

Myanmar Orange Sunshine G1 Shan state Pindaya

Myanmar ORANGE SUNSHINE

銘柄：ミャンマー オレンジサンシャイン G1 シャン州 ピンダヤ村
生産地：ミャンマー シャン州 ピンダヤ村 / 標高：1,500~1,600m
生産者：ピンダヤ村の10世帯
精製：ウォッシュド / 乾燥：天日乾燥 アフリカンベッド
規格：G1 / サイズ：16UP
栽培：シェードグロウン、栽培期間中農薬化学肥料不使用
品種：カツラ、カツアイ、カティモール、S795、ティピカ
梱包：30kg+グレインプロ

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SCAA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。