

パプアニューギニア バージンマウンテン イーストハイランド



スイートでジューシー。マイルドな口当たりが特徴

産地は山脈地帯に位置しており、急な斜面や自然に囲まれ、肥沃なローム質の土壌がコーヒー栽培に適しています。

このコーヒーの品質を向上させるために地元の小規模農家と協力している若い起業家「ベン」は、チェリーの「収集家」です。村から村へ、家族から家族へとコーヒーチェリーやパーチメントコーヒーを購入するビジネスマンです。ベンのような収集家は単なる「仲買人」ではありません。コーヒーを小規模生産者からドライミルに運ぶ上で重要な役割を果たし、品質管理チェーンの重要なリンクでもあります。彼はこの地域に新しい湿式工場を建設中で、周辺地域の小規模農家から熟した赤いチェリーが毎日配達され、湿式製粉・発酵・洗浄・乾燥を現場で行います。これにより、小規模農家が自分の農場で毎日コーヒーを摘み取りパルプにし発酵させ洗浄し、その後防水シートで天日干ししてから、当日に代金を支払うベンなどの「コレクター」に道端で売りに出されます。



【産地】パプアニューギニア イーストハイランド州 Nori Kori Valley

【精選方法】ウォッシュド

【品種】アルーシャ種、ブルーマウンテン種

【標高】1,850～1,950m

【乾燥】天日乾燥(アフリカンベッド約7日間)

株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

