

LAOS — ラオス —

INTHISANE SOMPHO

インティサン ソムプー



原産国名：ラオス

エリア名：ボラベン高原ダンサワン村

生産者名：インティサン・ソムプー

精製方法：ブラックハニー

品種名：カティモール

標高：1450m

ラオス・チャンパーサック県産 アラビカ生豆 ～インティサンコーヒー協同組合でら珈園より～ラオス南部、火山土壌の広がるチャンパーサック県・パクソン市ダーンサワン村。標高 1100 ～ 1300m の高地で、昼夜の寒暖差と豊富な降雨に育まれたアラビカ種は、深みあるコクと柔らかな酸味が特徴です。年間収穫量は約 80 ～ 120 トン。今回ご紹介するのは、赤く完熟したチェリーのみを厳選し、ブラックハニー製法で丁寧に仕上げたロットです。ビニールハウスでの乾燥や、2 時間ごとの攪拌、夜間の山型形成など、細やかなケアによって、クリーンで甘みある味わいが際立ちます。生産を手がける「インティサン・コーヒー協同組合」は、約 40 年前に創業した歴史ある農園を基盤に、現在は 2 代目・3 代目が中心となって運営しています。栽培する主な品種は、収量と安定性に優れたアラビカ・カティモール、一部に伝統的なティピカも。現在も新たに植林を進め、持続的な栽培体制を整えています。「私たちのコーヒーでも、日本の皆さんに“おいしい”と感じてもらえる」。そんな想いを胸に、コーヒー栽培歴 30 年以上の経験を活かして、精製や発酵管理にも細心の注意を払い、日々品質向上に取り組んでいます。

LAOS — ラオス —

INTHISANE SOMPHO

インティサン ソムプー



原産国名：ラオス

エリア名：ボラベン高原ダンサワン村

生産者名：インティサン・ソムプー

精製方法：ウォッシュド、ナチュラル、レッドハニー

品種名：ティピカ

標高：1300m

ラオス南部ボラベン高原の標高 1300 メートルの高地にある私たちの農園では、コーヒーの原種であるティピカ種を栽培しています。現地の言葉で「ダンサワン」と呼ばれるこの村は、数百年前に起きた火山噴火によって形成され、火山灰性の土壌がコーヒー栽培に適したミネラルを豊富に含んでいます。「ダンサワン」は日本語で「光っている場所」を意味し、火山噴火によってこの地が輝いていたことに由来しています。

このような恵まれた自然環境のもとで栽培されるダンサワンのコーヒー豆は、上質なコクとナッツのような風味を特徴とし、ブラッドオレンジやダージリンを思わせるような華やかなフレーバーが楽しめます。赤道に近い温暖な気候と、標高による寒暖差が、この独特の風味を生み出しています。

収穫された豆は、丁寧に手作業で選果され、天日乾燥されます。深煎りで淹れると、チョコレートのようなビターな甘みと、スパイシーな香りが広がり、アフターテイストには上品な酸味を感じられます。

完熟のコーヒーチェリーを洗浄し、選別した後に水洗曹で 16 時間発酵させます。その後含水率 11% になるまで乾燥させ、1 時間おきにひっくり返し、丁寧に乾燥させます。

# Indonesia Flores Colol

— インドネシア フローレス チョロ —

**Ardi**  
アルディ



## 【基本情報】

原産国名：インドネシア

エリア名：フローレス島チョコロ高原生産者名：アルディ

精製方法：ウォッシュド、ナチュラル品種名：ティピカ

標高：1400m～1500m

インドネシアのジャワ島の東に位置するフローレス島。その名の通り、美しい花々で知られるこの島は、コモドドラゴンが生息するコモド国立公園への玄関口、ラブアンバジョがあることでも有名です。そんなフローレス島で、ひととき貴重なコーヒー豆が収穫されています。チョコロ村産のコーヒー豆は、その希少性から入手が困難であり、長らく一部のコーヒー愛好家にしか知られていませんでした。チョコロ村のコーヒー農家たちは、古くから伝わる伝統的な方法でコーヒーを栽培しています。肥料には発酵果肉のみを使用し、手間ひまかけて丁寧に手摘みされたコーヒーチェリーは、ドライファーメンテーション(非浸水発酵/24時間)後、きれいな山の井戸水で洗い、含水率11%～12%まで乾燥という独特な方法で精製されます。この手間のかかる工程によって、コーヒー豆は豊かな風味と香りを育みます。チョコロ村産のコーヒー豆の特徴としては、しっかりとしたボディ感と華やかな香りと、アーモンドのような甘い香味と黒糖の甘さがあり、ほどよい酸味とトロツとした口当たりが特徴的です。フローレス島の豊かな自然と人々の情熱によって育まれたチョコロ村産のコーヒーは、まさに秘島ならではの特別な一杯です。

# Lintong, North Sumatra, Indonesia

## —インドネシア北スマトラ島リントン—

**Gokma**  
ゴクマ



### 【基本情報】

原産国名：インドネシア

エリア名：北スマトラ島リントン地区生産者名：ゴクマ

精製方法：スマトラ式

品種名：アテンスーパー、ガルンガン(スマトラティピカ)、ジェンベル(S795)

標高：1450m

### 「ゴクマさん農園」— 28年の歴史を誇る高品質なコーヒー

インドネシア・北スマトラ州リントン地区の「ゴクマさん農園」は、1997年から家族の伝統を受け継ぎ、高品質なコーヒー生産に取り組んでいます。3ヘクタールの農園で、年間約3トンの豆を生産。標高1,450m、理想的な気候条件のもと、Ateng Super、Garunggang、Kopi Jemberの品種が栽培されています。

精製方法はSemi-washedを採用し、最新の選別機で品質管理を徹底。小農家との協力関係を強化し、最高の品質を追求しています。ゴクマ氏は、日本とのパートナーシップを通じてコーヒー加工技術を学び、持続可能な農園運営を目指しています。

情熱と伝統が融合した「ゴクマさん農園」のコーヒーは、これからも最高品質の一杯を提供し続けることでしょう。

# Lintong, North Sumatra, Indonesia

## — インドネシア北スマトラ島リントン —

**James**  
ジェームス



### 【基本情報】

原産国名：インドネシア

エリア名：北スマトラ島リントン地区

生産者名：ジェームス

精製方法：スマトラ式、ナチュラル

品種名：アテンスーパー、シガラルタン、ガルンガン(スマトラティピカ)、ジェンベル(S795)

標高：1450m

「James Ondo Lintong」— 26年の歴史と伝統が息づくコーヒー農園

インドネシア・北スマトラ州リントン地区の「James Ondo Lintong」は、家族の伝統を受け継ぎ26年間丁寧に育まれてきたコーヒー農園です。3ヘクタールの広大な農園で、年間2～3トンの豆を生産。標高1,450m、理想的な気候条件のもと、Ateng Super、Garunggang、Kopi Jember、Sigararutangの4品種を栽培しています。

精製方法はSemi-washedとNaturalを採用し、最新の選別機を使って均一な品質を保っています。土壌は火山性で、化学農薬を使わず、動物農場の廃棄物を天然肥料として使用。収穫時には小農家からのコーヒーチェリーも厳格に選別し、より良い収穫を目指しています。

ジェームス氏は、先代から受け継いだ経験と情熱で、美味しいコーヒー豆の生産を追求。将来は、世界中に「James Ondo Lintong」のブランドを広げることを目指しています。

# Indonesia Flores Bajawa

— インドネシア フローレス バジャワ —

**Dedi**  
デディ



## 【基本情報】

原産国名：インドネシア

エリア名：フローレス島バジャワ

生産者名：デディ

精製方法：ナチュラル、ブラックハニー品種名：S795

標高：1400m ~ 1500m

インドネシアの首都、ジャカルタのあるジャワ島の東に位置する花の島を意味するフローレス島。島西部のラブアンバジョはコモドドラゴンが生息するコモド国立公園へのツアーの起点としてと多くの観光客が訪れます。

今回ご紹介するコーヒーは、デディさんをリーダーとしたコーヒー生産者グループが栽培しています。彼らは、生まれ育ったバジャワの地で育てたコーヒーを、ルテン地区はもとより、他のインドネシアの島々にも引けを取らない品質にすることを目標に試行錯誤を重ねています。目指すのは、クリーンでジュシーなコーヒー。バジャワで育てられたからこそ生まれる香味を大切しながら、栽培方法、精製や、選別制度を磨き上げ、品質の向上に努めています。そんな彼らの今期のクroppは、アラビカ種とリベリカ種のハイブリッドである品種 S795 を使用したナチュラル精製とハニー精製になっております。アップル感のニュアンスのフレーバーと、品種からくるアーシー感、どちらもバランスよく感じられ、しっかりとしたボディ感を感じるコーヒーをお楽しみ下さい。

# Indonesia Gayo

— インドネシア ガヨ —

# Iwan

イワン



## 【基本情報】

原産国名：インドネシア

エリア名：北スマトラ島ガヨ地区

生産者名：イワン

精製方法：スマトラ式

品種名：ブルボン、ティムティム、アテンスーパー

標高：1200m～1650m

インドネシアのスマトラ島北部、ガヨ地区で栽培されるスペシャルティコーヒー。

精製方法は、従来のマンデリンコーヒーと同じスマトラ式で、赤く熟したチェリーのみを手摘みでひとつひとつ丁寧に収穫しています。収穫したその日中に果肉除去を行い、パーチメントの状態ですべての乾燥を行います。この果肉除去の時、水洗式とは異なり水をほとんど使いません。一時乾燥は5時間程度しか行わず、そのまま脱穀作業をします。そして生豆の状態ですべての乾燥に入り、水分含有量が12～13%になるまで乾燥させます。この方法によりマンデリンコーヒー特有の青緑色の生豆となります。さらに我々は3回のハンドピックを行い、徹底して欠点豆を除去致しました。マンデリンらしい芳醇な香り熟した果実やハーブのような香味が混在。複雑で個性的な味わいとクリーミーな食感は、多くのファンを惹きつけて止まない豆です。フレンチローストでコクもたっぷり。

時間の経過とともにハーブ香が強くなる傾向にあるので、一年を通して香味の変化を存分に楽しむことができます。