

インドネシア  
マンデリン  
ビンタンリマ



&  
ミトラ G1

エカヌサジャヤ社の  
姉妹商品

エカヌサジャヤ社の姉妹商品

# インドネシア マンデリン ビンタンリマ & ミトラ G1

同一原料を用いた商品を用途によって使い分け！

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：スマトラ島北部 リントン・ニ・フタ 及び パランギナン

輸出業者：エカヌサジャヤ社

標高：1,400～1,500m

栽培品種：ティピカ系

商品規格：G1

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

精選方法：WET HULLED(スマトラ式)

クロップ：2022/23

エカヌサジャヤ社の手掛ける『ビンタンリマ』と『ミトラG1』はスクリーンサイズとハンドピックの回数は異なりますが、同一の原料を用いて作られています。

原料は良質なコーヒーの産地であるスマトラ島北部リントン・ニ・フタ、パランギナンの中でも、さらに厳選した農家を指定して買い付けをしています。

また、流通、精選の面でもこだわりを持って作られており、収穫農家でパルピングしたのち、パーティメントの状態で指定輸出業者まで搬送され、以降の工程は輸出業者の徹底した管理で順次速やかに仕上げられます。この一連の流れは毎年最良のシーズンを選んで計画され、「自然が育んだ良質な原料を人間の力で理想的に仕上げていく」という考え方のもと、シンプルかつ最短で進められています。ドライティングテーブルを使用した乾燥工程、スクリーン選別の後、丁寧なハンドピックで仕上げています。



## ビンタンリマ

「ビンタンリマ」とはインドネシア語で「五つ星」を意味します。

こだわり抜いた「五つ星」のコーヒーを自信をもってお届けします。

スクリーンサイズは17UPと大粒かつ粒揃いです。また、欠点豆ゼロを目指し、1回目のハンドピックの後、熟練ハンドピッカーによりハンドピック＆厳密なチェックがおこなわれます。

一度飲んだら【虜】になる、昔ながらのコーヒー通、マンデリン通にも納得してもらえるクオリティーです。



## ミトラ G1

「ミトラ」とはインドネシア語で「相棒、パートナー」を意味します。

皆様にとってコーヒータイムのパートナーに、との想いを込めて作り上げられたコーヒーです。

ビンタンリマと同じ高品質の原料を用いながら、スクリーンサイズとハンドピックの回数を抑えことで、高いコストパフォーマンスを実現しています。

小粒ですが、風味&コストパフォーマンスを実現しています。アイスコーヒー用にもオススメです。



US FOODS

