

# YEMEN

イエメン モカハラズ アリー・モーゼンさん サーマルショック ナチュラル

精製方法: ナチュラル 品種: ジャディ、ダワイリ、ウダイニ



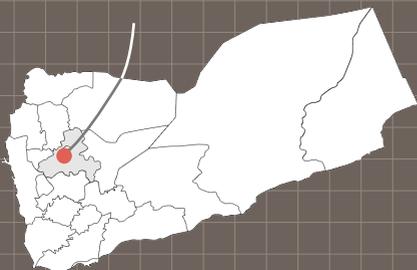
## 生産地の情報

地域: イエメン サナア州

標高: 2,050m

生産者: アリー・モーゼンさん

サナア州  
ハラズ地方 ワディ・サイル村



## 新たな精製方法

### サーマルショック・ ファーマンテーションとは

生産者のアリーさんは、新たな精製手法であるサーマルショック・ファーマンテーションに挑戦しました。この精製方法は、コーヒーチェリーを発酵工程の途中で、急激かつ管理された温度変化にさらす手法です。温度の切り替えによって微生物の働きをコントロールし、アロマ成分を閉じ込めながら、クリーンさと構造を保ったまま、フレーバーの明瞭さと強度を引き出します。

酸味

香り

苦味

コク

甘味

味わいコメント



浅煎り

中煎り

中深煎り

深煎り