



INDONESIA

Sumatra Lintong

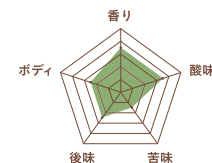
Refresh Drop

インドネシア スマトラ・リントン リフレッシュドロップ



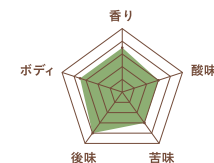
Light Roast

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



湖のほとりで生まれる上質なコーヒー。

リントン地区があるのはスマトラ島の世界最大のカルデラ湖、トバ湖の南岸です。周辺の土地は火山灰質でコーヒー栽培に最適。さまざまな栽培品種の中から、「リフレッシュドロップ」は大粒の従来種ティピカを選んで集めチェリーをはがし、その後は州都メダンの輸出業者の施設で入念に仕上げられます。インドネシアのコーヒーは「マンデリン」として広く知られていますが、その魅力は多様な文化と同様の複雑な味わいにあります。苦味、酸味、アーシーさなどが焙煎の違いにより楽しめることでしょう。

AREA CULTURE

バタック人の独自文化。

リントン地区の住民はマレーシアから渡来したバタック人が中心で、キリスト教が普及しています。住居は海を渡ってきた船の形を残しており、独自の文化を感じさせます。



バタック人の典型的な住居。高床式で屋根を反らせることで室内の通気性が保たれています。

ABOUT THE PROFILE

鮮烈な"キュウリ"の爽やかさ。

焙煎度によってまったく表情が変わる豆。浅煎りでのフレッシュな印象が、焙煎を深くしていくごとに上質なまとまりを帯びてくる。その独特の個性が変化していく様子を楽しむのにうってつけの豆だと思います。◇Light Roastは、とにかくフレッシュ！な印象。その新鮮さは、ハーブのような尖ったものではなく、丸みのあるベジタブルのような感覚です。コーヒーの世界的な評価用語の一つに「キューカンバー」があるのですが、この浅煎りは文字通りキュウリやソーダのような爽やかさがあります。◇Medium Roastになると、クリーミーなマウスフィールが出てきます。上品でしっかりとしたボディも感じられる、香木やバニラのような甘さも出てきます。◇もっともバランスが取れているのが、

Dark Roast。独特なフレッシュさが落ち着いて、なめらかな質感に加え、コクも出てきます。リッチで複雑な味わいを楽しむこともできるLight Roastとは、まったく印象が異なるはずです。◇インドネシアの豆としては、非常にクリーンな雑味の少ないコーヒーです。そのため焙煎による舌触りの変化も繊細に感じ取ることができるはず。苦味と酸味のバランスがいいのはDark Roastですが、おすすめしたいのは、フレッシュなLight Roast。尖りすぎていないのに、ハッとするような鮮烈な印象を残すユニークさ。キュウリを入れたソーダ水のように、暑さを吹き飛ばす力さえあると思います。コーヒーの味わいの複雑さ、あるいは幅の広さを知ることのできる豆ではないでしょうか。



暑気払いのキュウリ入りソーダ水。

炭酸水にキュウリの輪切りを入れたキューカンバーソーダ。体の中にもった暑さを取り除いてくれるような、涼しさを感じることができるはず。