

～マウイコーヒー農園～



所在地

- コーヒー園とその運営は、「コンデ・ナスト・トラベラー」誌の読者に「ベスト・アイランド・オブ・ザ・ワールド」として絶大的に人気のあるマウイ島にあります。
- 500 エーカーの農園は、カアナパリ・ビーチリゾートから山側約5キロに位置します。





特 徴

- 世界で唯一100% マウイ産コーヒー栽培を主とし、アメリカ国内最大の個人営業のコーヒー生産者です。
- 太平洋のすばらしい眺望のある農園で、マウイ・モカ、イエロー・カッターラ、レッド・カツアイ、グアテマラ・ティピカなどのアラビカ種を単一農園で栽培、収穫しています。

- 収穫されるコーヒーは、すばらしいコーヒーを栽培するのに適した理想的な気候によって育まれています。
- 当社のコーヒーは、世界のコーヒー通から多くの賞賛を受けています。





- 当農園では、「種からカップまで」の品質管理体制を守っています。
- 植え付けから、栽培、収穫そして、精製まで最適な管理を経て、Maui Grown (マウイコーヒー農園) のブランドで、生豆、焙煎製品を届けます。



イエロー・カツーラ

- マイルドでさっぱりしており、またティピカなど他の種類の良さを一層引き出します
- 酸味は弱く、深煎りすると、かすかにスパシーな風味があります

レッド・カツアイ

- レッド・カツアイは時に ” コーヒーのカベルネ ” と表現され、ミディアムローストでは、強さと爽やかさが調和しています
- 濃いめの焙煎では、かすかに甘く弱い酸味とコクがあります。 ” レッド ” は晩秋に収穫されます

グァテマラ・ティピカ

- ティピカ種はハワイ島のコーヒー生産地区コナで最も一般に栽培されている種類で、マイルドな酸味と適度なコクがありながら幅のあるすっきりとしたコーヒーです
- マウイグロウンのティピカは、マウイ島で栽培されているながらコナのティピカと類似した特長が多くあります。

マウイ・モカ

- その小さく丸い豆、そして微妙な風味と心地よい酸味から「マウイ・モカ」を “ コーヒーのシャンペン ” と呼んでいます
- コーヒーはすばらしいチョコレート風味とかすかなワイン、熟したフルーツが心地よく調和したユニークな質を持っています
- 「マウイ・モカ」種は世界中のコーヒーの本場エチオピアに帰し、細い葉と小さい豆という北アフリカ産の特徴をいくつか受け継いでいます
- 収穫量が少なく手摘み以外は難しいため、世界中で他に商業用としては栽培されていません