

HAWAIIAN QUEEN COFFEE Farm

HAWAII



KONA COFFEE

Fancy

ハワイコナは、ハワイ島の西側にあるコナ地区の、肥沃な火山性土壌と穏やかな気候のとても恵まれた環境で栽培されているコーヒー中から、上位5等級のものだけが「ハワイコナ」として扱われています。

その等級は、エクストラファンシー、ファンシー、No.1、セレクト、プライム、に分けられており、プライム以下のものはコナ地区で栽培されたものであっても、ハワイコナとしては扱われません。つまり、限られたエリアで栽培され、さらに一定の基準をクリアしたものに絞り込まれたものが「ハワイコナ」で、とても希少価値の高いコーヒー豆です。

ハワイコナを栽培する農園の中でも、ハワイアンクイーンコーヒー農園は、ハワイで最も古く、最も成功したフードフェスティバルの1つとして認められ、コナの文化遺産を称え、コナコーヒーの先駆者、農家、職人の功績を称える「コナコーヒーカルチャーフェスティバル」において、クラウン部門のコナコーヒーカップリングコンペティションで3度の優勝(2013,2014,2019年)と、その他多数の受賞経歴のある、上質なコーヒーを安定して栽培する優良農園です。また、ハワイ農務省による厳しい要件をクリア出来ない農園が多くある中、ハワイアンクイーンコーヒー農園の栽培するコナコーヒー全ての豆が、ハワイ農務省によって原産地と品質が認定されていますので、ハワイコナの中でも一際クオリティの高いものと言えます。

完熟チェリーのみを手摘みで収穫し、大きなビニールハウスで1ヶ月以上かけてじっくりと乾燥をさせた後、機械乾燥によって最適な水分量に仕上げられた、上位等級のファンシーをご用意いたしました。

農園名：ハワイアン・クイーン・コーヒー農園 Hawaiian Queen Coffee Farm
所在地：Olowalu St, Kailua-Kona, Hawaii 責任者：Ron Adler 面積：160 エーカー
生産量：約 20 万ポンド 標高：550-760m 収穫期：9月-4月 品種：ティピカ
精製：手摘み/フルウォッシュド/自然乾燥後、機械乾燥仕上げ 等級：ファンシー



NOVO