

BIG LOVE!

# WAHANA ESTATE

## スマトラ

**TASTE:** Orange

marmalade, chocolate  
& stone fruit

オレンジマーマレード

チョコレート

ストーンフルーツ

**VARIETY 品種:**

Bourbon/Typica

**PROCESS 精製方法:**

Natural

**ORIGIN 生産地:**

Sidikalang, North  
Sumatra

**PRODUCER 生産者:**

Wahana Estate

**ALTITUDE 標高:**

1300-1500m

**SINGLE O**

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLEO.JP

**ONE MORE THING:** WAHANA ESTATEはその地域で最も大きなコーヒー農園であると同時に、最も大きなハートを持った農園であるとも言えます。コーヒー農家の人たちをサポートする思いつくこと全てをやっていると言っても過言ではありません。農家の人たちへ住む家や、無料のヘルスケアと教育、そして安全第一の取り組みとサポートセンターを提供することに及びます。WAHANA ESTATEはナチュラル精製にも多くの愛情を注いでいます。(雨季のスマトラでの精製は困難を極める)コーヒーの実には屋根付きのパティオに広げられ2日間乾燥させられます。その後大型の乾燥機に入れられ暑くて乾燥した夜を再現し2週間ほど乾燥させられます。フルーティーで甘いナチュラルを是非お試しください!

Wahana Estate is one of the biggest coffee estates in the region & happens to also have one of the biggest hearts. These guys are doing just about everything they can to support their farmers - housing, free healthcare & education, a safety program & a support centre. Wahana also put a lot of love into their natural processing (which is tricky in the Sumatra rainy season). Cherries are spread on shaded patios for 2 days, then put in mechanical dryers to mimic hot dry nights over a 2 week period. We're feeling the love for this fruity & sweet natural!