

マンデリン(G1) リントン ブルーバタック

インドネシア スマトラ島



アピアランスの素晴らしさ、ハーブ感溢れる酸味とマイルドなボディ、クリーンな後味。

インドネシアでは、スマトラ式という特殊精製を行うことで独特な外観とカップ品質が有名ですが、特にリントン地区は組合が少なく流通市場が複雑です。小農家さんの手によって収穫された完熟豆は各農家さんが果肉除去・発酵水洗いし、ミュージレージが除去されたパーチメントを一次乾燥します。この時点で水分値は約40%。この状態は「GABAH(ガバ)」と呼ばれます。

農家さんはGABAHを地域で週に一度開かれる市場に持ち込み、それをコレクターと呼ばれる集買業者が買い取ります。40%と水分値が高いパーチメントの状態取引されるため、品質の優劣を外観から判断するのが難しく、各農家さんとの信用関係も非常に重要です。

コレクターは、GABAHを自ら脱穀、二次乾燥し(この状態をLABUと呼びます)、ASALANと呼ばれる生豆(水分値13-15%)にし、比重・スクリーン・手選別などの選別を行います。ロット毎に精製し、ASALANの状態を自ら確認することで、各農家さんの品質を把握しています。

ユニークな精選方法のため、一般的にマンデリンは生豆の先が裂けてしまうことがよくあります。裂けた部分から品質劣化が起こる為、できるだけ丁寧に手選別する必要があります。これがとても大変なのですが、今回のロットは生産者は、とても厳しく選別を行ってくれていてアピアランスもきれい。それが美味しさの秘訣です。

【生産者】リントン周辺の小農家さん

【生産地域】インドネシア スマトラ島

【自然条件】1,100~1,400m

【サイズ】16up

【乾燥】ウェットハル後、温室で乾燥

【品種】アテン、オナンガンジャン、シガラルタン、ジンベル、ウスタ

【栽培方法】栽培期間中、化学農薬・化学肥料不使用。



株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

