

MYANMER G1 SHAN ESTATE PINDAYA WASHED ANAEROBIC ORANGE SUNSHINE

# Myanmar ORANGE SUNSHINE

ミャンマー G1 シャン州 ピンダヤ村 ウォッシュド アナエロビック オレンジサンシャイン



生産地：ミャンマー シャン州 ピンダヤ村

生産者：ピンダヤ村の10世帯（リーダー：トンコーさん）

精製：ウォッシュド、アナエロビック

標高：1,500-1,600m

品種：カツラ、カツアイ、カティモール、S795、ティピカ

規格：G1

サイズ：16UP

乾燥：天日乾燥、アフリカンベッド

栽培：シェードグロウン

農薬：栽培期間中農薬科学肥料不使用

ミャンマーは、赤道を挟んで南緯25度から北緯25度の間の「コーヒーベルト」と呼ばれるコーヒー栽培の適地にあります。

2014年からSCAの関連団体、コーヒー品質協会（CQI）が、ミャンマーの中小規模コーヒー農家が生産するコーヒーの品質向上を目指し支援を開始し、2016年3月にミャンマーで開催されたミャンマー産豆の品評会では、エントリーした60種のコーヒーのうち56種がSCAAの基準で80点以上を獲得するほど品質が著しく向上したことで、スペシャルティコーヒーの産地として、世界中から近年注目を浴びている産地です。

そんなミャンマーの中で最もコーヒー栽培が盛んな「シャン州」にある、ピンダヤ村のコーヒーをお届けします。ピンダヤ村は、少し斜面が目立つ地域です。近くには標高1800m以上の高い山々に囲まれていることから、品質のポテンシャルと伸びしろに期待が高い地域です。

「オレンジサンシャイン」はその名の通り、オレンジを思わせるジューシーな酸味が日溜まりの様に心地良く口の中に広がるコーヒーです。

NOVO