

## 5月の月変わりコーヒー インドコーヒー アティカン農園



金良座カフェーパウリスタが  
インドから探し出した  
コーヒーは、アティカン農園  
のコーヒー。農園面積は  
435ヘクタール、標高は  
1,300～1,650m。

農園は自然保護区の中にあり、  
象、バイソン、熊などの動物が棲息  
しています。明るい酸味、複雑なスペイスを  
想わせるフレーバー、透明感のある爽やかなコーヒーです。

### ・味の特徴

酸味	弱	・	中	○	・	強
苦味	弱	・	・	中	・	強
コク	浅	・	・	中	・	深
焙煎度	浅	・	・	中	・	濃

YouTubeにて美味しいコーヒーの抽出方法をご紹介中です。



ペーパー  
ドリップ  
▶▶▶



フレンチ  
プレス  
▶▶▶



2025年6月～2025年11月

# 月変わりコーヒー(160g)のご案内

銀座 カフェーパウリスタが世界中から選りすぐった逸品をお届け致します。

## 6月 ペルー モンテベルデ

北部ペルーのアマゾン地域、ロドリゲス・デ・メンドーサで栽培されたコーヒーです。生産者は皆、小規模でラ・フロール・デ・カフェ(フェアトレードとオーガニック認証生産者323軒)、モンテ・ベルデ生産者組合(オーガニックコーヒー農家133軒)、バージェ・ベルデ組合(オーガニック農家409軒)などの組合が集まってコーヒー作りをしています。メンバーは協力して効率的な灌漑設備の使用や、廃棄物管理システムの開発等を行っています。今回は特に又エバ・エスペランサのコーヒーを買い付けました。標高1,600m～1,800mの高地で作られたコーヒーは、チョコレート、キャラメル、洋ナシ、蜂蜜を想わせる香昧があります。



## 9月 ルイスパウロさんの ゲイシャブレンド

ゲイシャ種(コーヒーの品種の名前)をふんだんに使用しておいしいブレンドを創りました。このゲイシャは、ブラジルのコーヒーの名産地・カルモデミナスで代々コーヒー農園を営むルイス・パウロさんが丹精込めて作りました。彼の農園で栽培されているゲイシャは、まさにトップランクのゲイシャ。そのゲイシャの特徴を活かし、花のような香り、トロピカルフルーツ、シトラス、チェリーを思わせる味わいに仕上げています。ゲイシャ特有の華やかな香昧をぜひお楽しみください。



## 7月 ボリビア・モクサ

モクサは、現地のアイマラ語で「おいしい」の意味です。国連のモクサ・プロジェクトで開発されたスペシャルティ(高品質)コーヒーです。ウンガス地区で小農民が完熟したコーヒー果実のみを一粒一粒、手作業で大切に収穫した貴重なコーヒーで、ウンガス地域の恵まれた自然の森の環境が作ったコーヒーです。透明感のある味、チョコレートのような重いコク、やわらかな舌ざわり、爽やかな甘み、素朴な美味しさのコーヒーです。



## 8月 カルモ・デ・ミナス完熟

コーヒー大国ブラジルの中でも特に良質なコーヒーの産地として知られる「カルモ・デ・ミナス」。この地にあるアルバロさんの農園・Sitio da Torre(トーレ農園)は、標高1,100m～1,300mの高地にあり、総面積は65ヘクタール、そのうち45ヘクタールにコーヒーが植えられています。アルバロさんは4代目になります。トーレ農園は、カップオブエクセレンスという国際的なコーヒー品質品評会で30回以上入賞しています。今回はこの農園で採れた、イエローカトウアイ品種の豆を使用しました。処理方法は、パルブドナチュラルで、ブラジルコーヒー特有のナッツのような落ち着いた風味、シリック(柑橘系)の明るい酸味、サトウキビを想わせる素晴らしい甘さがあるコーヒーです。



## 10月 キリマンジャロ

キリマンジャロは標高5,895m、アフリカ大陸最高峰の山岳です。この山の中腹、標高1,500～2,500mでの栽培されたアラビカ種のコーヒーのことを「キリマンジャロコーヒー」と呼びます。日本では1953年に公開されたヘミングウェイ原作の映画「キリマンジャロの雪」のヒットがキリマンジャロコーヒーの人気へとつながったと言われています。今回お届けするキリマンジャロは、最高品質のAA(ダブルエー)。開封するとローストアーモンド、キャラメル、ミルクチョコレートを想わせる香りが漂います。液体を飲んでみると明るい酸味、オレンジの花を想わせる味わい、ライム、緑茶、チョコレートを想わせる香昧が感じられます。



## 11月 銀プラ珈琲

慶應義塾大学の学生達が、三田から連れだって銀座まで歩いて、カフェパウリスタで一杯5銭の珈琲とドーナツを味わいながら、人生と文学談義に花を咲かせました。「授業が終わると三田通りから芝公園を抜け、日蔭町の狭い通りをブラブラ歩いて、芝口から新橋を渡って銀座へ出る。今の交渉社のところにその頃時事新報社があり、その前にカツフェ・パウリスタと云う、五銭でブラジルコーヒーを飲ます木造二階建の洋館があった。三田からここまで歩いてきて、コーヒー一杯飲む、それが銀プラの何よりの楽しみだった。」(小島政二郎『甘肌』より抜粋)この「銀プラ」を記念して創ったオリジナルブレンド。ぜひお楽しみください。



※全国的な異常気象により、コーヒーランドも大きな影響を受けております。原産国の生産状況により「月変わりコーヒー」を変更させていただく可能性がございます。何卒ご了承をお願いいたします。