

スペシャルティ ストレートコーヒー

トラジャ・マウンテン

濃厚なコクと口当たりの柔らかさ、後に残る余韻、
その味は世界のコーヒー通から賞賛され続けています。

「トラジャ・マウンテン」はインドネシアのスラウェシ島で栽培されています。栽培が始まったのは1900年のことでした。当時は生産量も少なくヨーロッパと地元で飲まれていただけでしたが、その濃厚なコクはヨーロッパで大好評でした。第二次世界大戦で農園は放棄され荒れ果てた状態になり、戦後しばらくトラジャ・マウンテンは「幻のコーヒー」とさえ言われていました。しかし、戦後独立したインドネシア政府は民間の会社に委託して農園を復興し、かつての名品をよみがえらせました。スラウェシ島は赤道直下に位置していますが、島全体に2000m□3000m前後の山々が連なり（最高峰ランテコンボラ山3455m）、平均気温は20度台です。農園はトラジャ山一帯の山腹1200m□1500mにあります。6月から8月になると、豊かな雨にうながされジャスミンのような香りを漂わせる白い花が咲きます。緑深い肥沃な大地と、透き通った青空から降り注ぐ太陽が、白い花を赤く熟したコーヒーチェリーに変え、12月からの収穫期を迎えます。赤く熟したコーヒーチェリーは一粒一粒摘み取られ、丁寧に精製されて、幻のコーヒー「トラジャ・マウンテン」が生まれます。漂う独特の香り、濃厚なコクと口当たりの柔らかさ、そして後に残る余韻、その味は世界のコーヒー通から賞賛され続けています。

