

「こだわりのシングルビーンズ」

産地や産国の異なる豆ばかりでも、ネトルリップ生産のこだわりを味わってみたいお豆でしょうか。

12
December

マンデリン インドネシア北スマトラ州リントン地区 Mandarin



530円

PRODUCING AREA

生産地情報

インドネシアは、大小約 18,000 の島々から構成される世界最大の群島国家で、中でもスマトラ島はインドネシアの陸地面積の 2.5% を占めています。主要なコーヒー産地はジャワ島、スマトラ島、スラウェシ島などであり、カネフォラ種（ロブスタ）の栽培が主で、アラビカ種の生産量は全体の 20% 弱です。北スマトラ州の州都メダン近郊にあるトバ湖は、「東洋のスイス」と呼ばれ、国内でも屈指の美しい景観を有し、避暑地や観光スポットとして人々に愛されています。

このトバ湖周辺地域は、標高が高く、昼夜の寒暖差が大きいため優れたコーヒー生産地として世界的に有名です。またマンデリンの栽培が始まったのはトバ湖南方のマンダイリン族が住む地域だったと伝えられています。



COFFEE FARM

「インドネシア北スマトラ州リントン地区」情報

- 産地：北スマトラ州リントン地区 標高 1,300m ~ 1,400m
- 精選方法：スマトラ式、天日乾燥、手選別仕上げ
- 生産特性：スマトラ式はマンデリンの代表的精選方法で、収穫したチェリーの果肉を除去した後、硬い殻に覆われた種子の状態（パーチメント）で一日程度半乾燥させ、その後、硬い殻を脱殻し再び生豆の状態乾燥させます。他に類を見ない独特な精選方法で、乾燥後の生豆は深い緑色を有し、独特な風味を生み出しています。



AROMA&FLAVOR

香り味わい

大地を想わせる野趣あふれる独特な香り (spicy) となめらかな口当たり (milky) が特徴のコーヒーです。

※今回お届けするリントン地区はマンデリン生産量全体の 10% 程度しかなく、さらに香りと甘味が優れた高品質なコーヒーを選別しました。生豆のサイズを整えた上で丁寧に手選別して形状の悪い豆までも取り除き、徹底的に品質にこだわりました。

- 生豆輸出規格：G1



TASTING COFFEE GRAPH

