

# 4 Monthly

## 今月のコーヒー

世界のコーヒーを月替りでご紹介します。  
鑑定士が選び抜いたその季節にあった香りと  
深い味わいを、ぜひご堪能ください。

抽出方法をお選びください



フレンチプレス



ハンドドリップ

## ボルカンシート ハニー

コスタリカ 【焙煎度合】  (シティロースト 中深煎り) **¥680**

ボルカンシートは、農園主アレホカストロカーレと父親のフェルナンドカストロヒメネス、母親のビアンカーレが運営する家族経営のコーヒー農場です。

先祖父々伝わる彼らの農園ブランド「ボルカンシート」は、タラス地域に位置。海拔1500メートル（SHB）を超える非常に肥沃な火山性土壌へコーヒーの木を植え、自社コーヒーミルでの細心のプロセスを続け、厳格な輸出品質準備を行います。

家族は、自然熱帯雨林の保護と保全のため、空気汚染と地球温暖化を削減にも積極的です。80年代以降、コスタリカの熱帯雨林の広大な保護に取り組み、コーヒーを栽培している地域のみならず、地球の生物多様性の2.5%を保持しているコスタリカ南部のオサ半島で、生態保護のために1,500ヘクタール以上の熱帯雨林を所有しました。今後も地球温暖化の影響を減らすことに貢献し次世代に受け継ぐ行動を進めていきます。



地域: Tarrazu地区  
標高: 1500-1,800m  
精選/乾燥: パルプドナチュラル  
規格: SHB  
品種: カソーラ等

鑑定士からの  
おすすめポイント

- しっかりとした飲み心地
- アメリカンチェリー、ラズベリー、オレンジ、ブラウンシュガー
- とろっとした甘味が持続する

