

ヒマラヤ山脈のふもから
美味しいコーヒーが届きました！



EVEREST COFFEE

エベレストコーヒーのご案内

ネパール産「エベレストコーヒー」は、
コーヒー豆が生産される北限の地ともい
われるヒマラヤ山脈のふもとで生産され
たアラビカ種のコーヒー豆です。
小規模・無農薬栽培による、コーヒー本
来のピュアな風味をお楽しみください。



標高 1,000~1,600mの高地の森林で、自然農法によつて育てられた完熟豆を一つ一つ手で摘み、水洗式で精製、天日で乾燥させます。ていねいに作られた生豆は、山岳地帯の栽培農家が生活できる公正な価格で買い取られます。

産地：ネパールの山村 Kask, Kavre, Syangja, Glimi, Iram など



コーヒー産地の Kask 村を訪ねて、農業協同組合のリーダーからお話を聞きました。いまネパールでは農家の若者たちが農業に関心を持たず、出稼ぎに行くことしか考えない。コーヒー栽培で生計を立てられる道をひらき、技術を伝えて後継者を育てたい！と熱意が伝わってきました。庭先では女性たちが楽しそうにおしゃべり。電気に頼らない質素な生活ですが、ここでは時間がゆったり流れています。



産地の村からカトマンズへ

このように手間暇かけて作られた生豆は、山道をガタゴト、首都カトマンズ近郊の工場（焙煎所）に運ばれます。そこで機械で皮を飛ばし、女性たちの手により悪い豆が取り除かれます。

ここでは約 40 人の女性たちが働いています。コーヒー豆の選別作業は座ってできるので、身体の弱い女性にも働く機会を提供しています。



そして、日本へ

ていねいに作られた生豆は、トラックで国境を越え、インドのカルカッタ港で船積みされます。そして、海を渡って日本に到着！焙煎にご協力いただいているのは、この道 50 年のベテラン焙煎士山本さん。香り高いコーヒー豆を皆さまにお届けしています。

ネパールと日本の多くの人の手を通じて届けられる「エベレストコーヒー」で、毎日のカフェタイムをゆったりお過ごしください。



豊中の焙煎所「ゴールデンミル」にて