



# COLOMBIA SILKY GOLD EXTRA

CO2-DECAFFEINATED

シルクのような滑らかな質感  
しっかりとした甘味とコク  
プレミアムなカフェインレス!



US FOODS

スペシャルティ原料の  
カフェインレス!!

# コロンビア ノースサンタnderル シルキーゴールド エクストラ カフェインレス 液体CO2処理

『シルキーゴールド』の故郷、ノースサンタnderル県

ノースサンタnderル県はコロンビアの北部に位置し、ベネズエラとの国境に接しています。山岳部や砂漠地帯、台地、丘陵など様々なエリアがあり、そこかしこに河川が流れています。様々な気候帯があるため、コーヒー生産に大変適した環境です。

このエリアでコーヒー栽培が広まったのは1834年、ボゴダ出身のフランシスコ・ロメロ神父による活動からです。前任地のドミニカで布教の傍らコーヒー栽培を習得したロメロ神父は、このエリアがコーヒー栽培に適していることに気づき、貧しい農民たちにコーヒー栽培で生計を立てさせようと考えました。

新しい作物に興味を引かない農民たちにコーヒー栽培を広めるため、ロメロ神父は懺悔に来る信者たちに対し、神が罪を許す代わりにコーヒーの苗を植えなさいと諭し、教会で作っていたコーヒーノキの苗を農民に与えました。

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：ノースサンタnderル県トレド、ラバテカ、チタガの3つの自治体

標高：1,500~1,800m

栽培品種：カスティージョ、コロンビア、カトゥーラ

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：EXTRA(S16) FNCスペシャルティ規格8,35欠点(通常12,60)

精選方法：原料はWASHED

クロップ：2022/23 2023年にドイツで最終加工

## 『シルキーゴールド』開発のポイント

コロンビア北部ならではの質感や甘さをお楽しみいただくべくクラシカルなマイルドコロンビア商品として『シルキーゴールド』を開発しました。これまでチャレンジした北部農園指定では得られなかった長年にわたる質的、量的安定をもたらすために、以下の要因を商品づくりのポイントにしています

●地域の選択  
小農家が多くを占め、効率重視ではない丁寧な精選を行っているトレド、ラバテカ、チタガを選択

●インセンティブの導入  
生産者がローカルの購買所に持ち込む原料検査の段階で、通常よりも厳しい条件を設定しそれに対するインセンティブを支払う「トレド plus」プロジェクトを実施

●良質なロットの選定  
さらに船積み前サンプルのカッピングにより、当社にてより良いロットを選択

シルキーな舌触りとラウンド感。

チョコレートのようなしっかりとした甘味とコク。

原料にこだわったスペシャルなカフェインレスコーヒーです。



US FOODS

