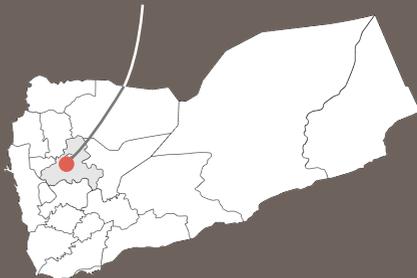


生産地の情報

生産国：イエメン
生産地：サナア州 ハラズ地方
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

**コーヒーの情報**

精製方法：ナチュラル
規格：なし
品種：ジャディ、ダワイリ、ウダイニ

**サーマルショック・ファーメンテーションとは**

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・ファーメンテーションに挑戦しました。この方法は、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。

生産者のアリー・モーゼンさん

アリーさんは、ワディ・サイル村で現在も活躍する最年長の農家です。農園は、丁寧に整備された段々畑に広がり、山の上から流れ込む雨水が自然に行き渡る地形に恵まれています。この自然の灌水環境によって、コーヒーの木はバランスよく水分を吸収し、均一で安定したチェリーの成長が促されます。

