CUP OF EXCELLENCE 2024
2部門にて入賞

MINAS IPANEMA PREMIER CRU BlueEdition C27 PINEAPPLE

鮮やかな酸味を持つ、トロピカルフルーツの味わい

BlueEdition C27 PINEAPPLE

C27 PINEAPPLE

Blue
SCAA Score
87.0〜

BlueEdition C27 PINEAPPLEはBlue class、
SCAAは87.0〜です。

C27 PINEAPPLEナチュラルチェリーイエローカトゥアイは、
ミディアムボディで鮮やかな酸味を持ち、パイナップルの
ニュアンスが余韻に残る、トロピカルフルーツのような味わいです。

BlueEdition C27 PINEAPPLE 詳細情報

品種：イエローカトゥアイ
グレブの標高：1,185〜1,276メートル
収穫方法：厳選された手摘み
収穫日：2024年7月25日
仕込み方法：ナチュラルチェリー
前乾燥：-
乾燥：レイズドベッドで489時間
発酵：-
貯蔵：二重バリアビッグバッグ
地域：セラ・ダ・マンティケイラ - ファゼンダ・リオ・ヴェルデ
日照：北西
総面積：10.78ヘクタール
開花時期：2023年10月9日

IPANEMA CLASS

Black	Gold	Blue	Diamond
SCAA Score			
82.0〜83.9	84.0〜86.9	87.0〜	90.0前後
Specialty Coffee	Specialty Coffee	Top Specialty Coffee	Top of Top

Qグレーダー資格を持つ担当者によって評価された厳格なものです。
SCAAスコアとは、SCAA (Specialty Coffee Association of America) が定める、
コーヒーの評価基準のことです。この基準は、コーヒーの風味、香、酸味、ボディ、バランス、
全体的な印象などを点数で評価し、80点以上を「スペシャルティコーヒー」と認定します。

MINAS IPANEMA PREMIER CRUのコンセプト

1. Ipanema Top Specialty Coffeeとして最高品質を実現する為に、徹底的に考えられた革新的なアプローチであり、4つのエディション（Diamond,Blue, Gold, Black）で多様なフレーバーノートを表現。
2. マンティケイラ山脈に位置するRio Verdeユニットで、標高 1,000 メートルを超える34のエリアから収穫された、イエローブルボン、イエローカトゥアイ、イエローパライソ、レッドアカイヤ、レッドゲイシャ等で構成される。
3. マイクロロット向けに設計された、他に類を見ない精選施設を用いた最新の精選、発酵、乾燥モデル
4. “Formula 1” – Premier Cruは新技術を開発/試験する場であり、得られた生産に関する知識、技術開発、およびプロセスの改善は、当社のすべての農場で大規模に導入される。
5. Premier Cruを支える6つの柱：多様性、独自性、調和、イノベーション、レガシー、ノウハウ

イパネマ農園の圧倒的な品質優位性

＜成熟度＞ 収穫作業を開始する区画選定の目安として、区画よりチェリーのサンプルを採取し、未成熟チェリー（緑色）の比率が少ない区画より収穫を開始。
→未成熟豆の混入率が少なく甘味のある味わいに繋がる

＜乾燥方法＞ 温度管理ソフトを使用して、40度に達しない一定の温度で48機（30-40袋/機）の乾燥機を使用

＜精選工程＞ 浮力選別：ナチュラルに使用される浮いたチェリーの中でも、大きいもの（樹上乾燥が不足）と小さいもの（樹上乾燥が進んでいる）があり、これも分けて管理しており適切な乾燥行程を踏んでいる。

＜保管＞ 保管期間中におけるチェリー同士の水分交換により、原料の水分値が一定になるので、焙煎した際の焙煎ムレが生じない。
✓ イパネマではトゥーリアの数（48個）が多いので、品質を細かく管理することが出来、同じ味わをもつ商品を作りやすい。

＜品質検査＞ 乾燥機単位(30-40袋/機)での品質検査を実施しており、徹底的に品質を管理

イパネマ農園概要（農園基礎情報）

創業年 ：1969年
総面積 ：約6,000ha（≒山手線内側の面積に相当）
栽培面積：約3,400ha
従業員数：920人
品種 ：Mundo Novo、Catuai、Acaia、Icatu、Bourbon、Topazio、Rubi等
生産量 ：約100,000袋（裏作、表作平均）
収穫期 ：5-8月まで（年1回）
精選方法：Natural、Washed、Pulped Natural製法他
輸出港 ：Santos港
販売先 ：25か国へ輸出（日本、米国、中国、台湾等）
取得認証：Rainforest、Fair Trade

https://www.union-coffee.com/

Instagram

オンラインショップ

ユニオン株式会社
〒599-8248
大阪府堺市中区深井畑山町271-1
TEL 072-275-8185
FAX 072-275-8189
Mail coffee@union-c.info