

"こだわりのシングルビーンズ"

1

January

産地や農園の風を感じながら、ネルドリップ抽出のこの香りを味わってみてはいかがでしょうか。

ミャンマー

マンダレー管区グリーンランド農園

Myanmar

Mandalay Green Land



530円



PRODUCING AREA

生産地情報

東南アジアのコーヒーといえば、生産量も多いベトナム・インドネシアが有名であり、ミャンマーコーヒーは世界的にみてまだ知られていないコーヒー産地といえます。ミャンマーコーヒーの歴史は、英國植民地時代の1885年に宣教師がコーヒー栽培を開始したのが始まりと言われ、1996年よりミャンマー政府がアラビカコーヒーの生産量を拡大するプロジェクトを立ち上げ栽培を推奨しており今後飛躍的に生産量も増加していくことが見込まれています。



COFFEE FARM

「マンダレー管区グリーンランド農園」情報

- 産 地：マンダレー管区 標高1,100m-1,200m
- 精選方法：ウォッシュド
- 生産特性：グリーンランド農園はミャンマー北部のマンダレー管区にあり、避暑地としてもしらるるビィ・ウー・ルーウインという間に1999年設立しました。敷地内にチエリーを貯蔵するミルを所有し、シェードツリーの剪付けを自分達で行い、生産から販売までの一貫した管理体制が構築された農園です。収穫されたチエリーは95%以上が赤実であることを受入基準とし、フローティング処理(氷による浮実などの除去処理)された後、チエリーガイズ選別は別々のラインにてハンドピッキングされます。スクリーンサイズ・欠点豆の除去をハンドピッキングで行うなど、手作業工程が多く、特異な手法を採用しており、丁寧な処理が施されています。

パームメントの栽培はバギオに置かれた、脚のないアフリカンペッドにて、10日間ほどかけて天日乾燥されます。



AROMA FLAVOR

香り味わい

ナッツの様な香りや甘みにハーブのようなスパイシーさも感じられる、軽やかでクリーンな味わい。



TASTING COFFEE GRAPH

