



Brazil Amazonico Robusta

Brazil Amazon Robusta

アマゾンの誇り – Paiter Surui コーヒー

歴史と背景

パイテール・スルイの人々は、1969年に初めて非先住民族と接触し、その際にコーヒーの栽培を知りました。しかし、当初は品質の低いコーヒーが栽培され、土壌が劣化する原因となりました。その後、土地の再生と共にコーヒー栽培が始まり、現在では持続可能な方法で高品質なコーヒーを生産しています。

持続可能な取り組みと社会的影響

2018年、パイテール・スルイはブラジル大手コーヒー企業「3 Corações」と提携し、「Projeto Tribos」を開始しました。このプロジェクトでは、先住民族がコーヒー生産の中心となり、品質向上のためのトレーニングやインフラ整備が行われています。収益は100%コミュニティに還元され、販売ラベルには先住民族の言語であるトゥピ・モンデ（Tupi Mondé）で説明が記載されています。また、コーヒー生産はエスノツーリズム（先住民族文化体験）と結びつき、地域経済の活性化や文化の発信の場となっています。例えば、ラペタンハ村では宿泊施設や伝統料理、コーヒーのテイスティング、ダンスや音楽、ハイキング、川遊びなどの体験が提供されています。



品種：アマゾン・ロブスタ種（Robusta amazônico）

地域： Rondônia州

栽培方法：森林の縁で日陰を活かし、化学肥料や農薬を使用せず、
アグロフォレストリー（森林農業）を実践

風味：ドライフルーツ、ブラックティー、ブラジルナッツ、赤ワインのノートが感じられ、クリーミーでリキュールのようなボディ、明るい酸味が特徴

品質認証：ブラジル国内の品質コンテストで高評価を受け、2022年には「Concafé」で第3位を獲得

SCAA：91.75ポイント

※参考：2022年までの国産コーヒーの最高評価は91.41ポイント



公式LINE



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



Instagram



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