

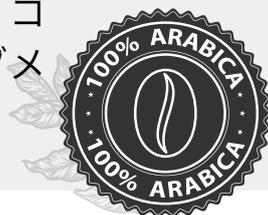
CAFÉ

de México



スペシャルティコーヒーとは?

スペシャルティコーヒーとはコーヒーをカテゴリー化する言葉の一つ。コーヒーの歴史と文化の変遷の中で誕生した概念を表すもので、高品質なコーヒーを持続的に生産することを目的として、コーヒー豆の新しい供給スタイルを目指すムーブメントから生まれました。



MEXICO COFFEE

メキシコスペシャルティ
コーヒー豆

日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ）によると、スペシャルティコーヒーとは「消費者(コーヒーを飲む人)の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること(※)」です。

抽出されたコーヒーから立ち上るアロマ、コーヒーの果実本来が持つ酸味、口に含んだ時の舌触り、味の厚みや飲んだ後の余韻といった味わいのバランスから評価されます。

引用元：日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ） - スペシャルティコーヒーの定義



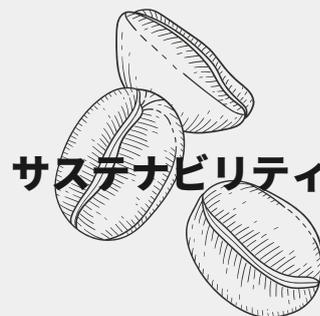
CAFÉ DE ALTA CALIDAD 高級コーヒー豆



際立った風味



トレーサビリティ



サステナビリティ

「豆からカップまで」

シングルオリジンコーヒーという言葉の意味は、生産国という大きなカテゴリーではなく、農場や生産者、品種や精製方法などの単位で一銘柄としたコーヒーのことを指します。

また、大変な重労働となるコーヒーの収穫や、リスクと隣り合わせの農場経営など、それぞれの努力も各銘柄の価値に繋がっています。



メキシココーヒーの風味

メキシココーヒーは、全体の風味のバランスが良い上品なコーヒーです。特に酸味と甘味がバランスがとても良いと言われています。芳醇な香りで、コクがあるのにさっぱりとした後味のコーヒーです。



メキシココーヒーのベラクルス州、コアテペック産という銘柄は、世界最高品質のコーヒーとして高値で取引されることもあります。

チアパス州、ソコヌスコ地域には、1963年以降、国内外で需要が高まっている最も重要なオーガニックコーヒーの生産があります。

メキシコは世界で11番目のコーヒー生産国です。
メキシコで生産されるコーヒーの10%はオーガニックです。

ORIGIN

café de México

ナヤリット州

ビター



ゲレーロ州

フルーティ



ベラクルス州



チアパス州

甘い



オアハカ州



ナヤリット

力強く、そして突き進む

Cuarenteño Nayarit（クアレンティーノ・ナヤリット）では100年以上前からコーヒーを栽培しています。世界で最もコーヒーが栽培されている地域のひとつです。そしてここで生産される豆は希少で高品質です。

ビターでフルーティーなプロファイルを持っています。キャラメルのような甘さ、エレガントでライラックのような香り。Cucurucho コーヒーの中で、最も長い余韻を楽しむことができます。

原産地：ナヤリット州 /
クアレンターニョ産

豆 種：アラビカ種（ムンドノボ）

加工法：水洗式 標高：1,500m

カップングの特徴：キャラメルのような甘さ、
プラムとスイートオレンジ、そしてスパイシーな香り



ゲレーロ

メキシコ産の最もナチュラルなコーヒーです。

ゲレーロは、ナチュラル製法におけるコーヒーの最高峰です。この地域では、コーヒー豆は脱皮の前にフルチェリーの状態で乾燥させます。この製法は確かにリスクが高く、難しい作業です。この製法の良いところは、とても生き生きとしたフルーティーな香りを感じることができます。

フルボディで、チェリー、ストロベリー、チョコレートのようなフルーティーな香りがします。酸味は少なく、フルーツとシナモンの余韻を長く楽しめます。

原産地：ゲレーロ州 / アトヤク・
デ・アルバレス産

豆種：アラビカ種（ティピカ）

加工法：乾燥式(ナチュラル製法)

標高：1,350m

カップングの特徴：

チェリー、キャラメル、何かの黄色い果物のイメージ



原産地：ベラクルス州 /
コアテペック産

豆種：アラビカ種（ガルニカ）

加工法：水洗式

標高：1,320m

ベラクルス

この一杯の歴史

ベラクルスのコーヒー豆は、チャピング大学の25年にわたる努力の結果です。大学のプロジェクトは、赤と黄色の2種類のコーヒーチェリーの品種を交配することでした。何年もかけて開発した結果、成功したのです。

これにより、本当に特別なメキシコのコーヒーを提供することができました。収穫したコーヒーは冷水で処理することで、アーモンドの風味が強調され、柑橘系の香りが増えています。

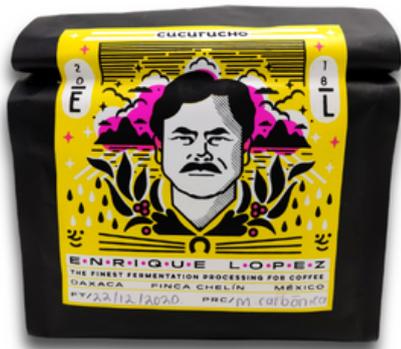
香りは、レモンの柑橘系の香りに、蜂蜜のフローラルな香りが加わり、レモンなどの柑橘系の果実の甘さと酸味のバランスが取れています。アーモンド、バナナ、キャラメル、チョコレートなどはっきりとした特徴があり、調和のとれたスパイシーさと強さがあります。レモンを含むフローラルからハニー、そしてフルボディの香り。

ドライミルの最終選別は、作業員により一粒一粒を分析し、色彩色差計を用いた慎重な選別に続いて、密度（比重）による仕分けを行います。

このコーヒーは、朝の一杯、また食後におすすめいたします。コーヒーによる癒しの雰囲気を探求している方に。香りの良さで勝負できるコーヒーです。

カップpingの特徴：

柑橘系、スパイシー、エレガントでバランスのとれた味わい



原産地：オアハカ州 / ロシチャ
(チェリン農園)

豆種：アラビカ種（ティピカ）

加工法：乾燥式(ナチュラルプロセス)

標高：1,350m

フィンカチェリン

パッケージにある肖像画、エンリケ・ロペス・アギラールのご紹介です。

彼は、メキシコに置けるコーヒープロセスの大御所であり、メキシコのスペシャルティコーヒーの象徴でもあります。

フィンカ・チェリンは、メキシコで最も熱心なのカッピングノートの研究・開発を専門としているエリアです。また、メキシコで最もカッピングノートの研究開発に特化している事でも知られています。最も複雑で手間のかかる生豆の生産方法「ブラックハニープロセス」の味をお楽しみください

このブラックハニーは、とても豊かなボディのコーヒーを提供してくれます。他に類を見ない風味です。非常にクリアで、フレッシュなリンゴのような酸味があり、桃やリンゴのコンポートのような香りがします。この農園の特徴は、メキシコで最もクリアでエレガントなカップを持っていることです。

カップpingの特徴：

キャラメル、ナッツ、リンゴのコンポートの風味



原産地：オアハカ州 /
プルマ イダルゴ産

豆種：アラビカ種（プルマ イダルゴ）

加工法：水洗式

標高：1,350m

オアハカ

メキシコで生まれたコーヒー。

プルマ・イダルゴは、メキシコの文化と歴史を象徴する場所であるオアハカで生まれた品種です。そして私たちCucuruchoは、この品種とその生産者を守るために最善を尽くしています。

このコーヒーは、まるで心を抱きしめてくれるような感覚です。チョコレートのようなカップングノートを探しているなら、これが一番の選択肢です。甘いコーヒーで、ミディアムボディ、少し苦いチョコレートのマイルドな後味、シナモン、ブラックペッパー、リコリス、バニラの香りが広がります。一日中いつでも楽しめる理想的なコーヒーです。

このティピカ品種はオアハカ州の南部で栽培されています。この地域の特徴である朝露と夜に吹く海岸風が、複雑で甘いコーヒーを育てています。

カップングの特徴：
キャラメル、アプリコット、糖蜜の風味



原産地：チアパス州 / ソコヌスコ
タパチュラ産

豆種：アラビカ種（ティピカ）

加工法：水洗式

標高：1,350m

チアパス

キャラメルのように甘い!!!

このチアパス州のコーヒーは、蜂蜜やバニラにナッツやチョコレートを加えた香りが特徴です。非常にバランスのとれたリンゴの酸味があります。ミディアムで丸いボディで非常に心地よい後味を楽しむことができます。

カップングの特徴：
キャラメル、ヘーゼルナッツ、チョコレートの風味

GEISHA

café de México

コーヒー豆はアカネ科コフィア属の熱帯植物。飲用目的で栽培され流通しているのは大きく分けてアラビカ種、カネフォラ種の2種類です。そのうち、生産量の6割を占めるアラビカ種はデリケートな味わいからグルメコーヒーとして人気です。



オアハカ州

CAFÉ

de México



オアハカ州

ゲイシャ

このコーヒーは忘れられることはできないでしょう
メキシコのゲイシャコーヒー豆を東京で購入できます!!!

チアパス州のゲイシャ豆。丁寧に詰められた最高品質のコーヒー.....
1袋わずか150gの美味しいコーヒーのカッピングの特徴は、フローラル、フルーティ、アロマティックと多様です。これはメキシコで見られる4地域のゲイシャ豆のうちの1つです。そして製法プロセスは最高のもので、ボージョレ・ヌーヴォーの製造で行われる炭酸ガス浸潤法（マセラシオン・カルボニック製法/MC製法）を応用したブラックハニー製法を用いています。自然に乾燥させ、ワインの製造の応用で発酵させ加工します。

原産地：オアハカ州 / ロシチャ
(チェリン農園)

このコーヒーが忘れられないのは間違いありません。だからこそ、プレゼントにも最適です。

豆 種：アラビカ種 (ゲイシャ)
(ブラックハニープロセス)

フレンチプレス、ケメックス、V60におすすめです。

加工法：乾燥式(ナチュラルプロセス)

標高：1,350m



BLEND

mexico city

メキシコシティでローストされた各コーヒーは、豆の生産地の特徴を味わうことができます。日本で唯一楽しめるメキシコ人が好むメキシカンコーヒーフレーバーを紹介させていただきます。



ダビッド・ビルエーテ
CEO Cucurucho México



コーヒーショップメキシコシティ
CEO Cucurucho México

レジステンシア

2020年はCOVID-19により誰にとっても厳しい年でした。このコーヒーは、そのような不安感に立ち向かうために生まれたものです。

このコーヒーは季節限定のコーヒーで、生産者からの供給量に応じてパッケージしています。より良いコーヒーを提供するために日々努力を重ねている生産者や関係者の方々との約束です。

そしてレジステンシアは日々私たちに力を与えてくれる言葉です。このブレンドのコーヒーは、入荷ごとに風味が異なる可能性があります。

カップिंगの特徴：
フルーティーかつエレガントで心地よい

原産地：ゲレーロ・チアパス・
オアハカ・ナヤリット・
ベラクルス産

豆 種：アラビカ種（ティピカ）

ダークサイド オブ ザ フルーツ



5年以上も販売し続けているブレンド豆です

ブラウンシュガーとプラムの比類のない強烈なアロマ。心地よい甘さが中心で、その後、熟した果実を思わせるフレーバーが続きます。ブラウンシュガーとシナモンの甘さが表現されている。シルクのような風合いのマルイボディ、長く、心地よく、持続的な後味の表現を持っているヒット商品です。

原産地：ゲレーロ・チアパス・
オアハカ・ナヤリット・
ベラクルス産

豆 種：アラビカ種（ティピカ）

カップpingの特徴：

チョコレート、熟したフルーツ、ブラウンシュガーの風味



ハウスブレンド



2015年、このコーヒー豆はメキシコ国内のバリスタ大会で4位、
を獲得しました

ハウスブレンドは、オアハカ州とチアパス州のコーヒーを中心に、ナヤリット州とゲレーロ州の豆を加えてブレンドしています。ハウスブレンドの意図は、それぞれのシングルオリジン豆の最良の特性を生かし、記憶に残る印象的でバランスの取れたカップを生成することです。ここでは、柑橘系の酸味、フルーティーでキャラメルの甘さ、ナッツのノートが見つかります、アーモンド、スパイス（バニラ/シナモン/ナツメグ）、ムスコバードシュガー、心地よいチョコレートの後味で仕上げます。

原産地：ゲレーロ・チアパス・
オアハカ・ナヤリット・
ベラクルス産

豆 種：アラビカ種（ティピカ）

カップpingの特徴：

フルーティーでキャラメルの甘さ、アーモンド
スパイス（バニラ/シナモン/ナツメグ）、ムスコバードシュガー
心地よいチョコレート後味



チアパス
250gr



ゲレーロ
250gr



オアハカ
250gr



ナヤリット
250gr



フィンカチェリン
340gr



ベラクルス
250gr



レシステンシア
250gr



ハウスブレンド
250gr



ダークサイド オブ
ザ フルーツ



ゲシャ
150gr



CONTACTO

¡メキシコ産コーヒー豆に関して
は是非当社へお問い合わせ下さい



mexico-coffee.com

ESP/ENG/日本語



hola@mexico-coffee.com



hola@mexico-coffee.com
ESP/ENG/日本語

MÉXICO
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



EMBAJADA DE MÉXICO
EN JAPÓN

株式会社レヌベインターナショナル
(Lenuve International Inc)

〒107-0062 東京都港区南青山4-18-11 フォレストヒルズ イーストウイング2F