

# PEGASING

スマトラ

SUMATRAN TWIST

**TASTE:** Spicy aroma, ripe fig & vanilla

スパイシーなアロマ、熟したイチジク、バニラ

**VARIETY 品種:** Typica/Bourbon

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Bener Meriah, Aceh Tengah

**PRODUCER 生産者:** Aceh small-holder farmers

**ALTITUDE 標高:** 1400-1500m

**ONE MORE THING:** If this cup tastes a lil' interesting, it's because it is! The new harvest from our partners at Opal Coffee have gone through the unique but traditional 'Giling Basah' processing. The coffee cherries are picked, sorted, wet-pulped, partially dried, then the twist - the bean's outer parchment is removed in a huller & the beans are then patio-dried. The result is a deep blue-green colour in the beans & a bit of a distinct taste.

このコーヒーはちょっと面白い風味がするなと思ったら、それは正解!私たちのパートナーであるOpal Coffeeは、この新しいハーベストでユニークで伝統的なGiling Basahという精製処理を試しています。収穫されたコーヒーチェリーはまず選別され、水洗で果肉除去し、部分的に乾燥されるのですが、ここからが少し変わっています。コーヒー豆の外側のパーチメントだけを「粉摺り機」で除去したのち、パティオで乾燥します。この方法により生豆は深いブルーがかった緑色をしており、少し特徴的な風味がはっきりと生み出します。

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
S I N G L E O . J P