



Grand
Bleu

Grand Bleu

マンデリントップクラスの品質を誇るコーヒー

SPECIALTY COFFEE

Grand
Bleu

Grand Bleu

マンデリントップクラスの高品質を誇るコーヒー
インドネシア マンデリンG1

スマトラ島のコーヒー歴史

スマトラ島、アチェ州のリントン。この地域の土壌は非常に良質でスペシャルティコーヒー産業においてかせない地域です。

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の売買)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。

また大手による大規模な買付やシステム体制では品質のコントロールが十分に出来ず、品質を安定させる事が難しい産地となっております。



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、信頼のおける中小業者と手を組む事ができて初めて品質が担保されます。

そんな厳選された生産者から、さらにカップ品質により選び抜かれたマイクロロット。それがGrandBleuです。



ハーブを感じさせる香りとキャラメルのような滑らかな口当たり、レモンのような酸味が広がります。

トリプルピックで欠点豆を徹底的に除去することにより一般的なマンデリンにある泥臭さや重めの質感は無く、マンデリンが苦手な方にも一度体験していただきたい透明感のあるコーヒーに仕上がっております。



生産国 インドネシア

生産地域 Hutajulu

樹種 Jember, Onang Ganjang, Ateng, TimTim, Sigarar Utang

標高 1450~1600m

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(Dry fermentation)

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)

収穫期 9月/12月、4月/7月



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



Instagram



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 coffe@union-c.info