

HARMONY II

ハーモニーII

まほろばオーガニック コーヒー 新発売



まほろば主人

「ハーモニーII」

- 150g入り 1,080円 (税込)
- ドリップパックコーヒー
1杯用/函入 200円 (税込)

15年ぶりの刷新版まほろばオリジナルコーヒー「ハーモニーII」。

珈和堂さんのオーガニックコーヒーサンプルから0-1テストでチョイスすること数分で出来上がった。後半に立ち上がる氣味いうか香気が今までにない味わいを醸している。

産地を改めて見ると、中南米、東南アジア、アフリカとコーヒーゾーンを回って世界を網羅している。地理的バランスが、味覚のハーモニーを整えるのだろう。30年前

簡単な コーヒー世界地図

【日本】
【アジア】
【中米】
【南米】

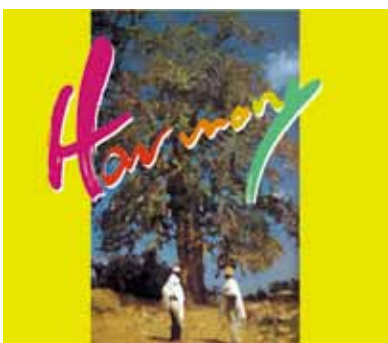
※ おまかせ焙煎の時のザックリとした分類です
 ※ 収穫される地域や農園によって味は異なりますが、ザックリ言うと大陸ごと味の傾向は似通っています
 ※ お好みの大陸は見つかりましたでしょうか？
 ※ ちなみに…コーヒーで世界一周旅行を楽しむこともできます

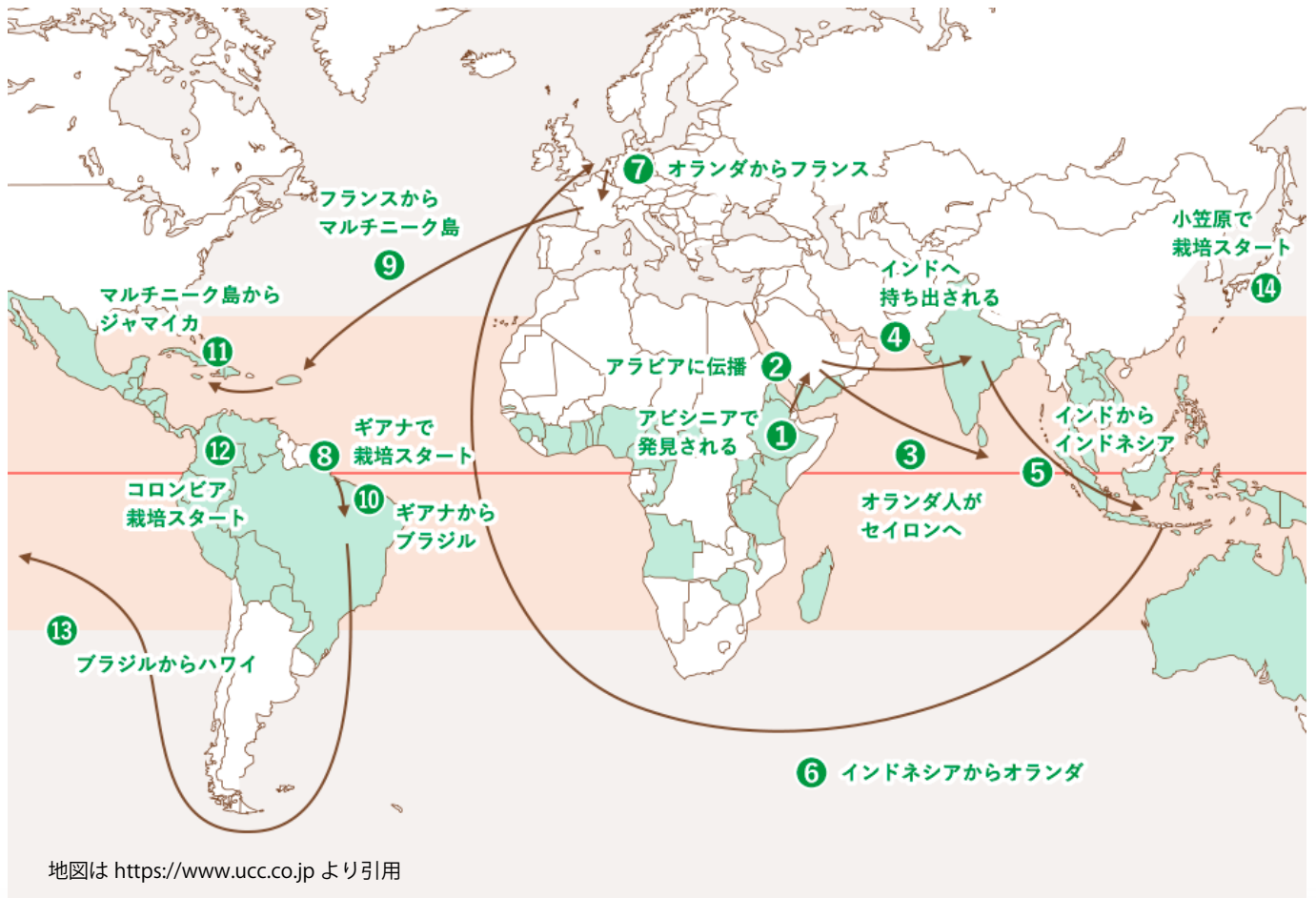
「ソフト」を作った時の同じ思いが蘇った。「七五三塩」の世界地図も同じ動機からだ。

次の図は、コーヒーの伝播図。

世界の主産地・中南米は、アフリカ↓インド↓インドネシア↓中南米へと変遷した最後の到達地だった。人類発祥は、アフリカ大陸なので、同じ記憶を豆に見ているのかもしれない。「ハーモニーI, II」のパッケージの背景になっているコーヒーの大樹は、アビシニアの原木と言われているが……。

どうして、こうも人類がコーヒーに惹かれるかは、コーヒーのグレートジャーニーが人間のDNAに喚起させ、覚醒させようとしているのかもしれない。ちなみに創業当時、最初にコーヒーを指南して頂いたのが、三越の近所にあった自家焙煎喫茶「アビシニア」のマスターだった。





コーヒー伝播地図

- ① アビシニアで発見
- ② アラビアに伝播
- ③ オランダ人がセイロンへ
- ④ インドに
- ⑤ インドからインドネシアへ
- ⑥ インドネシアからオランダへ
- ⑦ オランダからフランスへ
- ⑧ ギアナで栽培スタート
- ⑨ フランスからマルチニーク島へ
- ⑩ ギアナからブラジル
- ⑪ マルチニーク島からジャマイカ
- ⑫ コロンビア栽培スタート
- ⑬ ブラジルからハワイ

「ハーモニーⅡ」

サステイナブル（環境・品質持続）

& オーガニック（有機）使用豆リスト

① オーガニック・モカフレンチ

（ドイツ・BCS・OKO、有機JAS 認証、水洗式精製）

コーヒー発祥の地「アフリカ・エチオピア産オーガニック・モカフレンチロースト仕様。モカ独特の香り、スッキリとしたキレの良い苦みが特徴。深煎り。カフェオレに適す。

② オーガニック・ホンジュラス・SHG

（JONA、有機JAS 認証、RA 認証）

ホンジュラス西部高地サンタローザ・デ・コバン産出。ホンジュラスは、隠れたコーヒーの名産地。大粒（SHG）で甘い香りと柔らかなココアのマイルド系中南米産レインフォレスト認証品。

③ オーガニック・ガテマラSHB

（オーストラリア・CERES、有機JAS 認証）

ガテマラ西部サンカルロス地区生産。オーロラ農園は、ハンドピック選別など丁寧な栽培・精製によって高い評価を受けている農園。香味的には深いコク・適度な苦味、キレの良さなど深炒り豆のほほすべてを持っていてる。

④ オーガニック・マンデリンG・1

（オランダ・Control Union、有機JAS 認証）

インドネシアスマトラ産。マンデリン特有の深い香味・力強いコク・ほど良い苦み、深煎りコーヒーの銘品。産地生豆等級ⅡG・1（グレードNO.1）最高等級品。