

INDONESIA

SULAWESI MAMASA

赤道直下の島 スラウェシ島より、幻の名品 復活！！



◆幻のコーヒー再び

かつてヨーロッパで評判であったこの地のコーヒーも第2次世界大戦による動乱で農園が放棄されるままとなり、戦後しばらくは「幻のコーヒー」とも呼ばれていました。しかし戦後独立したインドネシア政府は民間の会社に委託して農園を復興。かつての名品を甦らせることに成功しました。

[生産国] インドネシア

[生産地域] スラウェシ島ママサ地区

[品種] ティピカ・S.LINI等

[生産高度] 1300m～1500m

[精製方法] スマトラ式・天日乾燥

[収穫時期] 12月～

[カップ評価] Floral, Full-body, Bitter Chocolate.

◆赤道直下にある島 スラウェシ島

赤道直下に位置するスラウェシ島のママサ地区では、6月から8月豊かな雨にうながされジャスミンのような香りを漂わせて白い花が咲きます。緑深い肥沃な大地と透き通った青空から降り注ぐ太陽が白い花を赤く熟した実に変え、12月からの収穫期を迎えます。赤く熟した実を一粒一粒摘み取り精製してスラウェシ・ママサは作られます。華やかなフローラルフレーバー、ビターチョコのような甘味、口当たりの良いなめらかなコクと後に残る余韻は、世界のコーヒー通から賞賛され続けています。

