



ブラジル連邦共和国

Brazil

地域 中南米
首都 ブラジリア
面積 851万平方km
人口 1億7040万6千人
言語 ポルトガル語
通貨 レアル
コーヒー生産量 49,500袋（単位…千袋）※2014/15

国土の面積は日本の約23倍で、1822年ポルトガルより独立。

日系人は約120万人。

南米大陸の東部に位置するブラジルは世界最大のコーヒー生産地です。

国土の60%以上が高原地帯で中部から南部に広がっています。

北部は熱帯性雨林、中部は亜熱帯地帯、南部は温帯地帯となっています。

コーヒーの生産は、ミナスジェライス州が全体の53%を生産しています。

<コーヒー規格>

格付けの基準は、300gのコーヒー豆の中の混入物の多さによって、NO2～NO8に分けられています。

サイズは、スクリーン18/19、18、17/18、17等に分けられています。

味の格付けで、StrictlySoft(SS)、Soft(S)、Softish、Hard、Rioy、Rio、RioZoneに分かれています。

<当社のブラジルコーヒーについて>

ブラジル最大の生産量を受け持つ南ミナス州で生産されております。

精製処理は、ナチュラル方式。味の特徴は、強いボディを持ち、キレの良い爽やかな酸味のあるコーヒーです。焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

輸出規格は、サントスNO. 2で、スクリーン17/18サイズです。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティールースト)と別に、フルシティール(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



コロンビア共和国
Colombia

地域 中南米

首都 サンタフェ・デ・ボゴタ

面積 114万平方km

人口 4210万5千人

言語 スペイン語

通貨 ペソ

コーヒー生産量 12,000袋 (単位…千袋)※2014/15

面積は日本の約3倍、300年間にわたりスペイン領。1819年独立。

南米の一番北側に位置し、国の北部はパナマと接し、両サイドを太平洋、カリブ海に面する国で、西部はアンデス山地、東部はアマゾン川上流の平原で、国土全域としては熱帯性気候です。ブラジルに次いで世界第二位のコーヒー生産、輸出国です。

<コーヒー規格>

輸出される豆のグレードは、サイズによって決められます。

スクリーン17以上の大粒豆が80%以上のものは『スプレモ』と呼ばれ、

その次のランクがスクリーン14~16の『EX(エクセレンソ)』です。

<当社のコロンビアコーヒーについて>

アンデス山脈の西側、標高1700m~1850mの太平洋に面する位置で生産され強い海風とアンデスよりの山風に育まれ、激しい自然環境の中で生まれ寒暖差の大きさにより高品質コーヒーに最適な環境で、完熟された赤実のみが丁寧に収穫されます。

精製処理は、ウォッシュド(水洗)方式。天日乾燥。

味の特徴は、マイルドで雑味が無く、なめらかな深い味わいと、豊かな香りです。

焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。

使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

格付けは上級規格のスプレモです。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



エチオピア連邦民主共和国
Ethiopia

地域 アフリカ
首都 アディスアベバ
面積 109, 7万平方km
人口 6290万8千人
言語 アムハラ語・英語
通貨 ブル
コーヒー生産量 6, 350袋 (単位・・・千袋)※2014/15

アラビカコーヒー発祥の地といわれるエチオピアは、国土の大半は高地で年間平均気温が13度で涼しい。首都のアディスアベバは標高2, 400m、北部は水系が多く東部は砂漠地帯です。コーヒーの名の由来といわれるカファ地方、南部のシダモ地方や、中部東部のハラーが主生産地です。

<コーヒー規格>

等級には欠点豆の混入率によって、グレード1～8までに分けられています。日本に輸入されているのはグレード5以上のもので、水洗式タイプはグレード2に格付けされています。水洗式タイプで代表的なものが、イルガチェフェ、シダモ。非水洗式タイプの代表的なものにモカハラー、ジマ、レケンプティーがあります。

<当社のエチオピアコーヒーについて>

エチオピアコーヒーの中から野性的なモカフレーバーが特長のシダモG4を使用しています。味の特徴は、すっきりとした味わいの中に、モカ特有の風味・甘味がフルーティーな酸味が感じられます。

焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。

使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

等級はG4(ジーフォー)・・・非水洗式処理

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



タンザニア連合共和国

Tanzania

地域 アフリカ
首都 ダルエスサラーム
面積 95万平方km
人口 3511万9千人
言語 スワヒリ語・英語
通貨 タンザニアシリング
コーヒー生産量 7,000袋 (単位・・・千袋)※2014/15

アフリカ本土のインド洋に面した国で、大陸部の大半は海拔1,000m強の高原でサバンナ気候。北側ケニア国境にアフリカ大陸最高峰のキリマンジャロ山(標高5,895m)があり、国全体がなだらかな傾斜で、北西部にはビクトリア湖があります。日本では、古くから【キリマンジャロコーヒー】として知られておりストレートで味わうコーヒーとして、根強い人気があります。

<コーヒー規格>

タンザニア産コーヒー豆は、スクリーンサイズ(豆粒の大きさ)のみで格付けされております。最高規格であるAA(ダブルエー)は、スクリーンサイズが7.14mm以上。次いでAB(エービー)が、6.14以上~7.14mm未満。C(シー)が6.14未満。

<当社のタンザニアコーヒーについて>

キリマンジャロ山の南側、およそ標高2,000mの高地で収穫されております。

味の特徴は、ワインのように香り高く、豊かな酸味を持ち芳醇なコクがあります。焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。格付けは最高規格のAA(ダブルエー)

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティールロースト)と別に、フルシティール(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



グアテマラ共和国
Guatemala

地域 中南米
首都 グアテマラシティー
面積 10万9千平方km
人口 1138万5千人
言語 スペイン語
通貨 ケツツアル
コーヒー生産量 3,615袋 (単位…千袋)※2014/15

面積は日本の約30%、スペイン領。1821年独立。マヤ文明の栄えた地です。メキシコの南・ホンジュラスの北側に位置し、メキシコを除く中米最大のコーヒー生産国です。豊かな降雨量と肥沃な火山土壌、そして適度な気温、山から吹く冷たい風と峡谷からの暖かな風など、コーヒー栽培に恵まれた栽培条件のもとで高品質を保っています。

<コーヒー規格>

等級は産地の高度で7等級に分類されています。
最高級グレード豆は1350m以上とで栽培されているものと決められていて、SHB(ストリクトリー・ハードビーン)となります。以下は、HB(ハードビーン)、SH(セミハードビーン)、EPW、PW、EGW、GWとなっています

<当社のグアテマラコーヒーについて>

首都グアテマラシティーより西側、世界遺産にも登録されている古都アンティグア、中米でも名高く、品質の高いコーヒーを生産している地域です。栽培エリアは、標高1,900メートル迄にも及びます。昼夜寒暖の差が激しい天候条件の下で世界屈指のコーヒー木が成長しております。精製処理は、ウォッシュド(水洗)方式。天日乾燥。味の特徴は、質の良い切れる酸味と、ワインの様な芳醇なコクがあります。焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。格付けは最高級グレードのSHB(ストリクトリー・ハード・ビーン)です。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



インドネシア共和国
Indonesia

地域 アジア
首都 ジャカルタ
面積 190万5千平方km
人口 2億1029万2千人
言語 インドネシア語
通貨 ルピア
コーヒー生産量 6,700袋 (単位…千袋)

国土は日本の約5倍。

赤道の下に広がる大小併せて17,000の島々からなるインドネシアは、バリ島、スマトラ島、ボルネオ島、スラウェシ島、ジャワ島、が代表されます。コーヒーを生産しているのは、ジャワ島(13%)、スマトラ島(61%)、スラウェシ島(14%)でそのほとんどはロブスタ種です。

<コーヒー規格>

ジャワ島で作られているジャワロブスタ、スマトラ島のアラビカ種のマンデリン、スラウェシ島のトラジャがあります。

<当社のインドネシアコーヒーについて>

インドネシアの中でも、日本のコーヒー通に古くから親しまれているマンデリンは、スマトラ島で生産しているアラビカ種の高級コーヒーです。

処理方法は、ウォッシュド(水洗)方式・天日乾燥。

味の特長は、酸味が少なく・滑らかな苦味と独特の風味です。

焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



ペルー共和国
Peru

地域 中南米
首都 リマ
面積 128万5千平方km
人口 2916万5千人
言語 スペイン語、ケチュア語
通貨 ソル
コーヒー生産量 4,500袋 (単位…千袋)※2014/15

ペルー・コーヒーは1970年代に綿花に代わり主な輸出品目となり、現在では銅に次ぎ第二位の輸出品目である。1979年には輸出量も6万トンを超えた。南米大陸の西部、太平洋沿岸に位置するペルーは、南北に広がる国土を有し、面積は日本の3倍強、人口は約6分の1の共和国だ。この地はかつてインカ帝国の中心地でもあった。北はコロンビア、東はブラジルに接し、大きなコーヒー生産国に囲まれ、癖のない上質のコーヒーを生産している。

<コーヒー規格>

精選過程により非水洗式のナチュラルと水洗式のウォッシュドがある。

それぞれを欠点豆の選別方法により下記4等級に分けられます。

MC MACHINE CLEANED

ベンチレーターによる選別を1回行うもの、欠点数約100ポイント。

MCM MACHINE CLEANED MEJORADO

ベンチレーターによる選別を2回行うもの、欠点数約70ポイント。

ES ELECTRONIC SORTED

MCM を電子選別機にかけたもの、欠点数約40ポイント。

ESHP ES にさらに手選別を加えてもの、欠点数約10ポイント。

<当社のペルー・コーヒーについて>

ペルーの中でも良質の生産地域チャンチャマイヨ渓谷でとれたクオリティーの高いコーヒーです。ウォッシュド(水洗)方式。味の特長は、酸味・苦味が無く口当たりが良く甘味のある味わいです。焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



ホンジュラス共和国 Honduras

地域 中米
首都 テグシガルパ
面積 11万2千平方km
人口 7,466,000
言語 スペイン語
通貨 レンピラ
コーヒー生産量 5,000袋 (単位…千袋)※2014/15

中米のカリブ海に面した人口が約600万人の小さな国です。国土の3分の1が標高1,000メートルを超え、狭い山間平野部以外は森林に覆われた高原になっているホンジュラスは、コーヒー豆の生産地にとっても適した国です。高温多湿の熱帯気候ですが、標高による寒暖差によって美味しいコーヒーを生産できるのです。フルーティーな酸味が特徴的なコーヒー豆で、柔らかで上質な味。

<コーヒー規格>

コーヒー豆の格付けは生産地の標高でなされており、標高1,200メートル以上の高地で栽培されたものを、ストリクトリー・ハイ・グロウン(SHG)と呼び、ホンジュラスで生産されるコーヒー豆の中で最高品質とされています。また、標高900-1,200メートルで生産されたものをハイ・グロウン(HG)、600-900メートルで生産されたものをセントラル・スタンダード(CS)と呼んでいます。

<当社のホンジュラスコーヒーについて>

中米生産量第2位のアラビカ種の高級コーヒーのホンジュラスの中で1,200メートル以上で生産されているストリクトリー・ハイ・グロウン最高品質です。処理方法は、ウォッシュド(水洗)方式・天日乾燥。
味の特長は、フルーティーな上質の酸味と丸みのあるソフトな味わいです。
焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE



メキシコ合衆国

Mexico

地域 中米

首都 メキシコ・シティー

面積 197万平方km

人口 1億670万

言語 ポルトガル語

通貨 ペソ

コーヒー生産量 3,900袋 (単位…千袋)※2014/15

国土の面積は日本の約5倍。1795年スペイン植民地時代に、スペイン人が移植したのが始まりだといわれる。コーヒー産地はグアテマラに近い南部地方に集中している。主に東海岸に近いシエラマドレ山脈と西海岸に近い西シエラマドレ山脈の間の高原地帯である。主要生産地は、グアテマラ国境付近のチアパス州のタパチュラ、オアハカ州のオアハカ、プエブラ州のプエブラ、東部のベラクルス州のハラパなどがある。またベラクルス州で生産されるコアテペックは世界のコーヒーの中でも最高級品の一つに数えられ、優れた香味をもつ。メキシコは世界7番目を誇るコーヒー豆の産地。

<コーヒー規格>

メキシココーヒーの格付けは、産地の高度によって以下のようになされる。

- ・MARAGOGIPE ・STRICTLY HIGH GROWN 高度 1700メートル以上
- ・HIGH GROWN 高度 1000～16000メートル
- ・PRIME WASHED 高度 700～1000メートル ・GOOD WASHED

<当社のメキシココーヒーについて>

主にオアハカ州で生産されているコーヒーを仕入れております。

処理方法は、ウォッシュド(水洗)方式・天日乾燥。

味の特長は、上質の酸味とクリーンでソフトな味わいです。各付けは、SHG。

焙煎度合いは、コーヒーの個性が引き立つミディアムローストです。使用焙煎機は、直火式と熱風式の両方の長所を持つ半熱風式です。

<焙煎度合い>

ミディアムロースト(シティーロースト)と別に、フルシティー(深煎り)もあります。

BANKOKU COFFEE