

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2018 決勝 公式スポンサー 【生豆】

フリー競技使用豆					
No	スポンサー名	生産国	産地（生産者）	標高	品種・生産処理・プロセス・焙煎情報
1	ワタル株式会社	コスタリカ	ウェストバレー地区 ロス・アノノス農園 生産者：マルビン・ロドリゲス	1, 7 0 0 m	品種：カトウーラ 生産処理：ミラ モンテス ミル（エルサル・サルセロ グループ） プロセス：フリーウォッシュド 焙煎情報：1ハゼ開始125秒後11度上昇し、1ハゼ終了時点で焙煎を終了

※ドリップ競技に使用する豆は当日のオリエンテーションにて発表いたします。