

COLOMBIA SP

SP

SUPREMO

「コロンビア SP (スプレモ)」はコロンビア産のコーヒー豆で、コロンビアが誇る高品質なアラビカ種です。コロンビアはブラジル、ベトナムに次ぐ世界第3位のコーヒー生産国であり、特に品質の高さと安定した味わいで知られています。「Supremo (SP)」は、コロンビアコーヒーの等級の中で最上級を意味し、豆の大きさと品質に基づいて選ばれます。

等級について

コロンビアでは、コーヒー豆の品質を主にスクリーンサイズ（豆の大きさ）で分類します。スプレモは、コロンビア国立コーヒー生産者連合会（FNC）が定める厳しい基準をクリアした豆であり、欠点豆が少なく、風味のバランスが優れていることが保証されています。

スプレモ（Supremo）：スクリーンサイズが17/18以上（直径17/64インチ～18/64インチ）の大粒の豆。均一性と品質の高さが特徴です。
エクセルソ（Excelso）：スプレモよりやや小さいスクリーンサイズ14/16の豆。こちらも高品質ですが、スプレモが最上級とされています。

特徴

産地は主にアンデス山脈の火山性土壌が広がる地域（ナリーニョ、ウィラ、アンティオキア、カウカなど）で栽培されます。標高1,200～2,000mの高地で育てられることが多く、寒暖差がコーヒーチェリーの成熟を助けます。精選方法はほとんどがウォッシュド（水洗式）で処理されます。これにより、クリーンで透明感のある味わいが生まれます。シングルオリジンとしてそのままの味わいを活かすコーヒー愛好家に人気。また、ブレンドにも適しています。日本の喫茶店やカフェでもよく見かける定番豆です。