

GUATEMALA SHB

SHB

Strictly Hard Bean

「グアテマラ SHB」は、グアテマラ産のコーヒー豆で、厳選された高品質なアラビカ種の一つです。グアテマラは中米を代表するコーヒー生産国で、火山性地帯の豊かな土壌と高標高の気候を活かした栽培が特徴です。「SHB」とは「Strictly Hard Bean（ストリクトリー・ハード・ビーン）」の略で、グアテマラコーヒーの等級の中で最上級を意味します。

等級について

グアテマラでは、コーヒー豆の品質を主に栽培標高に基づいて分類します。標高が高いほど豆が硬く締まり、風味が豊かになるとされています。「SHB」は、豆の密度が高く、欠点豆が少ないことが特徴で、グアテマラコーヒーのプレミアムクラスとして国際的に評価されています。

SHB（Strictly Hard Bean）：標高1,300m以上の高地で栽培された豆。最高品質。

HB（Hard Bean）：標高1,200～1,300m。

特徴

産地は主にアンティグア、ウエウエテナンゴ、フライハネス、アティトランなどの地域で栽培されます。特にアンティグア地区は、火山灰土壌と気候の安定性で有名です。精選方法はほとんどがウォッシュド（水洗式）で処理され、クリーンで透明感のある味わいを作り出します。火山に囲まれた地形と豊富な降雨、高低差のある気候により、多様なマイクロクライメイト（微気候）が存在します。これが地域ごとの独特な風味を生み出し、「グアテマラ SHB」はその最高峰とされています。主にシングルオリジンやブレンドに使われています。