Gran Reina

グランレイナ

いにしえから伝わる伝統製法と、
新たに生まれた現代の製法が奏でるコントラスト

Gran Reina
グランレイナ

いにしえから伝わる伝統製法と、新たに生まれた現代の製法が奏でるコントラスト

グアテマラの高品質コーヒー グランレイナ

グアテマラでは小農家が多く、サプライチェーン上でも沢山の人の手を介し各ロットが作り上げられます。ほとんどの小規模農家は自前のウエットミルを保有しておらず、チェリーの状態で販売を行います。Olam グアテマラはこの地区が素晴らしいコーヒーを生産する可能性を秘めていると考え、自社のウェットミルを設置しました。小農家から買付けたチェリーを徹底した管理のもと水洗処理を行い、高品質コーヒーを作り出しています。チェリーで集荷している優位性を活かし、Honeyやnatural製法にも取り組んでいます。



品質にこだわり、SCAスコア８０点～８２点レベルのコーヒーを安定的に長くお届け
毎年グランレイナに相応しいロットをQグレーダーがチェックします。

Gran Reina Cup Profile
グランレイナのカッププロファイル

Washed ウォッシュド

風味特徴
ライム、ダークチョコレート、ロングアフターテイスト

酸味・コク・苦味のバランスのとれた風味。グアテマラらしいボディ香り、酸味を持ち合わせたロット。



Honey ハニー

風味特徴
カラメル、スムースマウスフィール

グアテマラコーヒーのボディ感を残しながら、優しい口当たりが印象的な風味。



Natural ナチュラル

風味特徴
ワイニー、スウィートフィニッシュ

ナチュラル製法の独特の甘い香りとジューシーな酸味。赤ワインを想わせる風味。



Gran Reina
Guatemala Gran Reina

グランレイナの産地情報

- **生産者**: 1ha～2haの小農家
- **生産エリア**: Ayarza-地区 Santa rosa (Oriente)
- **グレード**: SHB EP
- **精選方法**: Washed, Honey, Natural
- **標高**: 1,400 ～ 2,000m
- **品種**: Catuai、Anacafe 14、Pache、Bourbon、San Ramon
- **収穫期**: 12月-4月

Guatemala Gran Reina

収穫のピークに合わせ学校を開放

１２月～１月の収穫期は子供たちの冬休みと同じ時期になります。親の不在中に子供たちが安全に過ごせるように、Olam グアテマラは独自の情報網（Olam Farmer Information System）を活用し２０２０～２１年には、コミュニティーを選定、３５日間／約４０名の子供たちが学校に集まり勉強や遊べる場所を提供しました。参加した子供たちに食事やスナックも提供し、お腹を空かせて親の帰りを待つ心配もなくなりました。

新たな事を学んだり、遊ぶことにより子供たちは頭を使い、思考する力、記憶する力、コミュニケーション能力など、多くの力を発達させます。親の帰りを待つだけでなく、同年代の子供たちと学び、遊びながら過ごすことで、心身ともに健康な冬休みを過ごせます。







SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

4 質の高い教育をみんなに

8 働きがいも経済成長も

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