



BALIARABICA

神山

-SHINZAN-

SPECIALTY COFFEE





# BALI ARABICA

## 神山 -SHINZAN-

### BariArabica神山

#### バリの活火山の麓で

バリアラビカ神山は、インドネシア・バリ島の活火山、バツール山に広がる、キンタ・マーニ高原の17指定地区で生産が行われています。そこでは、17人の各地地区責任者が、バリ州政府等の農業指導の下、農薬を使わない栽培方法を行っています。そして、品種もティピカ系の4種類のみを生産しています。

#### 丁寧な精選工程

収穫は、人の手により完熟した豆のみを、一粒ずつ行われています。精選工場では、ミナーサ工場長がすべてのロットを厳チェックを行い、完熟豆だけを受け入れています。水洗工程を経てからは、より良い乾燥をさせる為に、標高の低い乾燥場へ移動させ、天日乾燥をした後にハンドピックで欠点豆を取り除きます。そして、出荷まで3ヶ月間熟成させた後出荷されます。

#### バランスの取れた味わい

芳醇な香り、深いコク、マイルドな甘味のバランスが良く、コーヒーグルメの方が求めている味です。



【商品名】インドネシア バリアラビカ 神山

【生産国】インドネシア

【生産地域】インドネシア バリ島 バンリ県

キンタ・マーニ地区 指定17地区

【農園】指定農園

【標高】1,150-1,650m

【降水量】1,700mm

【収穫量】125-150 t

【樹種】ティピカ系カルティカ等四種（

カルティカ：USDA：S-795：G-1）

【精製方法】ウォッシュ

【乾燥方法】天日乾燥（一部テーブルドライ）熟成2-3ヶ月

【収穫期】6月～9月（熟成3ヶ月）

グレード G-1

【認証】バリ州政府認定 無農薬

（日本での有機認証は未取得）

包装形態 30kg袋 30kg箱



ユニオン株式会社

〒599-8248

大阪府堺市中央区深井畑山町271-1

TEL 072-275-8185

FAX 072-275-8189

Mail coffee@union-c.info

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

Instagram