

ドイパンコン/チェンライ

#1 Doi Pangkhon Anaerobic Yeast Honey



Merlaeku (メーラーク) 一家

少数民族のアカ族の農家さん。コーヒー生産に関わって、10年。ここ数年、ウェットプロセスまでを行いマイクロロットの生産に力を入れています。17/18シーズンには水洗加工場を建設し、5人兄弟で協働経営しています。23/24シーズンでは、気候変動による気温上昇を防ごうと、シェイドツリーを植林する活動を行いました。また近年の予測不可能な降雨に対応するため新たに灌漑設備の導入も計画しているそうです。

◆商品スペック

地区：チェンライ県ドイパンコン地区
品種：カツアイ、ティピカ、チェンマイ
精選：アナエロビックハニー
標高：1,250-1,450m
乾燥：アフリカンベッド
サイズ：15up
栽培：シェードグロウン
容量：30kg綿袋（BeanSpire限定）+グレインプロ