

グアテマラ SHB・ウエウエテナンゴとは

グアテマラ西部に位置する高地、ウエウエテナンゴ。マヤ文明を受け継ぐ人々が、かつての文化を守りながら静かに暮らすこの地にて、今回選ばれたコーヒーは一粒ずつ丁寧に収穫されています。グアテマラは、世界でも指折りのコーヒー産地。なかでもウエウエテナンゴがもつ独自の気候風土は、世界中から注目を浴びています。一年を通して温暖な気温、適度な雨、そして、豊かな土壌。質の高いコーヒー豆作りに必要な条件をあわせもつこの地で収穫されたコーヒーの香りと味わいは、『ほのかな甘み、ワインのような風味、深煎りに負けない酸味』と評され、コーヒー鑑定士たちから絶賛されています。なお、『SHB』とは、5等級に分類されるグアテマラ産のコーヒー豆の中でも最高等級を意味する呼称。標高1400mを超える高地で収穫される豆のみに与えられます。高地は一年を通じて昼夜の寒暖の差が大きいため、コーヒーの実が引き締まり、他にはない豊かなコクと味わいを生み出すのです。

SHB	: Strictly Hard Bean	(標高 1400m~)
HB	: Hard Bean	(標高 1225~1400m)
Semi-HB	: Semi-Hard Bean	(標高 1100~1225m)
EPW	: Extra Prime Washed	(標高 900~1100m)
PW	: Prime Washed	(標高 600~900m)



中南米グアテマラの位置する場所