

マンデリンG1

Indonesia Grade1



原産国 : インドネシア共和国
 原産地 : 北スマトラ州及びアチェ州(タケンゴン周辺を除く)
 標高 : 1,300～1,500m
 精選方法 : スマトラ式
 焙煎度 : 定番のマンデリン契約と同じ焙煎度
 (ファディブレンドよりやや深め)
 風味特性 : バナナ、ハーブ、ミルクチョコや
 ローストナッツを想わせるフレーバー
 クリーミーで滑らかな質感



<スマトラ式の精選方法 について>

コーヒー豆の代表的な精選方法として、①水洗式、②非水洗式、③パルプドナチュラル(ハニープロセス)があります。インドネシアで広く採用されているのは、そのどれも異なる「スマトラ式」。コーヒーチェリーを収穫→果肉を除去→パーチメントを脱穀→生豆を取りだす。そして生豆の状態乾燥を行うという方法です。他の精選方法に比べて独特の風味や重厚なボディ感が生まれること、他の精選方法に比べて、生豆が深い緑色になること、などの特徴があるのですが、一番の違いは乾燥にかかる時間の短さです。一般的に乾燥に時間のかかる非水洗式は、2～3週間かかるのに対し、スマトラ式は1週間もかからずに乾燥が完了します。インドネシアでは、雨季にコーヒー豆の収穫、精選を行わなければならないため、できるだけ短い期間で乾燥を完了させたいという事情があります。そのため、乾燥時間が短くて済むスマトラ式が広く採用されているのです。



<マンデリンG1 について>

インドネシア・北スマトラ州及びアチェ州(タケンゴン周辺のガヨマウンテン生産地域を除く)で生産されるアラビカ種コーヒーとなります。「スマトラ式」と呼ばれる精選方法で仕上げられ、これにより独特の重厚なボディ感や、ハーバルでアーシーな風味などが生まれます。本商品は「マンデリンG1」と呼ばれる等級(グレード)において最上級のものになります。インドネシアのマンデリンは欠点数による格付けを行っております。G1の等級を獲得するためには、欠点数が少ないことが必須。そのため原産国で生豆を丁寧にハンドピックし、G1の規格に合うまで欠点豆を取り除いています。マンデリンに関して言えば、「等級が高い=欠点豆が少ないためカップクオリティが高い」という傾向があります。マンデリンの持つ独特の苦みに芳醇な甘味とコク、個性的な風味をお楽しみください。



FADIE COFFEE