

# STARMAYA FUTURE-FRIENDLY VARIETY

Farm: Guadalupe Zájú, MEXICO  
Producer: Aida Battle Select  
Taste: Crisp green apple acidity  
with a buttery shortbread finish

process: Washed  
Origin: Soconusco region, Chiapas  
Altitude: 1000-1400m

## ONE MORE THING:

- COFFEE NEEDS RESEARCH & DEVELOPMENT  
IN THE FACE OF CLIMATE CHANGE
- PROJECT NO DEATH TO COFFEE  
SEES THE LAUNCH OF FUTURE-FRIENDLY  
COFFEE VARIETIES FOR FARMERS
- THE FIRST, STARMAYA "MAY OFFER A GLIMPSE  
INTO A MUCH BRIGHTER FUTURE FOR THE  
COFFEE PLANT" STATES WORLD COFFEE RESEARCH
- THANKS FOR KICK STARTING THE DAY & A  
MOVEMENT FOR THE FUTURE OF COFFEE



# STARMAYA

## FUTURE-FRIENDLY VARIETY

FIND OUT MORE AT  
single.o.jp/no death

**FARM 農場:** Guadalupe  
Zajú, MEXICO

**PRODUCER 生産者:** Aida  
Batlle Select

**TASTE:** Crisp green  
apple acidity with a  
buttery shortbread finish  
瑞々しい青リンゴの酸味  
とバタークッキーの後味

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Soconusco  
region, Chiapas

**ALTITUDE 標高:** 1000 - 1400m

### ONE MORE THING:

- コーヒー栽培は地球温暖化問題と直面している為、研究と開発が必要です。
- SINGLE Qがプロジェクト展開している「NO DEATH TO COFFEE」は、コーヒー栽培をしている農園主の為に、将来性のあるコーヒーの品種改良を目指しています。
- 1つ目の将来性のあるコーヒーはSTARMAYAです。ワールドコーヒーリサーチによると、STARMAYAは未来のコーヒーとして1つの希望と言われています。
- 1日の始まり、そして「NO DEATH TO COFFEE」への第一歩として SINGLE Qを選んで頂きありがとうございます！

#nodaytodeathtocoffee

0