

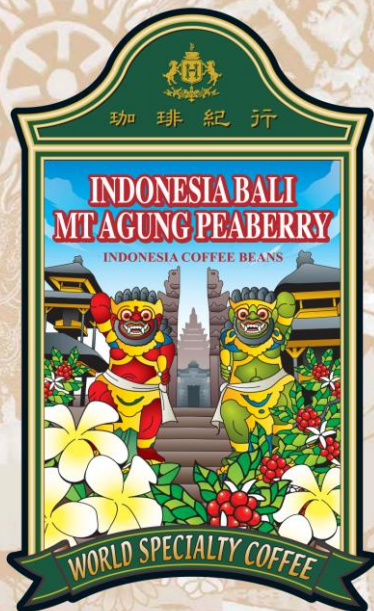


# Indonesia Bali Mt Agung Peaberry



## ~インドネシア バリ マウントアグン ピーベリー~

生産国	収穫地	栽培品種	精選方法	グレード
インドネシア共和国	バリ島 キンタマニ地区 1,150m~1,550m (主に1,250m~1,450m)	USDA/Cartica Cobra/ S795	フリーウォッシュド	G1
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	ミディアムボディで心地のよい酸味			



### ~インドネシア・バリ島~

インドネシア共和国の首都はジャカルタ、国土面積は日本の約5倍。バリ島は首都ジャカルタがあるジャワ島の東側に位置し、世界的に有名なりゾート地となっています。1500年代の言い伝えで、当時のJAVA王国を支配していた女王INTEN DEWATAがしばしば瞑想を行う目的でバリ島を訪れていました。DEWATAは『神』という意味で、その由来から今でもバリ島は『神の島』と呼ばれております。

### ~バリのコーヒーとマウントアグンピーベリー~

バリのコーヒーの栽培は古く19世紀後半にオランダ人がジャワ島から持ち込んだと言われております。本格的には1981年に政府の援助を得たバリの農民が栽培に適したBangliやKintamaniの高原地区にコーヒーを植えたのが始まりです。マウントアグンピーベリーは風光明媚なバトゥール火山、バトゥール火山湖に隣接する肥沃な生産地Kintamaniで栽培されており、完熟した赤みのチェリーだけを収穫しています。自然環境に配慮しながら、Mengani Millで水洗・発酵・天日乾燥、乾燥後は味を落ち着かせるレスティングを行い、良質のコーヒーを生産しています。Wet Millはインドネシア国営農園会社PTP社が25年前に設立した工場で、PTP社の技術を現在に受け継いでおります。PTP社の技術は当時オランダ人が世界で初めてコーヒーを水洗式にしたと言われております。



コーヒーチェリー



農園風景



パティオ



バトゥール火山

# 服部コーヒーフーズ株式会社

お問い合わせは