



INDONESIA

Celebes

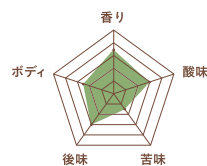
Celebes Classic

インドネシア セレベス セレベスクラシック



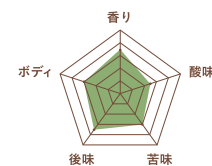
Light Roast

浅煎り



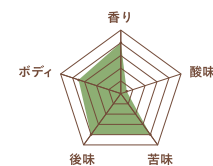
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> セレベス島



山奥の秘境で育まれているからこそその味。

東西に約5,100kmと、北米大陸の幅と同じほどの広がりをもつインドネシアには、さまざまな島があります。細長い島であるセレベス島の特徴は、平地が少なく険しい山が続くこと。中でもトラジャ族が住む山岳地域は、まさしく秘境。寒暖差の激しい、険しく切り立った約1,500mの高地で、コーヒー栽培が行われています。現地でもコーヒーは祭祀で飲まれる大切な飲み物で、パサールと呼ばれる移動市でも生豆が取り扱われています。南半球のセレベス島は、雨期と収穫期が重ならないため乾燥にも適した気候です。

(AREA CULTURE)

現地のコーヒーの飲み方。

現地では、直火で焙煎した豆を石臼で挽いて、湯をかけて沈殿させ、その上澄みを飲みます。基本的には低地栽培のロブスタ種を飲むのが一般的。砂糖もたっぷりを入れます。



豪快かつ合理的な焙煎風景。火を起こしてフライパンを乗せ、その上で豆を煎っていく。

ABOUT THE PROFILE

日本人が思い描く、コーヒーの風味。

「セレベスクラシック」には、他のインドネシア産のような、強烈な個性があるわけではありません。優等生的、というよりも非常に上質なコーヒーなのです。穏やかな酸味、なめらかな苦味、ふわりと広がる香りと、どの要素をとってもバランスがいい。この強すぎない個性は、とても日本人好みだと思います。◇Light Roastは、明るくデリケートな印象です。グリーン系のハーブ香がインドネシアらしさを感じさせます。軽く淹れれば紅茶のように飲むこともできる、とても爽やかなコーヒーです。◇Medium Dark Roastになると爽やかさにプラスして香ばしさが出てきます。マイルドな舌触りに、しっとりと落ち着きのある質感。そして、日本人がイメージする、いわゆる「コーヒーらしい味」がします。

◇Dark Roastで気付くのは、焙煎が深くなるほど、なめらかになる豆であるということ。それはインドネシアの特徴かもしれませんが。濃厚で、深い香りと味わい。「心地よい」という表現がしっくりくるのは、とても上質な質感があるからでしょう。余韻が長く続きます。◇Medium Dark Roast以上の深煎りならば、ミルクを入れても、レモンピールを絞っても「コーヒー感」は残るはず。ですので、アレンジにも向いています。おすすめのプロフィールは、Light Roastの軽さ、爽やかさも迷ったのですが、今回はDark Roastを選びたい。それほど上質さが際立っています。濃いめのアイスコーヒーならば、たとえガムシロップを入れても損なわれない、深く、余韻の長い苦味を楽しむことができるはず。



上質なりネンを思わせる。

まるで高級な旅館で堪能することができる上質なりネンの寝具のような心地よさ。いつまでも包まれていたくなるような余韻が長く続く。