

**INDONESIAN COFFEE BEANS  
MILKY MANDHELING**

MILKY MANDHELINGは北スマトラ島アチェ特別州タケゴン、ポンド地方で収穫される、香りとやわらかな味が特徴のティピカ種100%最高級コーヒーです。

パーチメントから脱穀された後のコーヒー豆の色が白っぽいことから「MILKY MANDHELING」と称されています。

生産地の集荷業者は、収穫された赤く熟したコーヒーだけを農民より直接買い付けます。コーヒーはすぐに果肉除去され中のパーチメントが取り出され、その後パーチメントは表面のヌルヌルをきれいに取り去るために小さな水槽で水洗いされます。

水洗されたパーチメントは一日天日乾燥された後、メダン市の輸出業者に輸送され、そこでさらに一日天日乾燥されてからコーヒー豆（グリーンビーンズ）に脱穀されます。

この段階のコーヒー豆はまだ水分含有量が41～42%と高く、色が白っぽいことから、「MILKY」と呼ばれています。その後コーヒー豆は、水分含有量が12.5%になるまで天日乾燥されます。

十分乾燥されたコーヒー豆は選別工程に入り、比重選別／風選／スクリーン選別によりシルバースキン、小さな豆、欠け豆、異物などが取り除かれ、最後に手選別でGRADE-1の階級まで厳選されます。

[BACK](#)