

パプアニューギニア

ハイランドスウィート



豊かな自然。

多様な民族の
独特の文化。



“未知の楽園”と言われる
パプアニューギニアから届いた
コーヒーをお楽しみ下さい。



★パプアニューギニア独立国



時差：日本+1h



◇PNGコーヒー生産概況

生産量：約75万袋/年 (60kg/袋 出所：USDA)

世界シェア 約0.5% ケニアと同じぐらいの生産量

日本の輸入量：ここ数年は約3万~5万袋/年 (60kg/袋)

日本でのPNGコーヒーシェア 約0.5%

生産品目：ほとんどがアラビカ種の水洗式

生産者：生産量のほとんどが小農家 (推定約85%) +数十の大規模農園



◇コンセプトとこだわり

こだわり① 「高地」にこだわりました

- 栽培はもちろん、精選・選別・輸出までの保管も冷涼な高地にて
- ※高地＝ハイランド 一般商品者にもイメージしやすい商品名に。

こだわり② 「カップ品質」にこだわりました

- 品質を求めた結果、大規模農園からの原料に限定
- 特定農園は指定せず毎年良いロットを選定
- ※やわらかな甘さ&現地語でおいしいを意味する“エムスウィート”からイメージした商品名

◇2016/17 クロップ採用農園のご紹介

【キガバー農園 Kigabah Estate】

場所：ジワカ州バンツ近郊

開墾：1960年ごろ 現オーナーで3代目

標高：1520m～

農園面積：約350ha うち栽培面積約150ha

土壌：火山灰土壌

栽培品種：ティピカ、アルーシャ わずかにブルボン

収穫期：3～8月ごろ ⇒ 日本への入港：10月～1月ごろ

精選フロー：

@農園 手摘み収穫 → 水洗処理 → 天日乾燥 → 脱殻

@選別工場 冷涼なゴロカの選別工場にて保管 → 選別 → パッキング

【キガバー農園の良さ】

良さ① 優良産地バンツであること

- 商品コンセプトに見合う高標高エリアの農園
- 肥沃な火山灰土壌

良さ② “木”

- ティピカ中心 ⇒ 重宝される栽培品種、楕円形のきれいな形状
- 今でも1960年ごろに植えられた当時のコーヒーの木が多くをしめる

良さ③ きれいに整備された農園

- シェードツリー ⇒ 落ちた葉が有機肥料に
- マルチング