

コスタ・リカジャガーハニー Costa Rika Jaguar Honey

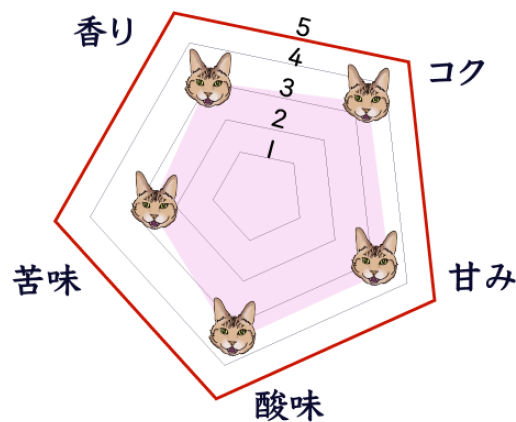


江ノ屋二代目も現地を見に行ったらコスタ・リカは、カリブ海と太平洋の海岸線を有し、また険しい熱帯雨林が広がり日本では見れない野生動物や野鳥が息しています。火山は9つもあり、農園までの道は舗装されておらずまさにジャングルを進むそうです。二代目は途中で断念しました。パオ火山にはスターバックスの巨大農園もあります。

さて、なぜこのコーヒー豆に「ジャガー・ハニー」という名前がついたかという、ハニーはハニー製法から、ジャガーは絶滅危惧種の野生動物からきたものです。1851年に綿花商人として設立されたスイスのVolkart Brothers会社が日本事務所として開設したのが現在のボルカフェです(Volkart Brothersは解散しました)。このボルカフェは、1988年から珈琲専門商社として事業を再構築していまに至ります。

コスタ・リカのFUNDAZOOとボルカフェが合意して始めたプロジェクトが、絶滅危惧種のジャガーを守るために珈琲豆1ポンドあたり1セントが寄付される仕組みです。1,500m以下の小農家の完熟コーヒーのみを使用して作られており、高品質なコーヒーと、それに関わる生産者のコミュニティ向上、環境保全の向上をめざしています。

焙煎士コメント：フルーティーでハチミツのような甘い香りと、深いコク



Costa Rica, which Enoya the Second Gen. also visited, has coastlines on the Caribbean Sea and the Pacific Ocean, and rugged tropical rainforests, where wild animals and birds cannot be seen in Japan live. There are nine volcanoes, and the road to the farm is unpaved, so it is literally through the jungle. There is also a huge Starbucks farm on Pao Volcano.

Now, why are these coffee beans called "Jaguar Honey"? The honey comes from the honey process, and the jaguar comes from the endangered wild animal. The current Volcafe was opened in Japan by the Swiss company Volkart Brothers, which was founded as a cotton merchant in 1851 (Volkart Brothers has since dissolved). This Volcafe has restructured its business as a coffee specialty trading company since 1988.

The project, which was started by an agreement between Costa Rica's FUNDAZOO and Volcafe, is a system in which one cent is donated for every pound of coffee beans to protect the endangered jaguar. It is made using only fully ripe coffee from small farms with land area of less than 1,500m, and aims to produce high quality coffee, improve the communities of producers involved, and promote environmental conservation.