




# 2007Ratanakiri Coffee

ラタナキリコーヒー





**平素よりカンボジア  
コーヒー事業に対する  
ご理解・ご協力を頂き、  
誠に有難うございます**

2006 3 1

ヌーリーさんのO Ya Dav コーヒー農園とコーヒー散水用の天然湖



## 2006年散水システム改修①



## 2006年散水システム②



2006年散水システム③

## ●コーヒー豆の出荷状況

- ◆生産地：ヌーリーのO YA DAV 農園
- ◆出荷量：18トン
- ◆次回出荷予定時期：3月初旬を予定



OYADAV コーヒー農園事務所



## 品質

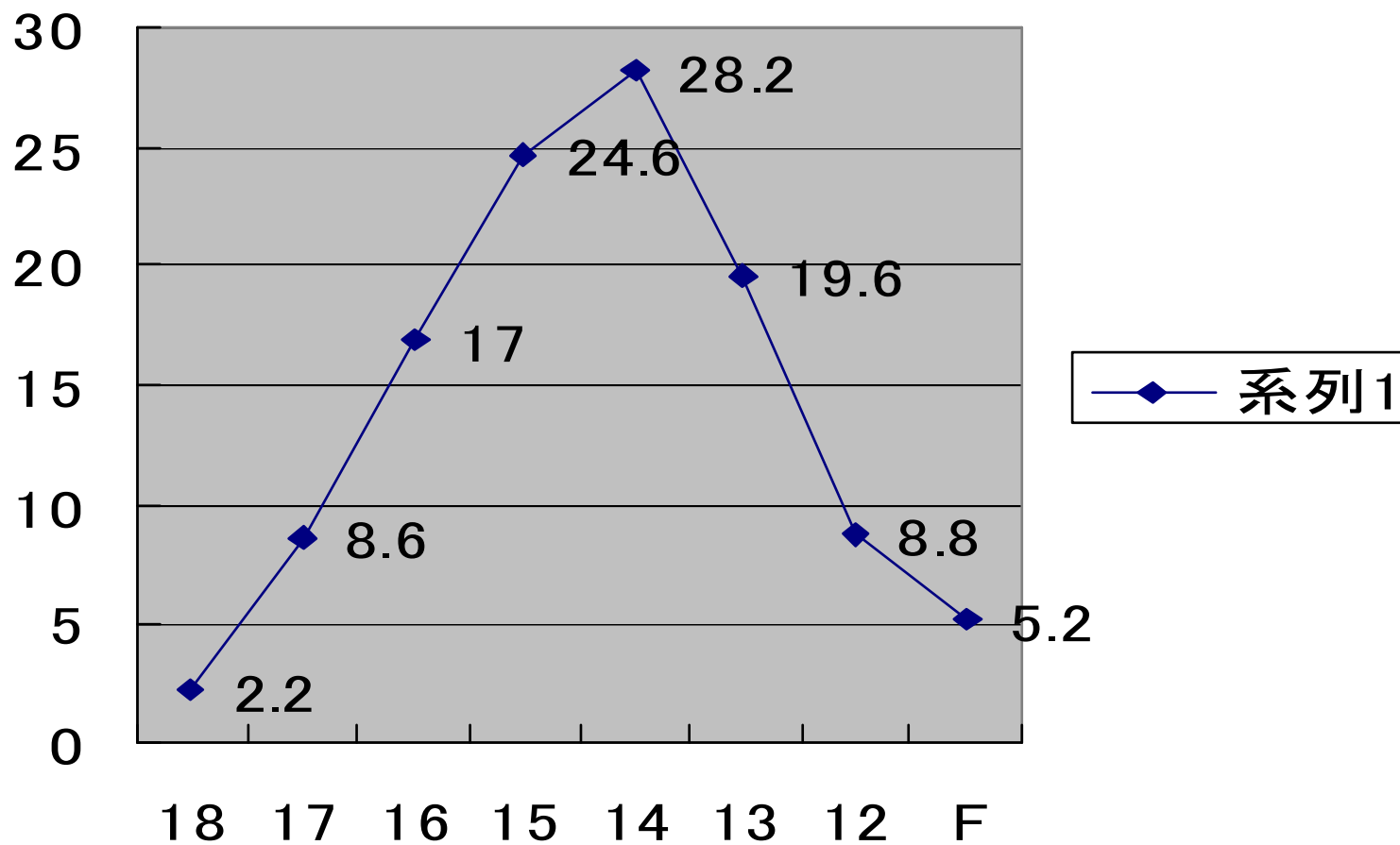
《ご協力頂いている日本の焙煎業者様と  
その他珈琲専門家の分析によるものです》

### 《スクリーンサイズ》

スクリーンサイズは比較的に小さいが、  
FUNDOの割合が少ない。

スクリーンA

# SCREEN



スクリーンB

## 《スクリーン分析表》

# 18	2%
# 17	6%
# 16	13%
# 15	24%
# 14	23%
# 13	18%
# 12	8%
FUNDO	5%

## 《残存水分》

残存水分は10.5%です。

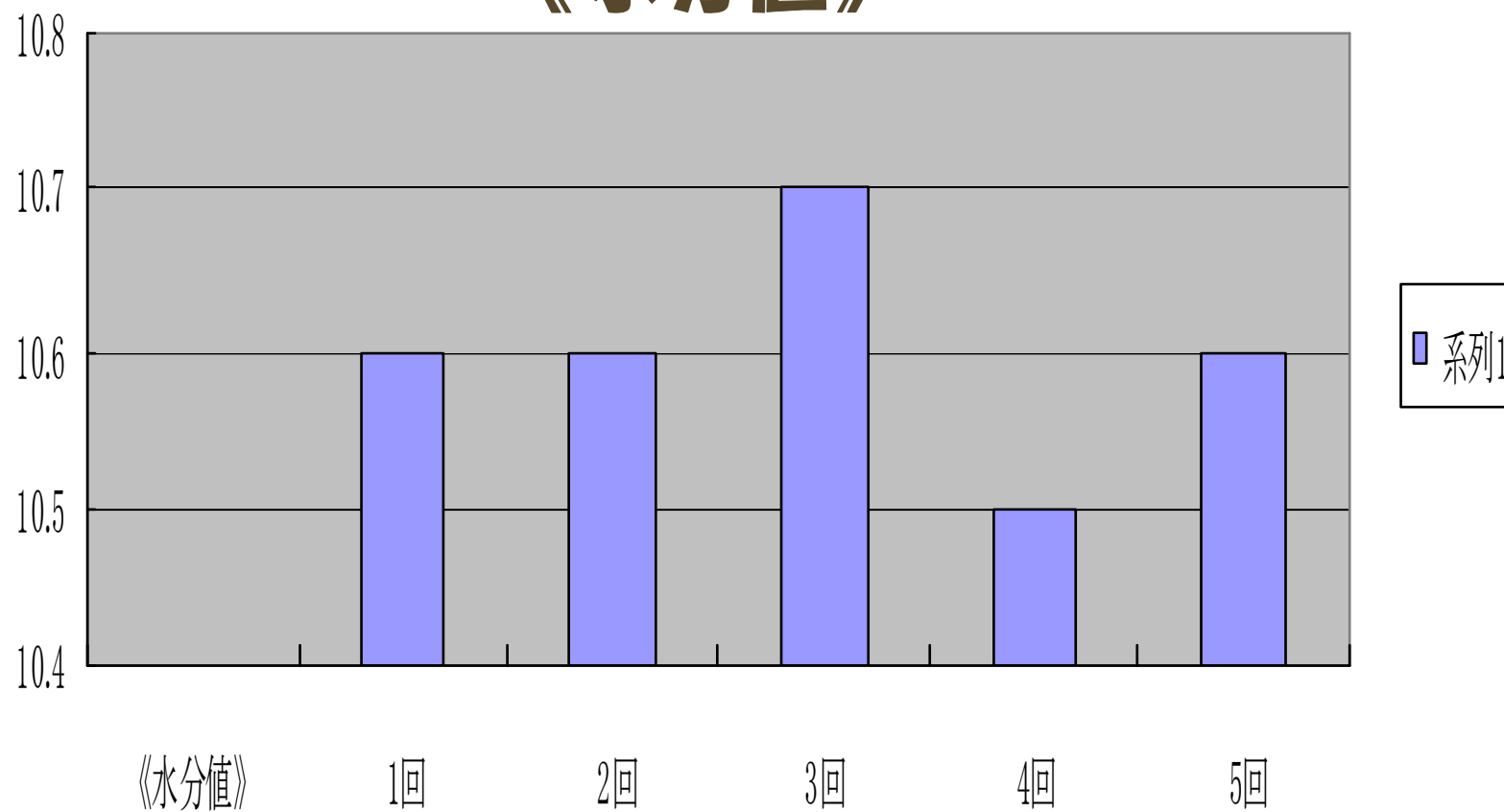
⇒ 精製後の天日乾燥が基本通り十分に行なわれ、  
脱穀後の保管状況も良い事を示す。

⇒ 生豆からの黴はなし。



水分A

# 《水分値》



水分B

## 《水分値の表》

1回	10.6
2回	10.6
3回	10.7
4回	10.5
5回	10.6



乾かしているチェリーを  
掻き回している労働者



## 《欠点豆》

- ①黒豆は全体の3.2%と少ない
- ②欠け豆、虫食い豆は更に非常に少なく1.2%

黒豆、欠け豆、異物(木片・石・コッコ)の混入は非常に少ない。  
⇒選別指導効果が現れています。



ストックルーム中のコーヒー豆

## 《カップ評価》

A氏. 評価点数82点 (ロブ基準)    ロブ臭は少ない、香りは弱いが後味は良好、口当たりも良い。

B氏: 評価点数79.5点 (ロブ基準)    ロブ臭は少ない、少しバラツキが有る (ベルジの影響)。  
後味は特に良い。

⇒ロブ臭少ない。後味は良好、口当たりも良い。

## 《残留農薬検査》

東京の指定検査機関において事前検査を受けた結果、  
昨年と同様残留農薬が完全に無い状態  
として検査結果がでました。

## 《まとめ》

今年の豆の品質は前年と比べて良好です。

⇒カンボジアの農家たちは日本専門家のアドバイスをよく守っています。

## 《今後の課題》

現地での肥料投薬等での資金不足のため、豆の

サイズのまだ小さいのは現状ですが、この点

においても弊社として前向きに取り組みたいと思っております。

## 《お願い》

誠に都合ばかり申し上げまして大変恐縮  
ですが、今年のお渡し価格は、例年通り  
¥200/Kg（運賃除）お願い申し上げます。

**今後とも、何卒よろしくお願い申し上げます。**

