

# インドネシア トラジャ

ボロカン村



## すべての豆を天日によって乾燥させ品質を重視

ランテカルア山は標高2,300mあり、その裾野1,450m～1,600mの地域でコーヒーが栽培されています。昼間は気温30℃迄、上昇しますが、夜は10℃程度まで冷え込みます。この寒暖の差が良質のコーヒー豆が生まれる条件となっています。

この地域は綺麗で豊富な水があり、水洗処理設備も整っています。それに発酵工程の管理もきちんと行われていることから品質が高いコーヒー豆が安定して作られています。乾燥工程において、高床式の天日乾燥場で9～10日かけてすべて天日によって乾燥させるやり方で品質を重視しています。



【生産者】インドネシア共和国

スラウェシ島トラジャ地区 ボロカン村 ランテカルア山 スロトコ農園

【標高】1.450～1.600m

【品種】ティピカ、ブルボン

【精製】ウォッシュド

【規格】有機JAS

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

