

# Vanilla Lemonade Funky Natural

商品名：ニカラグア バニラレモネード リモンシリョ農園 ファンキーナチュラル  
農園名：Limoncillo農園 標 高：980m~1,350m  
生産者：エルウィン・ミエリッヒ 精 製：ファンキーナチュラル  
エリア：ニカラグア中部 マタガルパ県 品 種：ブルボン

## — Limoncillo農園 —

インドネシアのジャワ島で栽培されているジャバ（エチオピアよりもたらされたティピカ系ロングベリー）がニカラグアへと渡り、栽培され根付き、独特な風味を持った点から、ジャバニカ種と呼ばれるようになりました。そのジャバニカ種で一躍その名を轟かせ、国内外に9つの農園を所有する生産者エルウィン・ミエリッヒ氏の農園、Limoncillo（リモンシリョ/リモンシーヨ）は、ニカラグアで初めてナチュラルプロセスを行った農園です。COEのヘッドジャッジの経験があり、トレンドに対する味作りが行われている事でも知られています。「北の真珠」や「常春の地」と形容される地、マタガルパにあり、その佇まい美しくは、まるで南国の庭園のようで、花々や様々な植物が混然一体となって素晴らしい風格を醸し出しています。過去カップオブエクセレンスで2位に輝いた実績、そしてレインフォレスト認証が示す通り、ここは多種多様な植生、気温、降雨、肥沃な土壌を備え、大変すばらしいマイクロクライメット（狭い地域間で、微妙に気候や土壤などの環境が変わること）に恵まれています。

## — Funky Natural Process —

ファンキーナチュラルプロセスとは、リモンシリョ農園の生産者ミエリッヒファミリーが編み出した新しい特殊な精製処理方法です。収穫したチェリーが入った袋を黒いビニールシートで覆い、シートの中に水をかけ、天日で一晚発酵工程を取り、その後、チェリーのまま天日乾燥させる方法です。まろやかな甘みとコクに舌ざわりの良さで幅広い層に人気があるブルボン種を、このファンキーナチュラル精製したことで、通常のナチュラルでは感じられない上質なウッドチップの香り、カカオ、クリームチーズ、スパイスといった複雑な味わいが生まれました。アナエアロビコとも違う、今までにない精製工程によって誕生した新しい風味「バニラレモネード」を是非お楽しみください。

