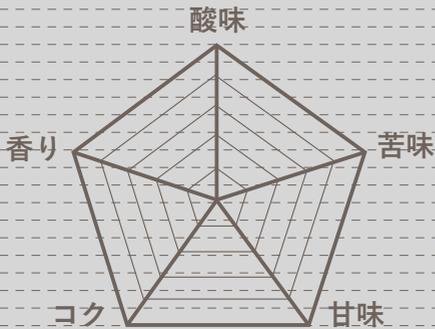


# YEMEN

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

地域: サナア州 ハラズ地方 ワディ・サイル村



味わいコメント



浅煎り



中煎り



中深煎り



深煎り

## 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。長年培われてきたアリーさんの農業経験と、革新的なプロセスが融合した特別な一杯です。