

# インドネシアクイーン・スマトラ Indonesia Queen Sumatra



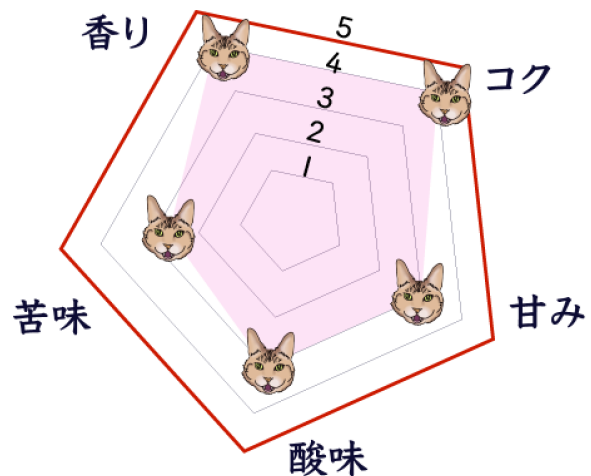
インドネシア諸島にあるスマトラ島から届きました。

家族経営でコーヒーチェリーを栽培する2ヘクタール以下のとても小さなコーヒー農園が4万程あります。60~130人程度の家族経営で、お互いに協力し支え合い、協同組合を作り、その代表が輸出業者に直接交渉をします。

収穫期には雨が多く狭い農園という環境に合わせて、乾燥のプロセスを2回に分けていることが特徴です。収穫後に港へ輸送されたチェリーは湿った状態でパルプ化され水分値が30~35%になるまで乾燥されます。その後貿易業者へ輸送され水分レベルが15%になるまで二次乾燥をおこないます。この方法は（スマトラ式ウォッシュドといい、）乾燥後に脱殻するフルウォッシュドコーヒーを手本に高湿度の環境下で乾燥時間を短縮させるために乾燥前の生豆を脱殻してから乾かすという工夫をしたことで生まれました。

これがスマトランコーヒーの特徴的な味の秘密です。環境条件に合わせた工夫がスパイシーで力強く、赤ワインのようにフルーティーな味わいを作っています。

**焙煎士コメント：芳醇なコクと芳ばしい香りをお楽しみください**



Sumatra is an island in the Indonesia. There are around 40,000 small coffee farms here, each measuring less than 2 hectares. Each farm are about 60-130 people, farms cooperate each other and formed the Co-op association whose representatives negotiate with exporters.

It is transported from these small farms to ports where it is pulped and dried to a moisture level of 30-35%. After being delivered to the trader, it is dried to a moisture level of 15%. The final moist level will be 13% on the verge of export. During this process, there is a process to remove the skin of the coffee beans. In the 1980s, attempts were made to imitate fully washed coffee by removing the normally dry skin from the coffee while it was still wet, creating a unique flavor. It's called "Wet-Hulled Coffee", today.

This is the secret behind the distinctive taste of Sumatran coffee. It has a fruity and wine-like acidity. Comment from our Roaster: Enjoy rich and aromatic flavor.