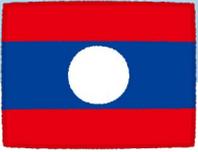


ラオス SAMURAI ティピカ

JHAI COFFEE 生産者協同組合(JCFC)



なめらかでさわやかな酸味があり、きめ細かな味わい

ティピカの故郷は、海の無い内陸国ラオス。南部にあるパクソン市ボラベン高原は、良好な火山灰土壌と冷涼な気候、日中夜の寒暖差が大きく、コーヒー栽培に適しています。

現在のラオスは、コーヒー豆の産地として知られていませんが、自然の豊かさを最大限に取り入れて、農薬、化学肥料等一切使用しない自然農法で丁寧に栽培しております。

ラオス産のコーヒーは、**自然で素朴な味わいと、フルーティーで自然な香り**が注目され、世界から評価を受ける日はそれほど遠くないと言われています。

アラビカ種の原種といわれるティピカの特徴は、なめらかでさわやかな酸味があり、きめ細かな味わいがあります。とても親しみやすい味となっており、**コーヒーが苦手な方にも好まれて**おります。



【地域】チャンパサック県 パクソン市

【標高】1,000 メートル以上

【品種】アラビカ種 ティピカ

【精選方法】ウォッシュド

【乾燥方法】天日干し

【規格】GRADE-1.2

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

