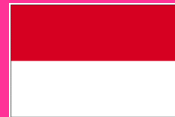


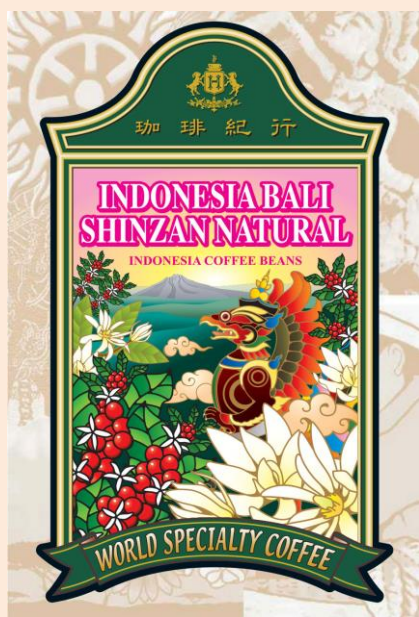


Indonesia Bali Shinzan Natural



～インドネシアバリ 神山 ナチュラル～

生産国	生産地域	栽培品種	精製方法
インドネシア共和国	バリ島 標高：1,150m～1,650m	ティピカ系 カルティカ等5種	非水洗式
焙煎度合	味の特徴		
ハイロースト	フルーティな香りとチェリーの甘み		



～インドネシア共和国・バリ島～

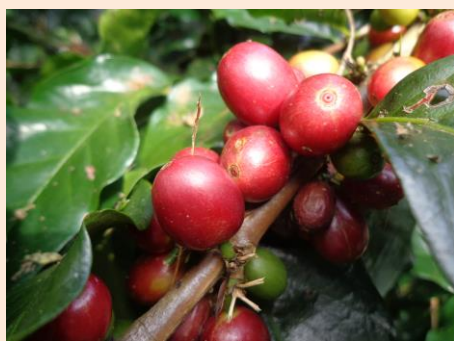
インドネシア共和国の首都はジャカルタ、国土面積は日本の約5倍で1万以上の島からなる共和国です。バリ島は首都ジャカルタがあるジャワ島の東側に位置し、世界的に有名なリゾート地となっています。

～バリ神山ナチュラル～

インドネシアの気候条件では高品質なナチュラルコーヒーの生産は困難ですが『バリ神山ナチュラル』は乾燥工程の工夫と熟練スタッフの管理等により試行錯誤を重ね誕生しました。契約農家の方々が丹精込めて育てた完熟チェリーをハンドピックで丁寧に収穫。良い状態で乾燥させるために収穫してすぐの新鮮なチェリーをその日のうちに山のふもとまで運び、熟練のスタッフが手間暇かけて乾燥させます。脱殻後もハンドピック選別を重ね厳選され、ようやくバリ神山ナチュラルは完成します。ナチュラル特有のフルーティな香りと、チェリーの甘みを感じられる一品です。



インドネシア



コーヒーチェリー



ハンドピック



バリ島



乾燥工程



産地風景

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは