

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！

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

jp.slurp.coffee/blog

Nougat・Dried Banana・Creamy



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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

Kahiwa Coffee Roasters

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Joonas Markkanen

Kahiwa Coffee Roasters

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Joonas Markkanen

Nougat • Dried Banana • Creamy

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**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

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！

SLURP®KAHIWA
COFFEE ROASTERSjp.slurp.coffee/blog