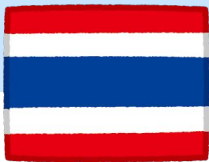


# タイ チェンライ

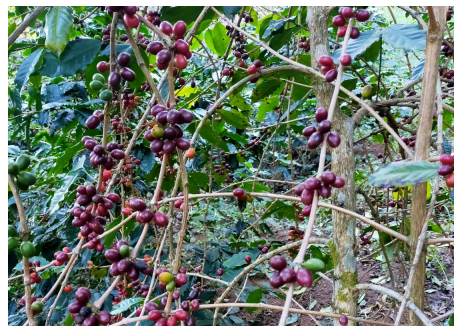
## ドイパンコン



## 伝統的農法から現代的有機栽培への転換を試みる農園

生産者のInthirit(インスリット)さんは、ドイパンコンのこの地域の中でも唯一、有機栽培を貫いている農家さん。周辺の農家さんや奥さんに反対されながらも「有機栽培こそが環境を守るし、サステイナブルなんだ」と説得し、自身のコーヒー栽培に揺るぎない芯をお持ちの方です。

精製はケニア式。本商品はチェンマイやSJ133などカティモール系。やや青臭さを残す品種です。その青臭さを取り除くため、通常の工程では【発酵槽に漬けこんだ後→水洗→天日乾燥】ですが、ケニア式は【発酵槽に漬けこんだ後→水洗→水洗→天日乾燥】と2回も水洗を行い、クリーンかつ鮮やかな酸味が際立つコーヒー豆に仕上げています。なお2回目の水洗は、やり過ぎると中の成分が全て溶けだしてしまい、個性も何もない豆になってしまうため、うまくバランスを保つための「時間」を見極めることが難しいです。



- 【生産者】Inthirit Wuiyakuさん
- 【生産地域】タイ チェンライ県 ドイパンコン地区
- 【品種】カトウアイ、ティピカ、チェンマイ、SJ133
- 【標高】1,350m
- 【乾燥】アフリカンヘッド
- 【精製】カナルを使用したケニア式ウォッシュ

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

