

秋の家庭用レギュラーコーヒー2アイテム  
 季の風「コロンビア・ナリーニョ」、「グアテマラ・アカテナンゴ」を発売

株式会社アートコーヒー（東京都大田区、社長：河西雄史）は、2008年秋の家庭用レギュラーコーヒーの新商品として「季の風コロンビア・ナリーニョ」（200g粉）と「季の風 グアテマラ・アカテナンゴ」（200g粉）を2008年10月10日より発売します。



季の風  
 コロンビア・ナリーニョ 200g粉



季の風  
 グアテマラ・アカテナンゴ 200g粉

季の風は、鮮度の良い生豆（ニュークロップ）が持つ豊かな香味に着目し、ベストシーズンに収穫したニュークロップを香り高いうちに焙煎、新鮮パックしたものです。国や産地で異なる収穫期に合わせ、期間限定の季節商品として発売しています。

コロンビア・ナリーニョは、標高の高い南部のナリーニョ地区で生産されたコーヒーです。ナリーニョ地区では収穫は手摘み、水洗処理後の乾燥は天日のみで行われるなど、コロンビアの昔ながらの伝統的な方法でコーヒー生産が行われています。しっかりとしたボディと上質な酸味に、ほのかな甘みが特徴です。

グアテマラ・アカテナンゴは、3つの火山に囲まれた山岳地のアカテナンゴ地区で小規模の生産者によって生産されています。アカテナンゴ地区は、2006年11月にグアテマラ国立コーヒー協会（アナカフェ）より、優れた風味特性を持つコーヒーの生産地域として認定されました。しっかりとしたボディと上品で甘みをともなった酸味が特徴です。

**【商品概要】**

商品名	季の風 コロンビア・ナリーニョ 200g粉	季の風 グアテマラ・アカテナンゴ 200g粉
生豆生産国	コロンビア	グアテマラ
包材	バルブ付きパック	
容量	200g	
形態	粉（中挽き）	
荷姿	200g×6×4/ケース	
発売日	2008年10月10日	
販売地域	全国スーパー・量販店	
価格	オープン価格	
賞味期限	12ヶ月	

参考資料：製品に関する生産国の生産者団体の紹介

コロンビアコーヒー生産者連合会（通称：エフェヌシー FNC）

FNCは1927年コロンビアコーヒーの生産者によって設立され、今日に至るまで生産者自信によって運営されている組織です。もっとも重要な貢献の1つとして、コーヒー生産者地帯における住民の生活水準、教育、および地域社会の意識革命を成功させ、現実のものとし得たことです。



産地の地図

グアテマラ国立コーヒー協会（通称：アナカフェ Anacafé）

グアテマラのコーヒー生産者を代表する機関。コーヒー生産者への技術指導や輸出業者に対する管理や諸手続き、マーケティングなどに携わる。1990年初頭より国内の優れた風味特性を持つコーヒーとその生産地域を特定及び定義するプロジェクトを開始し、現在（2007年8月）までに8ヶ所の生産地域を認定している。



産地の地図

以上