

ミャンマー マイクロロット レパンピン村 ウォッシュト



3世帯が生み出すクリーンカップ

コーヒー産地ユアンガンの中心部から車で10分ほどの場所にレパンピン村があります。村の世帯数自体は100世帯と比較的大きな村ですが、その中でも意欲的な生産者3世帯に今回のマイクロミルプロジェクトに取り組んでもらいました。村の方々にマイクロミルのお話をした時は、うーん、どうかな〜という話をなさっていましたが、実際にその3世帯の方々が加工したコーヒーが販売されているのを見て、メンバーに加わりたいという農家さんが増えているとのこと。リーダーのコゾウさんを中心に丁寧に仕上げた水洗式コーヒー、クリーンカップが高く甘みがあって、昨年のコーヒー(ジーニアス加工場のコーヒー)よりも品質が高くなっているという印象を受けます。

マイクロミルで各村々のコーヒーを作ることによって品質を上げていきたいという考えがあり、ジーニアスとたくさんお話し、作り上げてきた豆です。



- 【生産地】シャーン州 ユアンガン レパンピン村
- 【生産者】レパンピン村の3世帯(リーダー:コゾウさん)
- 【精選方法】ウォッシュド
- 【品種】カツーラ、カツアイ、サンラモン、カティモール、S795
- 【標高】1,400~1,600m
- 【乾燥】天日乾燥 アフリカンベッド

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

