

より一層おいしくなりました！
レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー（100%使用）

New!! 「大地の珈琲」 Café de la Tierra

大地の珈琲～カフェ・デ・ラ・ティエラ Café de la Tierra

- 1) 「**ダテラ農園**」 =焙煎=シティ・ロースト
JANコード 豆 4978081100277 / 挽 4978081100284
- 2) 「**サント・トーマス・パチュージ農園**」 =焙煎=シティ・ロースト
JANコード: 豆 4978081100291 / 挽 4978081100307
それぞれ、豆 / 挽（200g）となっております。
メーカー希望小売価格 980円（税込） / （1ケースは200g袋 X 10入）

ダテラ農園

アロマ：
ボディ：
酸味：
後味：

サント・トーマス・
パチュージ農園

アロマ：
ボディ：
酸味：
後味：

【より一層おいしくなりました】

以下の、レインフォレスト・アライアンス認定の「2農園」**100%使用**のコーヒーが新たに誕生。環境に優しく、生産者の支援もでき（=持続可能な農法）そして、美味しいコーヒーなのです。

〔ダテラ農園〕

産地) **ブラジル・ミナスジェライス州**・
パトロシーニョ市
品 種: カツーラ
標 高: 1,000-1,100m
栽培面積: 6,600 ha (およそ東京ドーム1,413個分)
標高 1,000m ~ 1,100m

総生産量 100,000 袋、標高 1,000m ~ 1,100m。
農園内にウェット・ドライの全てのミルがあり、**生産から輸出まで全て一貫して農園内で行うことが出来る**。栽培は全て traceable であり、GPS を使い土地を細かい区画に分けて管理しており、**肥料散布、収穫がいつ誰の手で行われたかまで実際にトレースできる**。コンテナバンニングだけがサントスで行われること以外は、全て同農園内で実施される。**本農園を経営するダテラ社は売上の 5%を寄付に充てる等、社会福祉面への関心が非常に高く、農園内にはワーカーの為の住居、学校、セミナー施設、自然保護区等が整備され、持続可能な農業への意識が高い**。

ISO14001、**レインフォレスト・アライアンス**、**EUREPGAP の認証を取得**している。

〔サント・トーマス・パチュージ農園〕

産地) **グアテマラ、アティトゥラン地区**
品 種: カツーラ、カツアイ、パチエ
(ブルボンとティピカの交配種)
標 高: 1,300-1,600m
栽培面積: 70ha

アティトゥラン火山とトリマン火山にはさまれ、アティトゥラン湖周辺に位置する森の中に囲まれた農園。パルプは堆肥化され畑に還元される。発酵は24~36時間かけて、丁寧な処理が施され、パチオで天日乾燥されている。カップはアンティグアに劣らず力強さをもっており、**アティトゥランを代表する農園**とも言えよう。

農園は近々自然保護区に指定される予定で、環境と農業が調和している農園である。

2004年3月18日にNYのレインフォレスト・アライアンス主催によるSustainable(持続可能な)農法による**コーヒーのカップセッション**が行われ、同団体が認証するコロンビア、ブラジル、コスタリカ、グアテマラ、エルサルバドル、ニカラグア、メキシコ各国から41のコーヒーサンプルが出展された。SCAA、スターバックス、グリーンマウンテンコーヒー、スターズ、カリブコーヒー他アメリカの名だたるスペシャルティコーヒー鑑定人たちの厳正な審査の結果、**パチュージ農園のコーヒーは見事にベスト8に選ばれた**。環境との共生を尊ぶ農法は、**品質も優良であることが実証された**わけである。