

オルテス・ コーヒー園

- セルヒオ・ ノエ・ オルテス
中米ニカラグア
ヌエバ・ セゴビア県



オルテス・コーヒー園

- オルテス・コーヒー園では、家族3世代が117年に亘ってコーヒー栽培に携わってきました。
- 主な目標：
最高品質のチェリーからとれる健康なコーヒー豆だけを
提供すること
- 品質保証：
 - 1- スペシャルティコーヒー用のチェリーは主に年2回収穫
 - 2- ロット単位の収穫を厳守
 - 3- 効率的なスペシャルティコーヒー品質管理・保証システム

オルテス・コーヒー園

- 所在地：

中米ニカラグアの北部、ヌエバ・セゴビア県

カサ・ブランカ農園（ディピルト市）

エル・ポルベニール農園（サン・フェルナンド市）

ザ・エンバシー農園（モソンテ市）

- ドライ・ミルをマドリス県トトガルパ市に所有しています。

私たちのコーヒー

- シェード・グロウンのアラビゴ
(フリー・ウォッシュド)
- 品種:
 - カツーラ
 - ブルボン
 - レッド・カツアイ
 - パカマラ
- 収穫期:
 - 12月～4月
- 2010年のスペシャルティコーヒー生産予想量：
 - 934 袋 (69 kg/袋)

収穫

- 4回に分けて収穫します。
 - 1回目：全収穫量の約10%
 - 2回目：全収穫量の45%を占め、その98%がスペシャルティ
 - 3回目：全収穫量の30%を占め、その97%がスペシャルティ
 - 4回目（最終収穫）：全収穫量の15%まで

ウェット・ミル

- カサ・ブランカ農園内に設置
- ブラジルの技術を導入した機材一式
- スペシャルティコーヒーの生産に特化した精製工程



ドライ・ミル

- 金網とナイロン網を張った木箱で天日乾燥
- アフリカン・ベッド方式



カップング・ラボ

- フル装備のカップング・ラボ
- 経験豊かなSCAA認定スタッフ



生產地· 品質識別標



ウェブサイト/お客様限定の情報システム

- 一般情報
どなたでもアクセスできます。
www.nicaraguanspecialtycoffee.com
- お客様限定の情報
お渡しするユーザー名とパスワードを使ってアクセスしていただきます。
 - 私たちの仕事の内容や仕事ぶりを知っていただけるよう、月2回更新し、最新の情報や写真をお届けします。
 - コーヒーの木やチェリーの発育状態もご覧いただけます。
 - 最新ニュースを最終消費者の皆様への情報提供にご利用いただけます。

おわりに

- 私たちの主な目標：

最も健康な木のチェリーからとれる豆だけを提供すること。

最も栄養が行き届き、最も気候条件や地理的条件の優れた場所で栽培されたコーヒーの木。

このような木のチェリーからとれる豆は病気知らずで、発育状態が良く、しかも糖分、炭水化物、たんぱく質を適度に含み、健康で最高品質の豆に必要な栄養素をくまなく備えているのです！



www.nicaraguanspecialtycoffee.com