

ぶどう・ジャスミン・甘み



**SLURP**  
*light*  
espresso

Espresso Honduras La Anona



焙煎家より一言

「23歳のMelvin Donay Floresは、Roman Floresの子供のうちの1人で、ちょうど今年、父親の農園La Anonaで働き始めました。彼は、その農園で自分に任された区画に責任を持っています。Roman Floresは、2018年にホンジュラスのIntibuca市にあるいくつかの農園を訪れた時に会ったコーヒー生産者の中で最も好奇心を秘めていた人でした。彼はこれまで、農園で得た収入を、農園やコーヒー精製場のインフラ作りに投資してきました。最近では、自分の持つ技術を息子のRoman Floresに継ぎ始めています。」

生産国：Honduras  
地域：Pozo Negro, Masaguara, Intibuca  
農園：La Anona  
生産者：Melvin Donay Flores  
品種：Catuai  
栽培地標高：1700m  
精製方法：Washed

#slurpcoffeeを使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

TURUN  
KAHVI  
PAAHTIMO

SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

Grape・Jasmine・Sweet



**SLURP**  
*light*  
espresso

Espresso Honduras La Anona



Melvin Donay Flores, 23, is one of the sons of Roman Flores and has just this year joined his father working on the farm. He is responsible for a section of his father's farm now called La Anona. Roman Flores was the most excited of the producers I met when visiting the different farms we are buying from in Intibuca in 2018. He has also continually reinvested what he has made back into building infrastructure on his farm and processing on site. Now he has begun passing his skills onto his sons.

Country: Honduras  
Region: Pozo Negro, Masaguara, Intibuca  
Farm: La Anona  
Farmer: Melvin Donay Flores  
Varieties: Catuai  
Growing Altitude: 1700m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

TURUN  
KAHVI  
PAAHTIMO

SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Grape • Jasmine • Sweet**

# SLURP light espresso

*Espresso Honduras La Anona*

Melvin Donay Flores, 23, is one of the sons of Roman Flores and has just this year joined his father working on the farm. He is responsible for a section of his father's farm now called La Anona. Roman Flores was the most excited of the producers I met when visiting the different farms we are buying from in Intibuca in 2018. He has also continually reinvested what he has made back into building infrastructure on his farm and processing on site. Now he has begun passing his skills onto his sons.

*Country: Honduras*

*Region: Pozo Negro, Masaquara, Intibuca*

*Farm: La Anona*

*Farmer: Melvin Donay Flores*

*Varieties: Catuai*

*Growing Altitude: 1700m*

*Processing: Washed*

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

ぶどう・ジャスミン・甘み



# SLURP

## light

espresso

### Espresso Honduras La Anona



#### 焙煎家より一言

「23歳のMelvin Donay Floresは、Roman Floresの子供のうちの1人で、ちょうど今年、父親の農園La Anonaで働き始めました。彼は、その農園で自分に任された区画に責任を持っています。Roman Floresは、2018年にホンジュラスのIntibuca市にあるいくつかの農園を訪れた時に会ったコーヒー生産者の中で最も好奇心を秘めていた人でした。彼はこれまで、農園で得た収入を、農園やコーヒー精製場のインフラ作りに投資してきました。最近では、自分の持つ技術を息子のRoman Floresに継ぎ始めています。」

生産国: Honduras

地域: Pozo Negro, Masaquara, Intibuca

農園: La Anona

生産者: Melvin Donay Flores

品種: Catuai

栽培地標高: 1700m

精製方法: Washed



#slurpcoffee を使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

## SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)