



INDONESIA

Sumatra Lintong

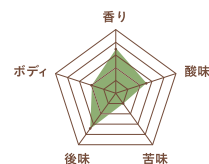
Velvet Moss

インドネシア スマトラ・リントン ベルベットモス



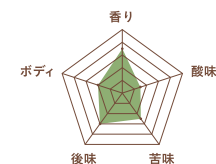
Light Roast

浅煎り



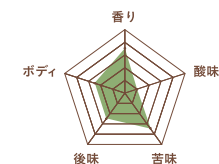
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> スマトラ島リントン



大粒で最高品質の生豆だけをハンドピック。

「マンデリン」の名前で広く知られるスマトラ島のコーヒー。「ベルベットモス」はより希少なリントン地方で育った生豆です。この地方では樹齢数十年のコーヒーの木がドーム型に茂りジャングルのように育ち、足元の土はふかふかの腐葉土。土壌のよさが実に詰まっています。品種はスマトラ島で伝統的に栽培されているティピカ系。実から果肉を取り除いて自然乾燥、最高輸出規格の「G1」からさらにハンドピックを施し、スクリーンサイズ17以上の大粒の豆だけで仕上げました。

AREA CULTURE

インドネシアにも豆腐が！

インドネシアはイスラム圏でお酒が禁じられていますが、コーヒーは一般的で、煮出してコンデンスミルクを入れるのが現地流。屋台のタフゴレン(揚げ豆腐)をおやつにします。



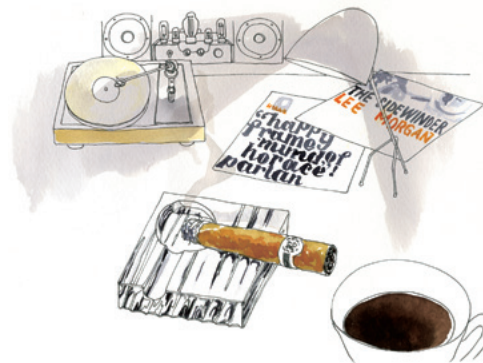
屋台で売られているタフゴレン。日本の厚揚げに似ています。

ABOUT THE PROFILE

クリーミーな質感のコーヒー。

「ベルベットモス」はスマトラ産コーヒー生豆の特徴である、深い緑色をしています。形も特徴的で、細長いものやおにぎり形のものがあるので、まずは目で見て楽しんでください。スマトラ式の精製方法で、柔らかく大粒な生豆になっています。◇Light Roastはユニークで個性的な風味が楽しめます。グリーンペッパーのように刺激的な苦さがあり、クリーミーな質感はスマトラ式の特徴。「グラスブリーズ」とはまた違った植物系の青さのイメージが楽しめ、全体には爽やかな印象なので、初夏にぴったりです。◇Medium Roastはその青さが、焼きリンゴのような甘さに変わります。苦さも少し甘いシナモン系に。後味が長く続き、ベルガモットのような

余韻が残ります。非常に個性的ながら、バランスが取れています。◇Dark Roastではさらにバランスがよくなり、クリーミーでリッチに。柔らかく落ち着いた味わいが楽しめます。ベルベットのような質感があり、マッシュルームのような土の香りがありつつ、クリーンでピュアな印象です。◇珍しいLight Roastは是非お試しください。しかし「ベルベットモス」が本領を発揮するのは、苔むした神社の裏山の、湿った森の匂いのようなDark Roastです。◇夜のイメージも強く、強いて言えばオーディオやシガーにこだわる、大人の男性向け。食事やお酒の後にバーで楽しむような、濃い1杯を淹れるのはうってつけです。



長い夜を楽しむ人の1杯。

アナログレコードをこだわりのオーディオで聴きながら、ゆったりとした時間をシガーとともに楽しむ大人の男性にぜひ飲んでもらいたいコーヒーです。