

プレミアムコーヒー概要 雲南高原



雲南高原プレミアムコーヒー概要



雲南高原はその独特的な地理と気候条件により、ハワイ・コナやジャマイカ・ブルーマウンテンと並ぶ世界最高級のスペシャルティコーヒー産地として国際的に評価されています。

私たちの使命は、中国最高品質の高原コーヒーを日本へ届け、東方高原の風土とぬくもりをより多くの人々に伝えることです。

カタログ

CATALOGUE



- 一、地理的優位性
- 二、主要生産地域
- 三、栽培方法
- 四、収穫と品質管理
- 五、一次加工方法

- 六、輸出用精選プロセス
- 七、産業連携と国際認証
- 八、コアバリュー
- 九、ビジョン

世界級のコーヒー・ゴールデンベルト

雲南は北緯21～25度の「世界のコーヒー黄金地帯」に位置し、コロンビアやエチオピアなどの名産地に匹敵する自然条件を備えています。



立体的な気候と多様な地形

標高800～2000mにわたる段階的な地形が、複雑で奥行きのある風味を生み出します。



季風に適した生育サイクル

- 4～9月：雨季で豊富な降雨が果実の充実を促進
- 10～翌3月：乾季は自然の「風乾場」となり、病害を抑え糖分蓄積を助けます
- 昼夜の寒暖差が大きく、酸味と甘味のバランスが絶妙に整う



国際ブランドが信頼する原料産地

雲南は早くからスターバックスやネスレなどの主要コーヒーブランドにとって重要な調達地となっています。



主要生産地域

雲南高原の小粒種コーヒー年間生産量は約12万トンで、主に以下の2大地域に集中しています。

1. 保山・潞江坝地区

標高：800～1800m／昼夜の温差が大きい

主要品種：ティピカ、ブルボン、カティモール、ゲイシャ

風味：中程度の酸味、華やかな香り、上品な果実酸

→「世界有数の優良コーヒー産地」として高く評価

2. 普洱（プーアル）地域（雲南総産量の約60%を占める）

標高：800～1600m

主要品種：カティモール、ティピカ、ゲイシャ

風味：プラム系果酸、カラメルの甘香、発酵茶のような余韻

特に高海拔地帯では極めて優れた品質を誇る

栽培方法



自然と共生する高原の知恵

planting method

雲南にはリス族、イ族、ラフ族、ワ族、タイ族など25の少数民族が世代を超えてコーヒー栽培を行っています。

彼らは自然と調和する伝統農法を今も守り続けています。

- ・ 有機肥料や天然牛糞を使用し、土壤の活性を高める
- ・ 高海拔環境が害虫を自然抑制し、化学肥料や農薬の使用は最小限
- ・ 原生的な栽培方法により、コーヒー豆の純度と品質を保証





収穫と品質管理 – 近代化へ進む雲南コーヒー

国内でのスペシャルティコーヒー人気の高まりに伴い、雲南では多くの近代化されたコーヒー農園が誕生。
自社農場と契約農家を一体管理するシステムを導入しています。

- 完熟果実を手摘みで収穫し、品質を均一に保つ
- 一次選別後、規格に基づき精密な再選別を実施
- 栽培から収穫・買付まで一貫した品質管理体制を構築





一次加工方法



水洗処理 (Washed)

工程：収穫 → 浮選 → 脱殼 → 発酵 → 洗浄 → 乾燥

風味：酸質が明るく、花やお茶の香りが際立つ



ナチュラル（日晒処理）

工程：収穫 → 浮選 → 天日乾燥

風味：完熟果実の濃厚な香り、強い甘味と豊かなボディ



ハニー処理 (Honey Process)

工程：収穫 → 浮選 → 脱殼 → 発酵 → 乾燥

風味：甘味とコクが共存し、香りに多層性と深みを持つ

輸出用精選プロセス

1. 手選

欠点豆を除去

2. 機械分級

粒度・比重で選別

3. 光学選別

色彩センサーで異物除去

4. 人工再検査

最終的な品質確認

5. サンプル検証

焙煎とカッピングで最終風味を確認



産業連携と国際認証

「ティ」を備え、複数の国際輸出認証を取得しています。すべてのコーヒーが「安定した風味・厳格な品質管理・高いトレーサビリティ」を備え、生豆輸出までを一貫管理。

雲南の主要产地にある3つの大規模精製工場と提携し、種子・栽培・収穫



コアバリュー

「会社＋協力基地＋協同組合＋農家」というモデルを採用。

- ・ 買付価格の透明性と公平性を確保
- ・ 少数民族コミュニティ（リス族・イ族・ラフ族・ワ族・タイ族など）の経済的向上に貢献
- ・ 真の意味での持続可能で共生的な発展を実現

私たちのコーヒーを選ぶことは、すなわち中国少数民族地域の持続可能な農業と豊かな暮らしを支援することです。





ビジョンー

一杯の雲南コーヒーで中日をつなぐ

私たちの目標は、

- ・公正で持続可能な国際コーヒー取引ネットワークを構築し、
- ・高品質な雲南コーヒーを日本のあらゆるカフェに届け、
- ・日本の消費者が一杯のコーヒーから雲南の人々の努力と温かさを感じ取れる
ようにすることです。

そして、中日文化の交流を促進し、公平な貿易を通じてコーヒー農家の生活を
より豊かにすることです。

高原からカップへ—そのぬくもりを両国の間に流していきます。



THANKS

