

クンラオ/チェンライ

#5 タイ クンラオ ジャルーンさん アナエロビック ウォッシュ



兄・ジャルーンさん

Jaroon (ジャルーン) さん

元アッサムティーの農家で、茶葉を使ったタイの伝統的なお菓子「ミアン」の製造・販売をしていたジャルーンさん。50年以上も続けています。クンラオ村ではタイ国内のロースターさんの好みを聞き、乾燥方法・時間から発酵方法・時間まで細かく調整をすることができる「フル・オーダー」製を敷いており、立地の良さからも重宝されています。農園はアグロフォレストリー（森林農法）の実験的取り組みをしていて、政府からもお墨付き。

コーヒーチェリーを密閉された袋で1日発酵させ、嫌気的环境を作る実験を行いました。その後、チェリーの果肉を除去し、水を使わずにウェットパーチメント（脱穀前の豆）を48時間発酵させました。さらに24時間水を加えて発酵・浸漬を行い、竹製アフリカンベッドで14日以上乾燥させています。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 ウィエンパパオ地区 クンラオ村
品 種：チェンマイ
精 選：アナエロビックウォッシュ
標 高：1,100 - 1,300m
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