

ドイサケット/チェンマイ

#7 タイ ドイサケット ヌイさんとアオイさん アナエロビックナチュラル



The Intakad Family (ヌイさん & アオイさん)

元システムエンジニアと元公認会計士をしていた彼らは、10年ほど前に実家の農園を継ぐために戻ってきて、クリーンで味わいの深いコーヒーの可能性を探っています。お2人はともに30代と若く、品質を突き詰めていく様子から今後が非常に楽しみな生産者さんです。

タイのコーヒー自体が希少ですが、タイ・ティピカはさらに珍しく、このナチュラルプロセスのティピカはまさに“希少中の希少”です。

チェリーを密閉したタンクに入れて、3日間嫌気性発酵。その後果肉除去しポリタンクに戻し、追加で72時間嫌気性発酵（ダブルアナエロビック）させます。

◆商品スペック

地 区：チェンマイ県 ドイサケット地区

品 種：ティピカ

精 選：アナエロビックナチュラル

標 高：1,100 - 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