

I P A N E M A C O F F E E S



# GRANO PERFETTO

PREMIER CRU

F A Z E N D A R I O V E R D E

EST. 1887

## G54

MINT

DIAMOND Edition



ミントの香りと柑橘系の酸味、バランスの取れたボディ

Specialty coffee



## B73

SUGARCANE

BLUE Edition



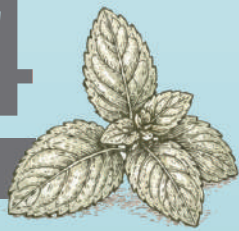
サトウキビの香り、しっかりしたボディ構造と甘い味わい

Specialty coffee



# G54

MINT



## DIAMOND Edition



この天然チェリー風味の嫌気性発酵イエローバーボン、  
しっかりとしたボディ構造と甘い味わいを持ち、  
サトウキビの香りが際立っています。

グリーブ： IPANEMA PREMIER CRU B73 MINT  
品種：イエローブルボン  
グリーブの標高： 1,213メートルから1,283メートル  
収穫方法：選択的手摘み 収穫  
日： 2025年6月3日  
準備方法：嫌気性発酵によるナチュラルチェリー  
乾燥 乾燥工程： 74時間、垂直乾燥機  
保管：ダブル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  
日照方向：北西  
総面積： 4.89ヘクタール  
開花日： 2024年10月18日

# B73

SUGARCANE



## BLUE Edition



このナチュラル・レッド・ゲイシャは、すっきりとした味わい、  
柑橘系の酸味、そしてバランスの取れたボディが特徴です。  
ミントの香りが感じられ、爽やかな後味が楽しめます。

グリーブ： IPANEMA PREMIER CRU G54  
品種：レッドゲイシャ  
グリーブの標高： 1,185 ~ 1,276 メートル  
収穫方法：手摘み 収穫  
日： 2025年6月30日  
準備方法：樹上乾燥  
乾燥工程： 949時間高床式乾燥台  
保管方法：二重バリアの大きな袋  
地域：セラ・ダ・マンティケイラ-ファゼンダ・リオ・ヴェルデ  
日照方向：北西  
総面積： 5.19ヘクタール  
開花日： 2024年10月18日

# IPANEMA PREMIER CRU

イパネマ プレミアムクルー

## 多様性



標高1,000メートル以上の35種類の  
異なるテロワールで、  
高評価のコーヒー豆を生産

## 独自性



収穫、加工、乾燥方法の違いにより、  
多様な味のプロファイルが生まれる。

## 革新

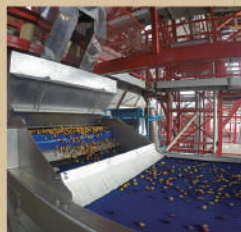


独特な建築デザインの倉庫に収容された、  
卓越した新しい製粉施設。

## 調和



高度な技術生産システムと、  
多様性に富んだ自然環境との、  
相互に有益な共存。



森林、環境保護区域、51の湧水に囲まれた900ヘクタールの敷地に、  
650ヘクタールを超えるコーヒー農園が広がっています。  
ファゼンダ・リオ・ヴェルデの69のテロワールの中から、最高の32を  
プルミエ・クリュとして選びました。最新技術を駆使した優れた  
精製施設で、最高品質のコーヒーを生産しています。



ユニオン株式会社

〒599-8248

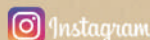
大阪府堺市中区深井畑山町271-1

TEL 072-275-8185

FAX 072-275-8189

Mail coffee@union-c.info

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



オンラインショップ