



Indonesia Mandheling Lintong Mitra

～インドネシアマンデリン リントン ミトラ～



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	スマトラ島北部 リントンニフタ、パランギナン 標高約1300m	ティピカ	スマトラ式	G1
焙煎度合	味の特徴			
シティロースト	マンデリン特有の土やスパイスのような香りに加え、柑橘系やミルキーな印象			



～インドネシア共和国～

インドネシアの首都はジャカルタ、国土面積は日本の約5倍、世界第4位のコーヒー生産量を誇ります。栽培の大半はカネフォラ種ですが、一部地域ではアラビカ種の栽培がおこなわれており、その代表的なコーヒーとしてマンデリンが挙げられます。

～リントン ミトラについて～

良質なコーヒーの産地であるリントンニフタ、パランギナンからさらに厳選した農家を指定して買い付けをしており、生産エリア・流通・精選・選別の各工程においてこだわったコーヒーです。通常マンデリンは産地エリアにてパーチメント脱穀まで精製されますが、このリントン ミトラは産地にてパルピングしたのち、パーチメントの状態指定輸出業者まで搬送されます。以降の工程は輸出業者の徹底した管理で速やかに仕上げられます。『ミトラ』とはインドネシア語で『相棒、パートナー』を意味します。皆様の味作りの相棒に、また消費者様にとってコーヒータイムのパートナーにとの想いが込められて作られたコーヒーです。

～マンデリンとは～

マンデリンは特定銘柄に指定されており、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区を除く)で生産されたアラビカ種のコーヒー豆を示します。名前の由来はスマトラ島にいた部族のマンデリン族から名付けられました。



インドネシア共和国



コーヒーチェリー



トバ湖



北スマトラ州リントンニフタ



選別工場でのハンドピック



収穫風景

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは