

カフェ・ティモールのできるまで



カフェ・ティモールの生産地、東ティモールのマウベシは標高1500mの山間部にあり、日中の陽射しが強く朝晩の冷え込みが厳しい地域です。この地理条件と有機・無農薬栽培によって深い味わいのコーヒーが育ちます。



① 毎年雨季が明けて、早ければ5月ごろからコーヒーの実の収穫が始まります。完全に熟した真っ赤な実だけを手摘みで収穫します。



② 収穫するとその日のうちに
良い実を選別します。



③ 機械で果肉を取り、水に丸一日つけてぬめ
りを取ります。

④

天日で2週間乾燥させ、壊れた豆などを取り除き、良い豆だけを出荷します。



⑤ 工場に運びシルバースキンといわれる薄皮を機械ではがして、生豆の完成です。再度それらを選別して、袋に詰め出荷します。