



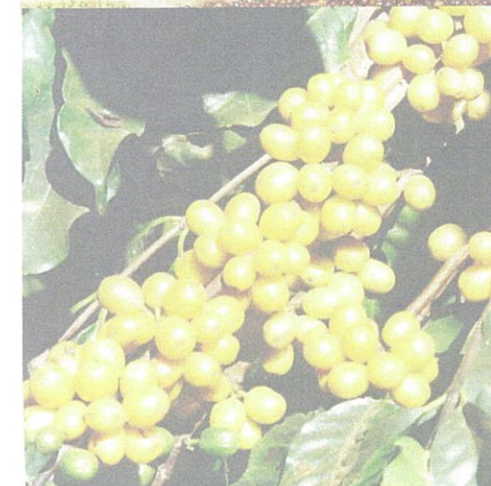
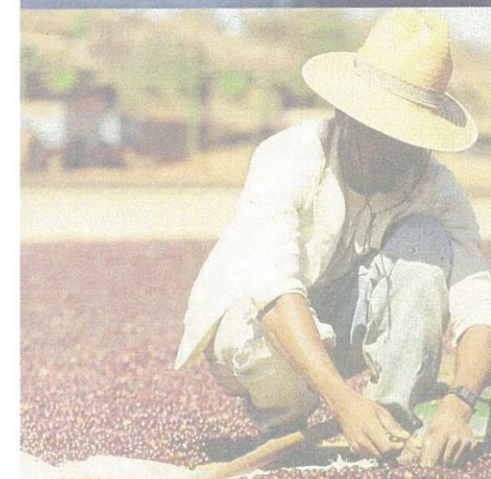
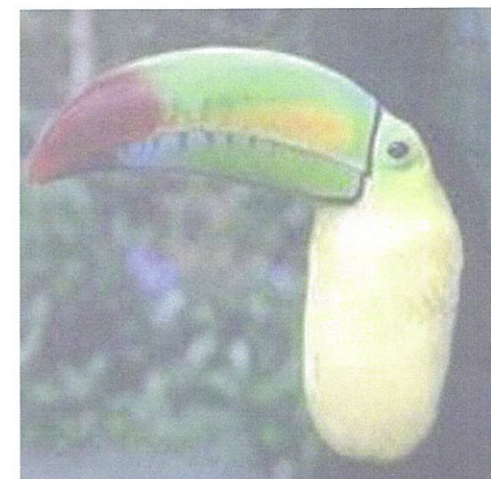
-DATERRA- ダテラ農園



地 域	ブラジル ミナスジェライス州パトロシーニョ市
認 証	Rainforest Alliance, ISO14001
標 高	1,000～1,100m
農 園 面 積	6,800ha（およそ東京ドーム1,414個分）
生 産 量	75,000袋
収 穫 期	6～9月
加 工 方 法	パルプトナチュラル、ナチュラル、ウォッシュ、パルプトレーズン

ダテラ農園の安定品質は、下記5つの【ペンタシステム】と呼ばれる管理手法により可能となっています。この選別システムの中で残り続けた最高品質のコーヒーのみ、皆様にご提供させて頂いております。

- 1. 栽培** 苗木はすべてダテラ農園内で育てたものだけを使います。
これにより、苗木からのトレースを可能にし、最高の状態のものを、最適な土地に植えています。
- 2. 収穫** 各区画で収穫前にカップテストを行い、収穫に最も適した区画・完熟豆だけを収穫します。
収穫後すぐにウェットミルに運ばれ、選別・脱穀が行われます。
- 3. ウェットミル** 長年の研究を元にした最先端のミルを使用。
サイズ、比重、熟度、あらゆる段階で徹底的に選別を重ね最適な状態で乾燥場へ運ばれます。
- 4. ドライミル** パティオ、乾燥機で乾燥した後、木製のサイロで、豆が本来持っている最高の味を引き出すため、ワインを樽で休ませるように、ゆっくり寝かせます。
その後、サイズ、比重、カラーソータによる選別を経た上、ペンタパックの豆には、更に紫外線を利用した選別機を使用し、他の選別機・外観チェックでは認識出来なかった隠れた欠点を取り除きます。
- 5. 保管・梱包** 選別を終えた豆は、高温、急激な気温の変化、紫外線などの外的要因から守るため、温度、湿度を一定にした遮光保管庫で、品質保持力の優れたビッグバッグに移され、保管されます。
ペンタパックは、単にアルミの真空パックの包装というだけでなく、独自のシステムで内部の気体をコントロールし、輸送中も品質を一定に保ち、新鮮な状態でお客様にお届けすることを可能にしています。



Datterra Sweet Yellow (ブラジル)

地域	ブラジル ミナスジェライス州 パトロシーニョ市
認証	RA 認証
規格	NY 2/3
業態	エステート
品種	カツーラ、ブルボン、アカイア等
標高	1,000～1,100m
農園面積	6800ha
生産量	75,000 袋
収穫期	6 月～9 月
スクリーン	16～18up
パッキング	24.2kg PENTA PACK (12.1kg 真空パック×2 個となります)
加工方法	パルプトナチュラル
乾燥方法	天日乾燥・機械乾燥併用

ダテラ農園の数ある製品の中でもエスプレッソの為に選りすぐられた生豆の最高峰、それが“Datterra Sustainable Espresso”シリーズ。

ダテラ・スイートイエローは、良質のナッツを思わせる、重厚な甘さを誇るコーヒーです。
また、奥深く適度な酸味とボディを併せ持ち、クリーンで甘さの感じられるアフターテイストにリフレッシュさせられます。

このアイテムは、ダンボール箱に 12.1kg の真空パックを 2 個詰めた、ダテラ農園独自のパッキング「ペンタパック」でお届けします。

1 ケースで 24.2kg と軽量なことから、60kg 麻袋と比べて使い勝手がよく、また、保管にも優れているのが特徴です。

Impact	はっきりと現れる
Aroma	上質でブラウンシュガーのよう
Flavor	爽快なナッツ
Sweetness	非常に強烈
Acidity	適度でバランスが良い
Body	滑らかで適度
Aftertaste	フローラルで甘い

担当者連絡先
兼松株式会社
食品第一部 飲料酒類課
山岡 優里
[TEL:03-5440-9715](tel:03-5440-9715)