

珈琲豆の主な特徴



国別の味の傾向

01

ブラジル



同じクラスの豆の中では「苦味」・「香り」が良い。
「酸味」が少ないのが特徴。
ブレンドに用いられる際「引き立て役」として使われることが多く、マイルドな味が持ち味。

02

コロンビア



ブラジルより「コク」・「酸味」が強く、ほどよく甘みも感じられることから日本人向きと言われる。最高品質の「スプレモ」は取り扱うところが多くフルーティさも持つ優良商品。

03

インドネシア



「マンデリン」が最も有名。「酸味」が弱く「苦味」が強いのが主な特徴。
「酸味」が特徴のスラウェシ島の「トラジャ」をキーコーヒーが40年前に復活させた歴史がある。

04

グアテマラ



「香り」・「酸味」の強さが特徴。
家族農園が主流で標高が高い気象条件の厳しい地域での栽培が多く、「個性の異なる豆」が多い。等級は標高のみで判断される。

05

エチオピア



「モカ」が最も有名。
優しい「甘み」と「酸味」が特徴。
主にナチュラル製法で作られる。
最高品質は「モカイルガチェフェ」村のもの。

06

ジャマイカ



ティピカ種で作られる「ブルーマウンテン」の産地。イギリス領時代に王室御用達コーヒーとして有名に。「酸味」が控えめで、「甘み」・「コク」・「香り」が豊かな、多くの人々が好むコーヒーの定番的存在。

07

タンザニア



「キリマンジャロ」は水洗式アラビカ種コーヒーのみ。機械化された生産ラインによる安定した品質を保つ。強い「酸味」と「コク」が特徴で日本では「モカ」・「ブルーマウンテン」に並ぶ人気商品。

08

アメリカ



ハワイのティピカ種で作られる「ハワイコナ」。「エクストラファンシー」が最上級。「香り」・「酸味」・「コク」そろって高品質。しかし人気の為、味には比べて高額。