

SEIZAN PEABERRY

レア中のレア、ミャンマースペシャルティーの希少なピーベリー

[地域] マンダレー地方域 ピン・ルー・ウイン県

[農園] Moe Htet農園

[標高] 1,070m

[品種] SL-34

[精選方法] ウォッシュ・サンドライ

[輸出業者] MCG社

[カップ評価] ラズベリー・ボディ・クリーン

ミャンマーはコーヒーの産地としては今まであまり馴染みがありませんでしたが、実はここ1年程で急速に品質が向上し、新たなスペシャルティコーヒーの産地として今世界中から大注目の産地です。SCAAの関連団体、コーヒー品質協会（CQI）が、ミャンマーの中小規模コーヒー農家が生産するコーヒーの品質向上を目指し2014年から支援を開始。実際今年の3月にミャンマーで開催された、ミャンマー産豆の品評会では、エントリーした60種のコーヒーのうち56種がSCAAの基準で80点以上を獲得し、1年前のコンテストに比べ品質が著しく向上したことが証明されました。また、スペシャルティコーヒーの本場であるアメリカで今年の4月に開催されたSCAAエキスポでは、ミャンマーのコーヒー生産者とCQIが共同でミャンマー産コーヒーを出展し好評を博しました。フルーティなフレーバーを感じつつも後味はクリーンで、非常に甘味と酸味のバランスがとれたカップとなっております。

PEABERRY（ピーベリー）とは、コーヒーチェリーの中には通常向かい合う2つの種(豆)が入っていますが、なんらかの理由で1つしか入っておらず、本来2つの種で吸収するはずだった栄養分を1つだけで吸収し、丸く育った希少な豆のことです。そのピーベリーだけを集めたレアなコーヒーが、ミャンマーG1 SEIZAN PEABERRYです。全体の収穫量の中から、僅か3~5%程のみ含まれるそのレアさから、通常のものよりも高値で取引されています。通常のコーヒー豆とは違うその丸っこい形の豆が持つ個性と風味を、是非お楽しみください。