

GA-SHADE GROWN!

YO

スマトラ

TASTE: Dried fig,
watermelon, round body
ドライイチジク、スイカ、
丸みのある口当たり

VARIETY 品種: Bourbon/
Typica/ Ateng

PROCESS 精製方法:
Wet Hulled

ORIGIN 生産地:
Pondok Baru,
Central Aceh

PRODUCER 生産者:
KSU Cooperative
Tirmijaya

ALTITUDE 標高:
1200-1500m

ONE MORE THING: スマトラ島北端アチェ州に位置するGayo Highlandsは東南アジア最大のアラビカコーヒー産地として知られています。このエリアでは多くの生産者が天然シェードツリーのもと、オーガニック農法を実践しています。2012年に設立されたTirmijaya (Co-op) は、4つの民族と32の共同体という多様なバックグラウンドを持つ668の生産者で構成され、全体の20%を担う女性達が、活発な意見交換をして品質向上の推進力となっています。

The Gayo Highlands region in Aceh Sumatra is renowned as the largest Arabica coffee growing area in Southeast Asia with a high number of farmers using organic growing methods under shade trees. The Coop was founded in 2012, it spans 32 communities including 4 indigenous groups, with 668 members. 20% of the membership are women producers who are leading the way by exchanging ideas to improve their quality.