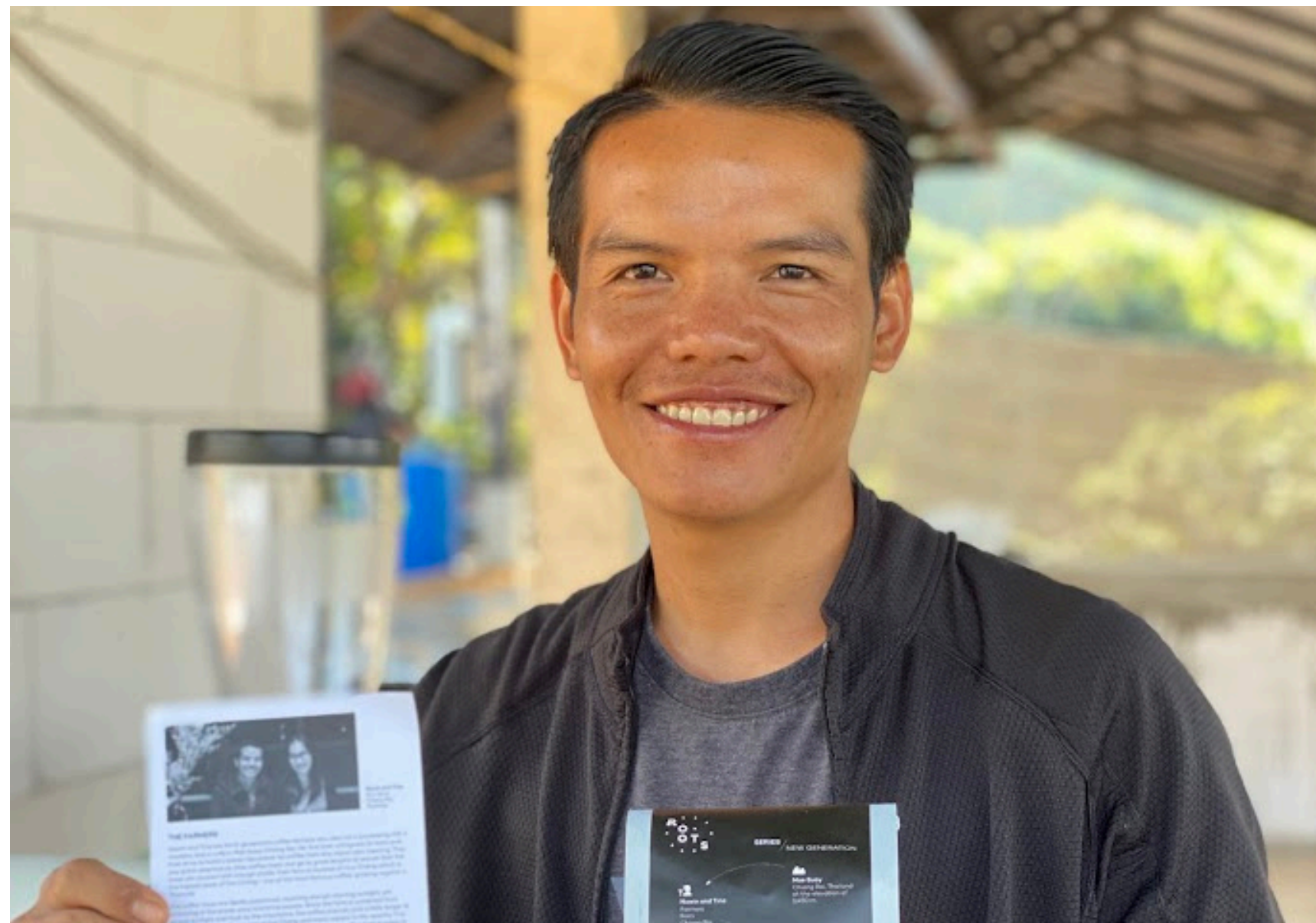


メースアイ/チェンライ

#4 タイ メースアイ ナーウィンさん

ケニアスタイル ウォッシュ



幅広い地域で活躍するナーウィンさん

Nawin Yaesorkoo (ナーウィン) さん

メースアイはタイ有数のコーヒー生産地域の一つで、アカ族の500世帯が暮らしています。ナーウィンさんは両親から受け継いだコーヒー農園を営む3代目。Beanspireとの協力は今年で7年目になります。彼の兄はチェンライで最大級のカフェを経営しており、自身も町に小さなカフェと、メースアイで最大規模の精製所を運営しています。

このプロセスは、まずドライ発酵を行い、その後にウェット発酵、最後にソーキング（浸漬）を行う、二段階発酵が特徴です。今シーズンは試験的に、ドライ発酵の時間を長くし、ウェット発酵とソーキングの時間を短くしました。その後の乾燥期間は14日間。この方法により、より複雑な風味を持つコーヒーになりました。これは今後の収穫の新しい基準になるかもしれません。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 ドイパンコン地区

品 種：カツアイ, ティピカ, チェンマイ

精 選：カナルを使用したケニア式ウォッシュ

標 高：1,250m – 1,450m

乾 燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽 培：シェードグロウン

容 量：30kg綿袋（BeanSpire限定）+グレインプロ