

フルーツの甘みを感じるマンデリン

重厚感のある質感と甘みで、満足度の高い飲み心地のコーヒー。
ゆったりと香りを感じながら飲んで、マンデリンらしいハーブ感の奥に、
フルーツの甘さを探してみてください。

コーヒー情報

精製方法：スマトラ式

規格：G1

品種：シガラランタン・ティピカ・S-795



ーインドネシア スマトラ島ー

生産地の情報

生産国：インドネシア

生産地：スマトラ島 北スマトラ州 ボルネ地区

標高：1,400～1,500m

生産者：アルフィナー・ルンバンガオルさん

精製方法：スマトラ式

インドネシア特有の精製方法です。

湿度の高い気候でも効率的に乾燥・流通させるため、乾燥の途中で脱穀を行うのが最大の特徴です。以下のような流れで精製されます。

① 果肉除去と水洗

収穫後のチェリーを果肉除去、ミューシレージを除去して水で洗います。

② 一次乾燥

水分値が30～40%ほどになるまで乾燥させます。この状態は「ガバ」と呼ばれ、このガバを買い付け、加工する業者も多く存在します。

③ 脱穀

パーチメントを除去して生豆の状態にします。まだ水分値が高く白っぽい見た目をした生豆で、現地では「ラプー」と呼びます。

④ 二次乾燥

脱穀の終わった生豆を再度乾燥させ、最終的に水分値が12～13%ほどになったら完成です。この状態を「アサラン」と呼びます。



コーヒー情報

精製方法：スマトラ式

規格：G1

品種：シガラルタン・ティピカ・S-795



ーインドネシア スマトラ島ー

生産地の情報

生産国：インドネシア

生産地：スマトラ島 北スマトラ州 ボルン地区

標高：1,400～1,500m

生産者：アルフィナー・ルンバンガオルさん

精製方法：スマトラ式

インドネシア特有の精製方法です。

湿度の高い気候でも効率的に乾燥・流通させるため、乾燥の途中で脱穀を行うのが最大の特徴です。以下のような流れで精製されます。

① 果肉除去と水洗

収穫後のチェリーを果肉除去、ミューシレージを除去して水で洗います。

② 一次乾燥

水分値が30~40%ほどになるまで乾燥させます。この状態は「ガバ」と呼ばれ、このガバを買い付け、加工する業者も多く存在します。

③ 脱穀

パーチメントを除去して生豆の状態にします。まだ水分値が高く白っぽい見た目をした生豆で、現地では「ラプー」と呼びます。

④ 二次乾燥

脱穀の終わった生豆を再度乾燥させ、最終的に水分値が12~13%ほどになったら完成です。この状態を「アサラン」と呼びます。

