

ニカラグアマラカトゥーラ Nicaragua Maracaturra



日本で江ノ屋にしかないコーヒー豆！

日本国内では江ノ屋でしか味わえないコーヒー豆がフロリダ「Stemma Craft Coffee」が経営するニカラグアの農園から届きました。

60年代に創業者ザカリアス・ブランドンが標高1400mあるヒノデカ山でコーヒー栽培をスタート。この地域は昼夜の寒暖差が大きく、十分に栄養を蓄えた実をつける高地栽培に最適な土地です。当初は大雨による天候条件に収穫が左右されるなどの障害もありましたが、世代を重ねながらプロセスを改善し、現在では4代目としてレベッカ・ブランドンが就任しています。

レベッカは、3代目を務めた彼女の父が亡くなった2021年に旗艦店となるカフェをフロリダで開業しました。偶然にも、江ノ屋オーナーが父を失った時期、江ノ屋の開業時期が同年の同じ月だったことから二人は意気投合し、Stemma Craft Coffeeが日本にやってくることになりました。

この農園ではたくさんのアラビカ種が栽培されています。同じアラビカ種でも銘柄によって大きく異なる特長に合わせて、一流の焙煎士が焙煎しています。江ノ屋二代目が実際に農地や焙煎に出向き、焙煎加減やカップングでの確認作業の教示を受けてきました。江ノ屋二代目から焙煎士へと技術・知識を引継ぎ、レベッカの思いを日本に届けています。

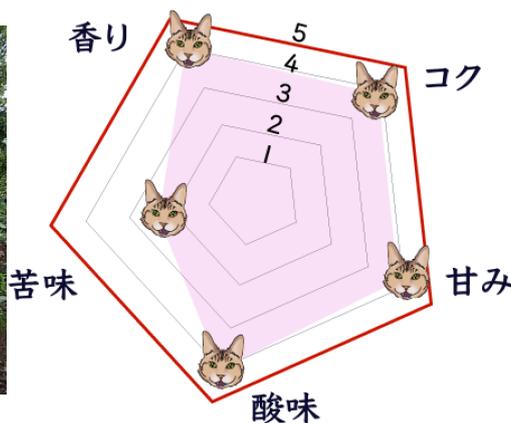
このマラカトゥーラは初めて見た時に「うわー！」と叫んでしまったほど大きな珈琲豆。

ブルボン種の中でもサイズの大きなマラゴジペとアラビカ種のカトゥーラの突然変異ではないかと言われています。

とても大粒でふくよかな見た目ですが、味や香りはとても繊細な印象。花のような香りと、りんごやチェリーのようにフレッシュで甘さがある酸。

パライネマと飲み比べて酸味の種類の違いを比較するのも、とても楽しいですよ。

焙煎士コメント：浅煎りの香ばしい酸味と珈琲らしいのと越し



Stemma, one of the best coffee shop in Orlando, Fl. The owner comes from a 4th generation coffee farm in Nicaragua. Her family in Nicaragua cultivate coffee beans and export to the US and other countries. I fell in love with their beans and talked about my store in Tokyo, Enoya. They have never shipped to Japan so we are all excited. I had such a hard time to import green beans to Japan. Now we have the beans at Enoya!

Maracaturra is humongous beans. Great balance of bright acidity and sweetness. You can enjoy the difference of Parainema's orange acidity.