SLURP medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



焙煎家より一言

「このコーヒーはタイ北部からきました。 質の低いロブスタ種のコーヒーで知られる この国で、近年、多くの若い農業従事者た ちがスペシャルティグレードのアラビカ種 の栽培を始めています。彼らのコーヒー栽 培にかける情熱は目を見張るものがありま す。というのも、彼らはコーヒー栽培に明 るい未来を見据え、機会がないから仕方が なくコーヒーを栽培しているのではなく、 自らコーヒーの道を選択しているからです 。特に若い世代のコーヒーに対するこの献 身性が、タイのスペシャルティコーヒーシ ーンを興味深いものにさせています。だか らこそ、Nawin Yaesorkooのコーヒーを焙 煎し、こうしてあなたにお届けしたかった のです。ドライバナナやクリーミーなヌガ ー、そしてチョコレートの風味が際立つよ うに焙煎しました。」

生産国:Thailand 地域:Chiang Ra

農園: Nawin Yaesorkoo 生産者: Nawin Yaesorkoo 品種: Catuai, Typica 栽培地標高:1300m 精製方法:Honey

#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!

KAHIWA COFFEE ROASTERS

ip.slurp.coffee/blog



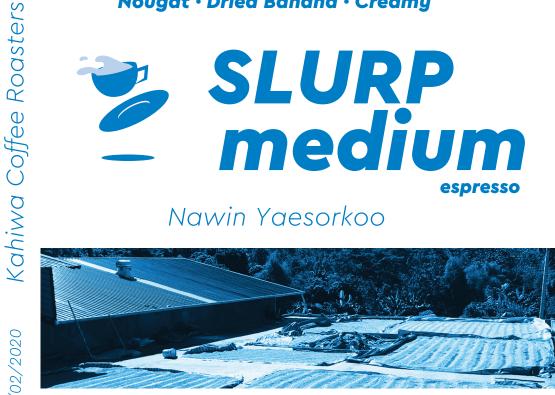
2020

Markkan

SLURP medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming speciality grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for speciality coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand Region: Chiang Ra Farm: Nawin Yaesorkoo Farmer: Nawin Yaesorkoo Varieties: Catuai, Typica Growing Altitude: 1300m Processing: Honey

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

get a free coffee!





Nougat · Dried Banana · Creamy



espresso

Nawin Yaesorkoo



This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming speciality grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for speciality coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand Region: Chiang Ra Farm: Nawin Yaesorkoo Farmer: Nawin Yaesorkoo Varieties: Catuai, Typica Growing Altitude: 1300m Processina: Honey

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

If we share it, you get a free coffee!





ヌガー・ドライバナナ・クリーミー

SLURP medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



焙煎家より一言

「このコーヒーはタイ北部からきました。 質の低いロブスタ種のコーヒーで知られる この国で、近年、多くの若い農業従事者た ちがスペシャルティグレードのアラビカ種 の栽培を始めています。彼らのコーヒー栽 培にかける情熱は目を見張るものがありま す。というのも、彼らはコーヒー栽培に明 るい未来を見据え、機会がないから仕方が なくコーヒーを栽培しているのではなく、 自らコーヒーの道を選択しているからです 。特に若い世代のコーヒーに対するこの献 身性が、タイのスペシャルティコーヒーシ ーンを興味深いものにさせています。だか らこそ、Nawin Yaesorkooのコーヒーを焙 煎し、こうしてあなたにお届けしたかった のです。ドライバナナやクリーミーなヌガ ー、そしてチョコレートの風味が際立つよ うに焙煎しました。」

生産国:Thailand 地域:Chiang Ra

農園:Nawin Yaesorkoo 生産者:Nawin Yaesorkoo 品種:Catuai, Typica 栽培地標高:1300m 精製方法:Honey

> #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!



KAHIWA COFFEE ROASTERS