

購入方法



ハナププ珈琲豆は下記オンラインショップで購入できます。

(取扱いは随時募集しております。webサイトよりお問い合わせください)

☛ ハナププ珈琲・スペシャリティ (レギュラー) ☛

果肉を取り除き水洗いし発酵を止めて天日で乾燥させています。

☛ ハナププ珈琲・ハニープロセス (発酵処理) ☛

果肉を残して発酵を進める処理法で甘味やコク&とろみが強くなり、あたかもハニーを混ぜたかのような濃厚さが特徴の贅沢な珈琲豆です。多くの珈琲愛好家から高い評価を戴いてます。



焙煎ライブ公開中!!



ハナププ珈琲は、全国各地のご縁がある場所にて焙煎ライブ(ワークショップ)を行ってます。ライブの動画をWEBサイトにて配信申中なので、興味ある方はチェックしてみてください! あなたの近所に来てるかも?(笑)



ハナププ珈琲生豆専門店 WEBSHOP



ハナププ珈琲豆



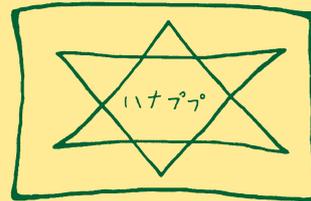
www.hanapeu2.com



「ハナププ珈琲豆」あります。



読んだら
捨てずに友達
に渡してあげてね



SPECIALITY ARABICA COFFEE BEANS

ハナププ珈琲生豆専門店



ハナププ珈琲 ってなに？

「ハナププ」とは「なんとかなるさ」という意味のインドネシア・スマトラ島の方言です。

ハナププ珈琲はスマトラ島の代々受け継がれている珈琲農園で育てられた“スペシャルティ珈琲生豆”を現地買付し、正当な価値で引き取っています。

これを信頼できる仲間達で分け、生豆で保管し自分で焙煎することで“自立した”珈琲文化を育み、社会の新しい仕組みを創ることに挑戦しています。

また、販売して得た利益を独自の日イ国際文化交流活動に利用しています。



スマトラ島



ハナププ珈琲 の美味しさの秘密!?

ハナププ珈琲の木は、農薬、化学肥料を一切使用せず、独自の自然農法で育てられています。

また、生産者はバクテリアを活用した土壌改良や品種改良を日々行い、質の向上に勤めています。

本物の珈琲、スペシャルティの価値とはなんでしょうか？

上質にこだわり魂を込めて作られるスペシャルティは世界珈琲総生産量の僅か1%程しかありません。

「本物を知ることは本物を守ること」

是非、ご自身の舌で味わって本物の味を知ってください。



ハナププ農園では素晴らしい珈琲の魅力に惹かれた街の若者たちが、雄大な自然環境での生活と共に楽しんで作業しています。



代々受け継がれた珈琲農園の土壌改良からやり直し、独自の自然農法で育てられた、安心安全な珈琲の実。