

スリランカコーヒーをご存知ですか。

スリランカは旧国名をセイロンといいます。

セイロンと言えば、

多くの方が紅茶を思い浮かべることと思いますが、

実はコーヒーの生産でも

世界3位の出荷高を誇った時代がありました。1868年のお話です。

残念なことに、その翌年、

1869年に“コーヒーサビ病”という病気が流行し、農場は壊滅状態に。

さらに当時の宗主国であるイギリスの紅茶栽培が主流となって、

コーヒー栽培は衰退の道をたどっていきます。

しかし、現地では細々とではありますが、

伝統的な栽培法と

手摘みからはじまり、豆の選別・焙煎に至るまで、

機械に頼らない、全ての工程が人の手によって成される、

コクのある、まろやかな味わいが守られてきました。

そして、その味は“幻のコーヒー”とも呼ばれ、

今日も愛好家の垂涎の的となっています。

近年、スリランカでは国をあげて

この伝統あるスリランカコーヒーの復活に力をいれています。

桜コーヒー農園では

こうしたスリランカ政府の呼びかけに応じて

日本のキメ細かな衛生・管理技術を加えることによって

スリランカコーヒー“幻の味・宮倉”を

日本の珈琲愛好家のみなさまに

お届けすることができるようになりました。

“幻の味・宮倉”の

まろやかで、深い味わいとコクをお楽しみください。



バンダラウェラ
桜コーヒー農園

宮倉珈琲は自社農園で育てた 100%アラビカ種の豆をご提供しています。

販売元

J・Sリンク株式会社

〒358-0054 埼玉県入間市野田928-13・2F

TEL:04-2937-4156

製造元

桜コーヒー農園 株式会社

Kohilaarawa Hena,

Udu Kumbalwela, Ella, Sri Lanka.

幻の味 スリランカコーヒー

その魅力をご紹介します



SRILANKA COFFEE

スリランカの“幻の味”宮倉珈琲の特徴をひと言で申しあげますと、それは現地の人々に長く伝わる「手作りの製法」に尽きます。スリランカのバンダラウェラにある自社農園で栽培・収穫されるアラビカ種のコーヒー豆は、一本一本の苗木の植樹にはじまり、豆の洗浄から出荷に至るまで、日本式衛生管理のもと、すべてが丁寧な手作業で進められています。

一見すると前近代的な作業と思われがちですが、ひとつひとつの工程に先人の知恵と工夫があり、大量生産・機械化による画一化された味とは違う、高品質で滋味豊かなスリランカの“幻の味”がご堪能いただけます。



植 樹

スリランカの高地の気候は、昼夜の温度差や湿度など、どれを取ってもコーヒーの栽培には最適な条件を備えており、現地の地形を活かした植樹が一本、一本大切に行われています。



収 穫

大切に育てられたコーヒー豆ひと粒ひと粒を文字通り、手作業で摘み取っていきます。この時点で第一の選別作業が同時に行われるのも手摘みならではのものです。

洗浄・乾燥

摘み取ったコーヒー豆は、天然の清水によって洗浄を繰り返され、スリランカの太陽によって天日干しされます。スリランカの水と太陽にさらされた美しい豆です。



選 別

我が子のように大切に育て、洗い、磨かれたコーヒー豆がいよいよ選別されます。文字通りの手作業で、経験を積んだ目で良質の豆だけが選り分けられます。

※残念ながら選別された豆も休憩のお楽しみとして、無駄なく使用されます。



焙 煎

焙煎もまた、熟練工の成せる技術(わざ)。一人ひとりの職人が焙煎し、最後に責任者の厳しい目によって合格とされたものだけが、出荷にまわされます。



出 荷

多くの人々の手を掛け、工程を経て、完成したコーヒー豆。最後の安全・衛生検査を終え、いよいよ出荷へ。働いた現地の人々の笑顔に送られ、世界中のコーヒー愛好家にお届けします。