

ハニープロセスが生み出す厚みのある甘み

ハニー精製は、フルーティーで蜂蜜のような甘い香りとまろやかな口あたりが特徴です。手間とコストがかかるため、比較的高価なスペシャルティコーヒーに用いられることが多いです。

コーヒー情報

精製方法：ハニー

規格：SHG

品種：カツラ、カツアイ

生産地の情報

生産国：コスタリカ

生産地：トレスリオス地方 タラス

標高：1,400～1,700m

生産者：タラスエリアの農家さん



精製方法：ハニー

コーヒーチェリーの果肉を除去し、糖分やペクチンを含む**ミュシレーズ**を残したまま乾燥させます。これにより**独自の甘さ**と**コク**が生まれ、乾燥が進むと蜂蜜をかけたような粘りやツヤのある見た目になるため、ハニープロセスと呼ばれています。



ハニープロセスは、**甘さやコクがしっかりとありバランスの良い味わい**になりやすいです。乾燥・発酵のところでは細やかなコントロールが必要なため**付加価値の付きやすいプロセス**です。

コーヒー情報

精製方法：ハニー

規格：SHG

品種：カツーラ、カツアイ

生産地の情報

生産国：コスタリカ

生産地：トレスリオス地方 タラス

標高：1,400～1,700m

生産者：タラスエリアの農家さん

**精製方法：ハニー**

コーヒーチェリーの果肉を除去し、糖分やペクチンを含む**ミュシレージ**を残したまま乾燥させます。これにより**独自の甘さ**と**コク**が生まれ、乾燥が進むと蜂蜜をかけたような粘りやツヤのある見た目になるため、**ハニープロセス**と呼ばれています。



ハニープロセスは、**甘さやコクがしっかりとありバランスの良い味わい**になりやすいです。乾燥・発酵のところでは細やかなコントロールが必要なため**付加価値の付きやすいプロセス**です。