

INDONESIA Mandheling

Blue Batak

伝統的なフルーティさはそのままに、より洗練された全く新しいスマトラコーヒーです。最高品質のスマトラコーヒーを探し続け、草木が青々と茂る非常に肥沃な火山性土壌と高い標高による暖昼寒夜、豊富な水量を兼ね揃えた最適な地域にて、現地種 Jamber と Ateng & OnanGanjangの独特の香味を持ったコーヒーが生まれました。

ブルーバタックはトバ湖の南端に位置するリントン周辺栽培されています。トバ湖は火山噴火口の湖としては世界最大であり、何十年も昔から伝統部族バタク族によるコーヒー栽培が行われてきました。ブルーバタックとは、この誇り高く崇高なバタク族が名前の由来です。

スマトラのその他のコーヒーと違い、ブルーバタックは生産地にて丁寧な行程処理や熟練された手作業による手選別、そして、各工程毎・ロット別にカップ評価が行われるため高品質なコーヒーの安定供給が可能となっています。品質の安定性を確立するため2007年に農園援助プログラムを設立し、コーヒーの木の健康管理や持続性農業、認証習得などの援助・研修を行っています。これまでに凡そコーヒーの木を10万本、シェードツリーを1万本、植林しています。

スマトラ独特の酸味、わずかなシロップの甘味を含んだ柔らかな口当たり、長く甘い余韻が続く後味が特徴のコーヒーです。ストレートはもちろんですがカプチーノやラテマキアートなどとの相性も抜群です。



地域：トバ湖南部 リントン地区

生産者：バタク族

標高：1,400—1,600m

土壌：肥沃な火山灰性

精製：スマトラ式

品種：ティピカ、アテン、オナン・ガンジャン etc.

