



# INDONESIA

## ACEH

### JUMBO GAYO S19

大粒!!

アチエ産のマンデリンらしい明るい酸味



US FOODS

大粒!  
アチェ産マンデリン

# インドネシア アチェ ジャンボガヨ S19

『アチェタイプ』のマンデリン

いわゆるリントンタイプと呼ばれるビンタンリマやミトラとは異なり、近年その比率が6割とも7割ともいわれるアチェタイプのマンデリンです。ウォッシュトのコーヒーのような明るい酸味やすっきり感を有する傾向があるので、ビンタンリマやミトラとは違ったマンデリンの表現が可能です。

生産地情報・商品詳細

生産地域：アチェ州 クテ・パナン及びウィー・ペサム

輸出業者：エカヌサジャヤ社

標高：約1,400m

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：S19

欠点5欠点以内(300g中 インドネシア式)の特別スペック

※通常のマンデリンのG1規格は11欠点以下

精選方法：WET HULLED (スマトラ式)

クロップ：2022/2023

原料へのこだわり 『原料調達のスペシャリスト スラマツト氏』

エカヌサジャヤ社が取引している集荷業者はアチェに4軒ありますが  
その中でも最も品質へのこだわりが強く  
1998年からこの地で集荷業者を営んでいるスラマツト氏に依頼しています

スラマツト氏は通常の集荷業者では行わない  
脱殻、生豆の状態での乾燥、ハンドピックなどもこだわりを持って行っています

アチェ産のマンデリンらしい明るい酸味とすっきり感。  
しっとりなめらかな質感もGOOD!



US FOODS

