

タイ サイアム ブルームーン

基本情報

生産地域：チェンライ県ドイチャン地区

標高：1,000～1,300m

精選者：ブルーコフ コーヒー プロダクツ

栽培品種：カトゥアイ、ブルボン

商品規格：スクリーンサイズ 15UP

精選方法：WASHED



ブルーコフ コーヒー プロダクツ

タイ大手のロースターでもあり、コーヒーに真面目に向き合っており、信頼がおける会社です。生産者のことの大目にし、指導やフィードバックなども定期的に行いながら、コーヒーを通じて生産者の生活向上を目指しております。タイコーヒーの存在価値を常に真摯に考えているのが伝わってきます。

この、ブルーコフのコーヒーに対する取り組みに共感し、サイアムブルームーンを商品化しました。

サイアムブルームーンについて

*サイアム=旧国名、現在のタイ

標高の高いエリアで熟した赤色と黄色の果実を中心に現地アカ族やリソー族の方々が収穫しています。指定精選工場にて丁寧に仕上げられたコーヒーはすっきり飲みやすくクリーンな味わいです。タイ国民のような優しい印象のコーヒーです。

『聖水』で精選

パワースポットで有名な泉の水で精選!!

- (1)その昔ブッダが一晩泊まったとされる場所にある泉。
- (2)満月の夜に月光が煌びやかに水面に写り、光の柱が浮かびあがるように見えた、という伝説をもつ泉。
- (3)ラマ9世が戴冠式でも使用した水は、この泉の水。

このパワースポットの水をサイアムブルームーンの精選に使用しています。

サイアムブルームーンができるまで

★ウェットミル (ブルーコフ コーヒー プロダクツ) :

コーヒーチェリー受入、水槽で粗選別、ファーメンテーション（基本はウェットファーメンテーション（状態によってドライのこともある）、ミューシレージリムーバー、水洗、ソーキング、機械乾燥、天日乾燥。

※ファーメンテーションのあとに、水洗の意味でリムーバーを使っている。

★ドライミル (ブルーコフ コーヒー プロダクツ) :

脱殻、スクリーン選別、比重選別、ハンドピック

=詳細=

夕方頃チェリー受け入れ。重量を計りその場でキャッシュが農家に支払われる。その後品質が良く高く売れればボーナスとしてセカンドペイメントが農家に還元される。

ホッパー投入、水を使用して粗選別してそれぞれ保管。明け方4時頃に縦型ディスクパルバー4基（インドネシア製）で果肉除去、水での比重選別、発酵槽発酵（水あり、水なし両方あり）、ミューシレージリムーバーで水洗後、ソーキング。水路はなし。その後ピニャレンセ製ドライヤーで1-2日間乾燥後、パティオにて天日乾燥。