

INDONESIA SUMATRA MANDHELING G1

SUMATRA MANDHELING G1

「インドネシアスマトラマンデリンG1」は、インドネシアのスマトラ島で生産されるアラビカ種のコーヒー豆で、「G1」は最高等級を意味します。インドネシアは世界第3位のコーヒー生産国で、ロブスタ種が主流（約90%）ですが、スマトラ島北部で栽培されるマンデリンはアラビカ種の代表格として世界的に有名です。独特の風味と深いコクで、コーヒー愛好家に愛されています。

等級について

インドネシアのアラビカ種は、欠点豆の数と品質に基づいてグレード（Grade、略してG）で分類されます。「G1」は、マンデリンの中でも最上級品で、スペシャルティコーヒーの基準に近いクオリティを持つことが多く、雑味が少なく安定した味わいが特徴です。

G1（Grade 1）：欠点豆が極めて少ない最高品質。300gのサンプルで欠点豆が11個以下（欠点スコア3点以下）と厳しく管理され、均一性と風味の優れた豆が選ばれます。

G2：次級で、やや欠点が多い。

G3以下：品質が下がり、一般商用向け。

特徴

「マンデリン」は、スマトラ島北部（特にアチェ州や北スマトラ州のリントン、タバヌリ地域）で栽培されるアラビカ種のコーヒーの総称です。名前の由来は、かつてこの地域に住むマンダイリン族（Mandailing）にちなむと言われています。品種は主にティピカ種やカチモール種で、標高1,200～1,500mの火山性土壌と熱帯雨林気候で育ちます。精選方法はスマトラ式。マンデリンは独特の「ウェットハル（Wet-Hulled）」または「ギリン・バサ（Giling Basah）」と呼ばれるスマトラ式の精選方法で処理されます。果肉を剥いた後、半乾燥状態（水分30～40%）でパーチメント（内果皮）を剥がす。その後さらに乾燥させる。この方法は、スマトラの湿潤な気候に適応したもので、深いコクと独特の風味を与えます。他のウォッシュド（水洗式）とは異なり、やや発酵感や土っぽさが残るのが特徴です。