

South  
America

DECAF

- Colombia San Agustín -

カフェインレス・サンアグスティンのコーヒー...



ウィラ県のサンアグスティン村にて、昔ながらのシェードツリーに守られ、じっくりと時間をかけて育てられた、コロンビアの原種であるティピカ種、カツーラ種を使用し、マウンテンウォーター製法で薬品を使わず安全性の高いカフェインレスです。

古代文明跡で有名なサンアグスティン村には、インディオの顔の石像がいくつもあり考古学的にも世界の不思議のひとつとされています。



面積 約 1,141,000 km<sup>2</sup> (日本の3倍ぐらい)  
人口 約 5088 万 3000 人 (2020 年)

COLOMBIA

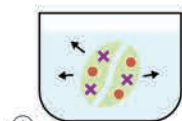
生産国・・・コロンビア  
エリア・・・ウィラ県ピタリート地区  
農園・・・ヴィジャ ファティマ農協  
標高・・・1,800m  
品種・・・ティピカ,カツーラ  
精製方法・・・ウォッシュド

カフェイン処理方法 <<水抽出法>>

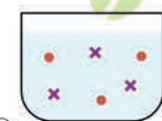
“Mountain Water Decaf” は、  
標高 5500m のメキシコ最高峰のオリサバ山  
“Pico de Orizaba” の天然水を使用して除去。



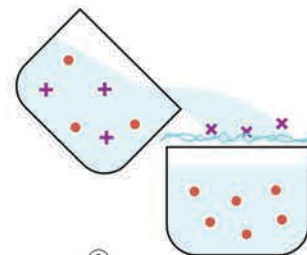
● 旨味成分  
✕ カフェイン



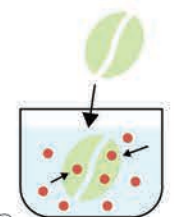
① 生豆を水に入れる。



② 成分が溶け出したら  
生豆を取り出す



③ カフェインをろ過して  
旨味成分が飽和状態の  
液体を作る



④ 生豆を戻して、  
旨味成分を戻す。

⑤ カフェインの抜けた生豆を乾燥させる。