

MayaVinic Coffee

飾らない、透き通った味。

美味しいコーヒーには理由がある。

わけ

メキシコ産 マヤビニックコーヒー

贅沢な香りとコク、そして後味として残るほんのりとした甘さ。グアテマラとの国境をなすメキシコ、チアパス州で栽培されるマヤビニックコーヒーは、コーヒー愛飲者の間で、高い評価を受けています。



その秘密とは…



1 熟練度の高い生産者が
完熟チェリーのみを選んで
収穫する手摘み選別

2 シェードツリーに
よって直射日光を避け、
風通しを良くする日陰栽培

3 ミミズ (Roja Californiana という種類)
の体液を含む養土を中心とした
自然の肥料を使用



FAIR TRADE

PROLOGUE

マヤビニックコーヒーが日本で販売されるようになった背景には、マヤ先住民からなるマヤビニックコーヒー生産者組合とメキシコの地域研究者でもある慶應義塾大学教授、山本純一との出会いがあります。

2003年にはじまった現地との交流により、生産者・生産地を知り尽くした慶應義塾山本純一研究室フェアトレードプロジェクト (FTP) メンバーにコーヒーの専門家も参加して、必要な技術支援を継続的に行ってきた<成果>が、マヤビニックコーヒーなのです。

商品：マヤビニックコーヒー

生産地：メキシコ合衆国 チアパス州 チェナロー区

生産者：マヤビニック生産者協同組合 (先住民の家族で構成されています)

品 種：アラビカ種

標 高：1200m 前後が中心、高いところでは 1500m 以上

霜が降りない程度に日中に寒暖の差があるため、しっかりと実がなり、開花後から収穫前後に大雨が降らないため、花が散らず、収穫後に多量の水分を含まない。

精製方法：フルウォッシュド、サンドライ

参 考：中取りから中深煎りまで幅広い焙煎度合に対応できるコーヒーです



メキシコ

here!

有機栽培

メキシコ