

SLURP original midnight espresso #147



Ainora

Melon · Chocolate · Herbs

Eastern Highlands offers high altitude coffees where many smallholder groups produce unique coffees. The rugged and wild terrain make it an inhospitable environment for farmers. Many producers try to tackle this issue by accessing markets as cooperatives and by supporting each other with co-management of farms, sharing pulping facilities, drying spaces, and storage. Often, these types of cooperations are informal and are formed around tribal or village groups. Ainora comes from a network of smallscale producers based in Kianantu in the Okapa district.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Papua New Guinea
Region: Eastern Highlands
Farm: Ainora Cooperation
Farmer: Various smallholder farmers
Varieties: Arusha, Typica
Growing Altitude: 1700-2500 m
Processing: Washed AX

SLURP original midnight espresso #147



Ainora

メロン・チョコレート・ハーブ

パプアニューギアのEastern HighlandsにあるOkapa地区は標高が1700-2500mと比較的高いのが特徴。険しく荒れた地形は農家にとっては暮らしにくい環境ですが、ユニークなコーヒーを生産するには最適の場所です。生産者は部族やグループ単位で協同組合に所属し、コーヒー農園の管理、精製や乾燥の設備、および貯蔵のためのスペースを共有して、互いにサポートしながら効率よくコーヒー豆を市場に出荷しています。今回、みなさまにお届けするアイノラはオカパ地区のオブラ・ウォネナラのキアナンツに拠点を置く小規模生産者のネットワークから生まれました。フルーツとチョコレートの風味が絶妙に組み合わせられた個性的なフレーバーをお楽しみください。

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

生産国: パプアニューギニア
生産地域: イースタン・ハイランド
農園: Ainora Cooperation
農家: 複数の小規模農家
品種: Arusha, Typica
栽培地標高: 1700-2500 m
精製方法: ウォッシュドAX