

# 6月の月変わりコーヒー

## Donas do Café ドーナズ・ド・カフェ



従来、ブラジルのコーヒー生産現場において、女性の貢献が大きかったにも関わらず、その認知は非常に低いものでした。その現状を改善しようと始まったのが、このプロジェクトです。ポルトガル語で“コーヒーの女性たち”を意味します。このプロジェクトには、素晴らしい品質のコーヒーを生産できる女性達が多く参加しています。アラウンシュガーを想わせた甘味、ナッツ・チョコレートを想わせる香味をお楽しみください。

### 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します。



ペーパー  
ドリップ  
▶▶▶



フレンチ  
プレス  
▶▶▶



2026年7月～2026年11月

# 月変わりコーヒー(160g)のご案内



※全国的な異常気象により、コーヒー生産国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。



7月

## ペルー モンテベルデ

南米ペルー北部・アマゾンのロドリゲス・デ・メンドーサで見つけたコーヒーです。生産者は小規模農家を中心に、「ラ・フロール・デ・カフェ(323軒)」「モンテ・ベルデ生産者組合(133軒)」「パージェ・ベルデ組合(409軒)」など、フェアトレードやオーガニック認証を受けた複数の組合に所属しています。メンバーは協力して効率的な灌漑設備の活用や廃棄物管理システムの開発等を行っています。今回の買い付けは主にヌエバ・エスペランサ産。標高1,600~1,800mの高地で栽培されており、チョコレートやキャラメル、洋ナシや蜂蜜を想わせる香味が特徴です。



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(トーレ農園)は、標高1,100~1,300m、総面積は65ヘクタールあります。アルバロさんは4代目で、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、イエローカトゥ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、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。



9月

## ボリビア モクサ

「モクサ」とは、現地のアイマラ語で「おいしい」という意味で、国連のモクサ・プロジェクトによって開発された高品質なスペシャルティコーヒーです。生産地はボリビアのユンガス地区で、豊かな森林と寒暖差のある気候に恵まれた環境が、コーヒーの豊かな風味を育てています。栽培は小農民が中心で、完熟したコーヒー果実のみを一粒ずつ丁寧に手作業で収穫しています。味わいは、透明感のあるすっきりとした口当たり、チョコレートのようないりやわらかな舌ざわりが特徴。爽やかな甘みが広がる、素朴でバランスの良い美味しさのコーヒーです。



10月

## ルイスパウロさんのゲイシャブレンド

華やかな花の香りが特徴のゲイシャ種(コーヒー品種の名前)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(サントゥア・リオ農園)で栽培されているのは、まさにトップランクのゲイシャです。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風味のブレンドに仕上げています。ゲイシャ特有の華やかな香味をぜひお楽しみください。



11月

## 銀ブラ珈琲

慶應義塾大学の学生たちが三田から銀座まで歩き、カフェパウリスタで一杯五銭の珈琲を味わいながら文学と人生を語り合った——そんな古き良き「銀ブラ」の情景に着想を得たオリジナルブレンドです。この風景は小島政二郎の『甘肌』にも描かれています。時代を愉しむ大人のために、ブラジルコーヒーの中でも特に甘味の特徴のある原料豆を厳選。飲んだ瞬間に口蓋にひろがる花の香り、舌触りはなめらかでピロードやシルクのような。どこか懐かしく、心を満たす味わいを、ゆったりとしたひとときにお楽しみください。