

インドネシア アチェ デカフェ

スマトラ マンデリン(G1) サリマクムール



Decaf

カフェイン除去しても残るマンデリンらしい香りやコク

スマトラ島北端に位置するアチェ州、標高1300メートルの場所で収穫されたこの豆は、マンデリン特有のハーブのような香りでビター感が強めです。

マウンテンウォーター・デカフェ製法でカフェインを除去。デカフェなのに通常のマンデリンと比べても劣らないコーヒーと評判。苦めなデカフェがお好みの方にオススメ。

▼サリマクムール社について

インドネシア最大手の輸出業者で、1995年に設立されました。直営農園も運用し、高い品質管理を誇る独自の精選設備を持っています。自社工場内でハンドソーティングを行うため、地域の人々の安定的な雇用にも貢献しています。



【生産者】サリマクムール

【地域】スマトラ島北部アチェ州

【標高】1300メートル

【デカフェ工程】メキシコ、デスカメックス社 マウンテンウォーター式

【品種】ブルボン、ティピカ

【精選方法】スマトラ式ウェットハル



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

