



東ティモールの最高峰ラメラウ山をのぞむ山の尾根に位置するレテフォホは、現地で話されているテトゥン語で「山の上」という意味を持ち、熱帯に属しながらも標高が高いために昼夜の寒暖差が大きく、雨季にはたっぷりと雨が降るため、上質なコーヒー栽培に必要な条件を満たした理想郷といわれています。

丁寧に手摘みされ、真っ赤に熟した果実だけを贅沢に使用し、たくさんの人の手によって大切に作られ、一度も農薬を経験したことのない完全有機の土地で育まれた東ティモールコーヒーは、香りが高く透明感のあるすっきりとした味わいで、シトラスの様なきれいな明るい酸を持ち、甘みと苦みのバランスが良いことが特徴のコーヒーです。

【原産国名】 東ティモール

【生産地域】 エルメラ県レテフォホ

【品種】 アラビカ・在来種（ティピカ他）

【標高】 1,300 ～ 2,100m

【スクリーン】 16UP

【欠点数】 5/300g

【収穫時期】 6月～9月

【収穫】 手摘み

【精製方法】 水洗式

【乾燥方法】 100% 天日乾燥、アフリカンベッド他

【二次加工】 比重選別、スクリーン選別、色彩選別

【船積み時期】 10月～11月

【日本での保管方法】 定温倉庫保管

【その他】 ICO、有機JAS認証、ユーロリーフ有機認証

USDA有機認証、グレインバッグ使用

【内容量】 30kg/袋



東ティモール基本情報



東ティモールは、インドネシア東部に位置するティモール島の東部にあり、国土は東京、神奈川、千葉、埼玉を足した位の大きさと約120万人が暮らしています。全土の約6割が山岳地帯で農業には向いていないためコーヒーの栽培が盛んで、国民のおよそ1/4の人が何らかの形でコーヒーに関係する仕事に携わっているといわれています。

ポルトガルの植民地、インドネシアの強制併合による紛争などを経て、2002年に独立したアジアで一番若い国、それが東ティモールです。