

素晴らしいアジアンコーヒーのテイストを是非ご賞味ください

INDONESIA Bali SHINZAN

[生産国] インドネシア

[生産地域] バリ島

[品種] ティピカ系カルティカ等5種

(S-795, USDA762, Kartika, B1, Kobra)

[生産高度] 1150m~1650m

[精製方法] ウォッシュド・天日乾燥 (テーブルドライ)

[収穫時期] 6月~9月 (エイジング3ヶ月)

[カップ評価] Full-body, Bitter chocolate.

インドネシア・バリ島の活火山、バツール山に広がるキンタ・マーニ高原の28指定区地区で栽培された原種の一つであるティピカ種の樹は、朝露に濡れた白いコーヒーの花が香りを漂わせ輝いています。花は青い実となり赤く色づいて収穫の時期を迎えます。そして完熟した真赤な実を一粒一粒優しく摘んで、高原の清流で水洗選別しサンサンと輝く太陽のもとアフリカンベッドの上で天日乾燥させ、さらにハンドピック選別を重ね厳選され出荷されるのが『バリ・アラビカ神山』なのです。ビターチョコを思わせる豊かな甘味と、重厚なコクを持つバリ神山は、まさしくコーヒー通の方が求めていた味わいです。



Bali SHINZAN Decaf

・caffeineless カフェインレス (デカフェ)

カフェインレスとは、生豆から特殊な方法によってカフェインを除去したものです。こちらの商品は、スイスウォータープロセスと呼ばれる、化学薬品を一切使用せずにカフェインを99.9%以上除去する事が出来る方法で製造されています。従来のカフェインレスコーヒーはカフェインの除去が目的の為、品質の良くない安価な豆を使用することが多く、悪く言えば絞りカスでもありました。しかしこのカフェインレスコーヒーは、“美味しいカフェインレスコーヒー”を目指し、アラビカ種の中でも高品質なグルメコーヒー「バリアラビカ神山」を使用しています。カフェインレス特融の物足りなさが無く、バリアラビカ神山特有のまろやかな甘味が味わえる贅沢な逸品です。

