

ドイチャンコーヒー

生産地：海拔1000メートルから1700メートルに位置する、タイ王国チェンライ県メースアイ郡ワーウィー地区、ドイチャン村及びバーンマイパタナ村

登録団体：ウィサーハギットシュムジョン グルム ドイチャンコーヒーハウスバーンドーイチャンムー3



農林水産大臣登録第139号



特性

他の一般的な産地の同種のコーヒーに比して、カフェイン量が少なく（「ドイチャンコーヒー」は生豆の状態ですら1.1%未満）、甘い香りのするコーヒーである。

地域との結び付き

生産地は標高が高く、気象条件がアラビカ種のコーヒー栽培に適している。

清涼で豊かな水源と水はけの良い土壌を有する。

1969年に開始されたタイ前国王ラーマ9世が手掛けた山岳民族の生活改善プロジェクトをきっかけに始まり、水源と土壌の特性を活かした独自のコーヒー果実の発酵方法など、生産から焙煎までの工程を自ら管理する生産者団体を設立し、品質向上に取り組んでいる。

ウィサーハギットシュムジョン グルム ドイチャンコーヒーハウスバーンドーイチャンムー3
タイ王国チェンライ県メースアイ郡ワーウィー地区三丁目787番地