

INDONESIA Bali SHINZAN natural

# Bali natural SHINZAN



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。インドネシアの気候条件では高品質なナチュラルコーヒーの生産は困難ですが、乾燥工程の工夫と熟練スタッフの管理技術により、試行錯誤を経てようやくバリ神山【ナチュラル】が誕生しました。契約農家の方々が、丹精込めて育てた完熟チェリーをハンドピックで一粒一粒丁寧に収穫。良い状態で乾燥させる為に収穫してすぐの新鮮なチェリーをその日の内に山のふもとまで運び、熟練のスタッフが手間暇かけて乾燥させます。脱殻後もハンドピック選別を重ね厳選されようやくバリ神山ナチュラルは完成します。ナチュラル特有のフルーティーな香りと、チェリーの甘味を感じられる逸品です。

[生産地]インドネシア 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] ナチュラル・天日乾燥 | [収穫時期] 6月~9月