

メーカジャン/チェンライ

#6 Mae Kha Jan Natural



Jane (ジェーン) さん

周辺を山々に囲まれた、少し標高の下がった場所に加工場があります。今回のロットは周辺の高地で収穫されたものを集めたものです。湿度の高いタイでは、ウォッシュドのコーヒーに比べ、ナチュラルをつくるのは難しくリスクのあること。ここ数年、その方法を確立させるために試行錯誤を行ってきました。熟した果実のようなカップにするために、糖度22度以上のものを収穫し、収穫後もソーティングを行っています。かさを浅くした状態で乾燥させ、水分値をコントロールしながら加工しています。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 メーカジャン地区
品 種：カツアイ、ティピカ、チェンマイ
精 選：ナチュラル
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