

COBRA



COBRA G3

コブラG3



ONAN GANJANG G3

オナングンジャンG3

INDONESIA
SUMATRA
COFFEE BEANS



COBRA G3

荒ぶるマンデリン コブラG3

マンデリンで代表されるスマトラ島のコーヒーは、数年前から低迷し続ける生産量に加え、その特殊な買付状況(未乾燥のパーチメントの状態で売買)により大手輸出業者が次々に撤退を余儀なくされています。

地域に根ざした一部の中小業者は、長年の経験と実績、そして地元農家との深い繋がりにより、地道にコーヒーを作り続けています。

そんな厳選された生産者から、さらにカップ品質に選り抜かれた高品質のCobraを是非お試しください。



国名:インドネシア

地域:Aceh Tengah

標高:1520~1650m

品種:Cobra ※現地通称ハイブリッド品種

収穫:手摘み収穫

精製:手動パルパーで果肉除去後10-12時間発酵

処理:フローター除去 水洗3回

選別:トリプルピック(手選別3回)

収穫時期:9月-12月/4月-7月



ONAN GANJANG G3

単一品種 オナングンジャンG3

「オナングンジャン」とは地域の名前でもあり、品種の名前でもあります。19世紀末に発生したさび病(コーヒーノキの病気)の甚大な被害とその後の耐病性品種への植え替えにより、マンデリンの産地であるスマトラ島では当時栽培されていたティピカ系の品種はほぼ消失してしまいました。ただ、そのなかでもスマトラ島北部トバ湖周辺の標高の高い地域では細々とではあるものの同品種が生き残っている地域があります。こちらの「オナングンジャン」はこうした背景から生まれたコーヒーです。



国名:インドネシア

地域:北スマトラ州

フナムバン・ハスンドゥタン県 オナングンジャン

生産者・農園 オナングンジャンの農家

標高:1,400m

品種:オナングンジャン

精製:スマトラ式

COFFEE BEANS INDONESIA SUMATRA

古参産地アチェは100年以上の歴史を誇り、農家はその独自の民族性も相まりコーヒー栽培に高い誇りを持っています。

アチェは特に森林が深く、1ヘクタール当たり約300本の自然林があり、全体の90%が有機栽培です。精製は比較的水源が豊富な上、職人気質な農家の多いアチェでは、脱穀後の水洗が丁寧に行われるため乾燥期間が他地域より多少短く、より深い紺碧色を生み出します。



ユニオン株式会社

〒599-8248

大阪府堺市中区深井畑山町271-1

TEL 072-275-8185

FAX 072-275-8189

Mail coffee@union-c.info

<https://www.union-coffee.com/>

Instagram

オンラインショップ