

インドネシア

# マンデリン ミトラ

やさしく香るマンデリン。

アイスコーヒーでもホットコーヒーでも。

## < オススメの理由 >

良質なコーヒーの産地から、さらに厳選した農家を指定して買い付けをしています。生産エリア、流通、精選、選別の各工程においてこだわったコーヒーです。「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。みなさまにとってコーヒータイムのパートナーに、との思いが込められて作られたコーヒーです。

## <リントン ミトラ G1の故郷>

マンデリン生産エリアに何度も踏み入ったはずの産地担当者でさえ、過去のどの風景とも異質な生産地の風景に驚かされました。ワゴン車がなんども底を摺りながら分け入る山奥。最後の一押しを徒歩で入っていくと一つの集荷農園に到着します。樹齢は十何年でなく、何十年の単位。この国のコーヒーがさび病に覆い尽くされる前の風景はこんな風であったのでしょうか。盛大に生い茂って地面にまで広げた枝を持ち上げ幹の根元を見ると接いだ後も瘤もない力強く美しい形をしています。



木の間隔は今の時代の農園には見られない3~4mほどと十分にとられているのにそれを四方から埋め尽くすように茂った枝。土はどこを踏みこんでもふかふかとしたカーペットのような腐葉土質であります。まるでそれは深い森のような感じ。

大きな木と木の間を手でかき分けながら歩むとそこがコーヒー農園であることをつい忘れそうになります。すぐ隣に通常のマンデリン集荷エリアがあって離れた距離から見ても異なった外観をしています。いや、むしろ離れて見た方がこのコーヒージャングルとの違いは決定的なのでしょう。

通常のマンデリンは産地エリアにてパーチメント脱殻まで精製されストックされますが、このかけがえのない限られた原料は産地にてパルピングしたのち、パーチメントの状態指定輸出業者まで搬送されます。

続く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、シンプルに最短で進められるものですから、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、という考え方に従ったマンデリンとなっております。ドラインテーブルを使用した乾燥工程、スクリーン選別後、仕上げは丁寧なハンドピック。

トバ湖のほとりに降り注ぐ、溢れるような陽の光を存分に浴びて育った原料を、人の手で丁寧に選別してできあがったこのコーヒーは、力強くも温かく優しい味がします。

## <リントン ミトラ ができるまで>

○農家での作業 収穫 パルピング

○ドライミルでの作業

天日乾燥 脱殻 天日乾燥（アフリカンベッドのようなドライテーブル上で）  
スクリーン選別 ハンドピック パッキング

アフリカンベッドのような床上げ式のテーブルを用いて天日乾燥



ハンドピックで欠点豆を取り除きます

