

ミルクチョコレート・さとうきび・レモン

Milk Chocolate · Cane sugar · Lemon



# SLURP

## dark

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



# SLURP

## dark

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



焙煎家より一言

「パプアニューギニアでのコーヒー栽培は、1800年代後半に始まりました。ドイツとイギリスがパプアニューギニア島に来て、オーストラリアの市場を抑圧する目的でコーヒー栽培を始めたことがきっかけでした。最近では、コーヒー生産のほとんどが、1~2ヘクタールの土地を所有する小規模農家たちによって行われています。小規模農家では、コーヒーの他に、果物や農作物も育てています。」

生産国：Papua New Guinea  
地域：Western Highlands  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Arusha, Typica  
栽培地標高：1400-1800m  
精製方法：Washed

Coffee farming in Papua New Guinea started as late as the 1800s, when the Germans and Brits arrived to the island and grew coffee with the goal of surpassing the Australian market. Nowadays most of the coffee production is on smallholder farms, with a typical size between 1-2 hectares. The farms usually grow other things besides coffee, like fruits and food crops.

Country: Papua New Guinea  
Region: Western Highlands  
Farm: Various smallholder farms  
Varieties: Arusha, Typica  
Growing Altitude: 1400-1800m  
Processing: Washed

Kunjinは、チョコレートと焦がし砂糖の風味とほのかな酸味が特徴の、柔らかなエスプレッソです。ラッペンランタにあるLehmus Roasteryで焙煎されました。」

Kunjin is a soft espresso with notes of chocolate, roasted sugar and light acidity, roasted by Lehmus Roastery in Lappeenranta.

#slurpcoffee を使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！  
コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi  
If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®



jp.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

焙煎日: 2019/12/09

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 09/12/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

**Milk Chocolate • Cane sugar • Lemon**



# SLURP dark

espresso

*Papua Uusi Guinea Kunjin*



Coffee farming in Papua New Guinea started as late as the 1800s, when the Germans and Brits arrived to the island and grew coffee with the goal of surpassing the Australian market. Nowadays most of the coffee production is on smallholder farms, with a typical size between 1-2 hectares. The farms usually grow other things besides coffee, like fruits and food crops.

Kunjin is a soft espresso with notes of chocolate, roasted sugar and light acidity, roasted by Lehmus Roastery in Lappeenranta.

*Country: Papua New Guinea  
Region: Western Highlands  
Farm: Various smallholder farms  
Varieties: Arusha, Typica  
Growing Altitude: 1400-1800m  
Processing: Washed*

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**



[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Lehmus Roastery

Roasted: 09/12/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

ミルクチョコレート・さとうきび・レモン



# SLURP dark

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



## 焙煎家より一言

「パプアニューギニアでのコーヒー栽培は、1800年代後半に始まりました。ドイツとイギリスがパプアニューギニア島に来て、オーストラリアの市場を抑圧する目的でコーヒー栽培を始めたことがきっかけでした。最近では、コーヒー生産のほとんどが、1~2ヘクタールの土地を所有する小規模農家たちによって行われています。小規模農家では、コーヒーの他に、果物や農作物も育てています。」

Kunjinは、チョコレートと焦がし砂糖の風味とほのかな酸味が特徴の、柔らかなエスプレッソです。ラッペーンランタにあるLehmus Roasteryで焙煎されました。」

生産国：Papua New Guinea  
地域：Western Highlands  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Arusha, Typica  
栽培地標高：1400-1800m  
精製方法：Washed

#slurpcoffee を使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！



SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

Lehmus Roastery

焙煎日: 2019/12/09

焙煎家: Jussi Tyrisevä