MONSOON RIDGE

COFFEE FROM THE WESTERN GHATS, INDIA

FOR BONGEN COFFEE · GINZA · NOVEMBER 2026

A coffee that takes its time, for a room built for one quiet hour.

時間をかけて育ったコーヒーを、静かな一杯のための部屋へ。

Monsoon Ridge brings high-altitude Arabica and fine Robusta from the Western Ghats of South India to roasters in Japan, directly from named estates and farmer companies, with the cup score and the price paid to the farmer printed on every lot. This is what we would like to do with Bongen.

モンスーンリッジは、南インド・西ガーツ山脈の高地で育つアラビカとファインロブスタを、農家組合から直接、日本のロースターへ届けます。すべてのロットに、カッピング評点と農家への支払価格を明記します。

01 Why Bongen

なぜBONGENなのか

> 「盆栽とコーヒーは、私にとってずっと心の中にある二つの情熱なんです。」
>
> Shiraishi-san, as quoted by MATCHA. A bonsai is time made visible. So is a coffee tree under forest shade at 1,000 to 1,500 metres, picked once a year after the monsoon.

Your shelf already tells customers that origin and care matter: a Uganda natural-farming coffee, an organic decaf, a Ginza blend, beans and drip bags that visitors carry home as the memory of a quiet hour. An Indian coffee with the farmer's price on the bag is the next story that shelf can tell, and no shop in Tokyo tells it yet.

BONGENの棚には、ウガンダの自然栽培コーヒー、オーガニックデカフェ、銀座ブレンド、そして旅の記憶として持ち帰られる豆とドリップバッグが並んでいます。農家への支払価格を袋に記したインドのコーヒーは、その棚が次に語れる物語です。東京でまだ誰も語っていません。

02 Where this coffee comes from

この産地の成り立ち

Three things made this coffee, and none of them could be planned: the rock, the ridge and the monsoon.

このコーヒーをつくったのは三つのもの。岩、尾根、そしてモンスーンです。どれも人が計画できたものではありません。

1. The rock gave the soil. Two hundred million years ago India was part of Gondwana, the southern supercontinent. It drifted away still joined to Madagascar, and about 88 million years ago the two tore apart. Under our coffee lies some of the oldest rock on Earth, 2.5 to 3 billion years old, the same ancient crust that continues into eastern Madagascar. Monsoon rain working on that rock for tens of millions of years has turned its surface into laterite, a deep, red, free-draining soil that holds water through the dry season and never drowns a root. The word laterite was coined in Kerala.

1. 岩が土を与えた。二億年前、インドは南の超大陸ゴンドワナの一部でした。マダガスカルとつながったまま漂い、約8,800万年前に二つは引き裂かれました。コーヒーの木の下には、東マダガスカルへと続く25〜30億年前の、地球最古級の岩盤があります。モンスーンの雨が何千万年もかけてその表面を砕き、赤く深く水はけのよい土「ラテライト」に変えました。乾季に水を蓄え、根を腐らせない土です。ラテライトという言葉はケララで生まれました。

2. The ridge gave the altitude. The Western Ghats are the edge of that tear, a 1,600 km wall along India's west coast. Its shoulder stands at 1,000 to 1,500 metres. Nights are cool there, the cherry ripens slowly, and the bean grows dense. That is arabica altitude, the same band as the best of Central America. Below it, from 500 to 1,000 metres, is the robusta belt of

Wayanad, warmer and wetter, where the same slow shade-grown ripening gives robusta a body and sweetness that lowland robusta never has. It is the Ridge in our name.

2. 尾根が高度を与えた。西ガーツ山脈はその裂け目の縁、インド西海岸に沿って1,600 km続く壁です。その肩は標高1,000〜1,500 mにあります。夜は涼しく、実はゆっくり熟し、豆は密になります。中米の名産地と同じ、アラビカの高度帯です。その下、標高500〜1,000 mがワヤナードのロブスタ帯。より暖かく湿り、同じ木陰のゆっくりした成熟が、低地のロブスタには決してないコクと甘みを与えます。それが私たちの名の「リッジ（尾根）」です。

3. The monsoon gave the rain, the rhythm and the shade. The monsoon is a wind that turns around. From June to September it blows in off the Arabian Sea, meets this wall first, and drops two to four metres of rain on the western slopes in four months. In October it turns and blows back dry off the land. Coffee here lives by that rhythm: the first showers of March and April open the blossom in a week, the rains swell the cherry, and the dry months of November to February ripen it for picking. And rain this heavy makes open-field coffee impossible, so Indian coffee has always grown under a canopy of native forest trees, with pepper vines climbing the same trunks. The shade is the monsoon's gift as much as the rain. It is the Monsoon in our name.

3. モンスーンが雨と律動と木陰を与えた。モンスーンとは向きを変える風です。6月から9月、アラビア海から吹き込んでまずこの壁にぶつかり、西斜面に四か月で2〜4メートルの雨を降らせます。10月には向きを変え、陸から乾いた風が吹き戻します。ここのコーヒーはその律動に生きています。3〜4月の最初の雨が一週間で花を開かせ、雨期が実を太らせ、11月から2月の乾季が実を熟させ、摘み取りの時を告げます。そして、これほどの雨の下では露地のコーヒーは育ちません。だからインドのコーヒーは昔から在来樹の林冠の下で育ち、同じ幹に胡椒の蔓が絡みます。木陰は雨と同じく、モンスーンの贈り物です。それが私たちの名の「モンスーン」です。

And the forest is alive. The Western Ghats are a UNESCO World Heritage site and one of the world's eight hottest biodiversity hotspots. The canopy over our coffee is not a planted windbreak but native forest: jackfruit, wild fig, rosewood and silver oak, with pepper and cardamom underneath, and the birds, bees, butterflies and small mammals that live in it. That life works on the coffee every day. Bees pollinate the blossom, and robusta cannot set fruit without them. Birds and spiders eat the insects that would otherwise need spraying. Leaf fall from a mixed canopy feeds the soil with more organic matter than any fertiliser. Elephants, gaur and deer pass through, which is why the farmer's year is hard and why the forest is still standing. A coffee grown inside a living forest is a different thing from a coffee grown in rows under the sun.

And nothing grows alone here. A Western Ghats coffee farm is also a pepper farm, a cardamom garden and an orchard. Black pepper climbs every shade trunk, cardamom fills the wet hollows, and jackfruit, mango, banana, areca and citrus stand between the rows. A family harvests several crops from one acre across the year, and the coffee grows in that company. Roasters taste spice in Indian coffee; the farmer sees it on the trunks. We make no claim that one causes the other, but they belong to the same hillside.

そして、ここでは何ひとつ単独では育ちません。西ガーツのコーヒー農園は、胡椒農園であり、カルダモン畑であり、果樹園でもあります。黒胡椒はすべての日陰樹の幹を登り、カルダモンは湿った窪地を満たし、ジャックフルーツ、マンゴー、バナナ、ビンロウ、柑橘が畝の間に立ちます。一家は一エーカーから一年を通していくつもの作物を収穫し、コーヒーはその仲間のなかで育ちます。ロースターはインドのコーヒーにスパイスを感じ、農家はそれを幹の上に見ます。一方が他方の原因だとは申しません。ただ、同じ斜面に属しています。

そして、森は生きている。西ガーツはユネスコ世界遺産であり、世界で最も重要な八つの生物多様性ホットスポットの一つです。コーヒーの上の林冠は植えられた防風林ではなく、在来の森です。ジャックフルーツ、野生のイチジク、ローズウッド、シルバーオーク。その下に胡椒とカルダモン。そこに暮らす鳥、蜂、蝶、小さな哺乳類。その命が毎日コーヒーに働

きかけます。蜂が花を受粉させ、ロブスタは蜂なしには実を結びません。鳥と蜘蛛が、さもなければ農薬が必要になる虫を食べます。混交林の落葉が、どんな肥料よりも多くの有機物を土に返します。象、ガウル、鹿が通り抜けます。だから農家の一年は厳しく、だから森はまだ立っています。生きた森の中で育ったコーヒーは、日なたの列で育ったコーヒーとは別のものです。

Together. Ancient soil, arabica altitude and a living forest under monsoon rain mean a cherry that ripens slowly and sweetly. Slow ripening is low acidity, body and spice in the cup. Each of these exists somewhere else in the world. Together they exist only here.

重なると。古い土、アラビカの高度、モンスーンの雨の下の生きた森。その重なりが、ゆっくり甘く熟す実をつくります。ゆっくりした成熟こそが、カップの穏やかな酸、コク、スパイスです。それぞれは世界のどこかにあります。重なるのは、ここだけです。

03 What the cup is like

カップの印象

We grow and offer both species, and we take both seriously. Japanese roasters have described Indian coffee for years in the same words, low acidity, full body, spice and dark chocolate, and that is the reason Maruyama Coffee turned to Indian lots when Mandheling became scarce. Within that family, Arabica and Robusta are two different cups.

私たちは二つの品種を育て、二つとも真剣に扱います。日本のロースターは長年、インドのコーヒーを同じ言葉で語ってきました。穏やかな酸、強いコク、スパイス、ダークチョコレート。マンデリンが手に入りにくくなったとき丸山珈琲がインドのロットに向かった理由です。その中で、アラビカとロブスタは別々のカップです。

ARABICA · アラビカ

The hand-drip cup

Washed and natural lots from 1,000 to 1,500 metres, varieties such as S.795, Chandragiri and Catuai hybrids, picked November to January. In the cup: a soft, round acidity, a full body, dark chocolate and dried fruit, a spice finish. The washed lots are clean and sweet; the naturals are heavier and lean toward cocoa and wine. Maruyama sold out its Karnataka naturals on exactly this profile.

For Bongen: the single-origin hand-drip and the Ginza shelf, medium roast. **We commit to:** 84 points or better, scored by a named cupper.

標高1,000〜1,500 mのウォッシュドとナチュラル。S.795、チャンドラギリ、カトゥアイ系。収穫は11〜1月。カップは柔らかく丸い酸、しっかりしたコク、ダークチョコレートとドライフルーツ、スパイスの余韻。ウォッシュドはクリーンで甘く、ナチュラルはより重く、カカオとワインの方向へ。丸山珈琲はまさにこの輪郭のカルナータカ産ナチュラルを完売させました。BONGENには：ハンドドリップのシングルオリジンと銀座の棚、中煎り。約束：カッパーの名前つきで評点84以上。

ROBUSTA · ロブスタ

The espresso cup

Not the Robusta Japan knows from cans. Fine Robusta from Wayanad, 500 to 1,000 metres, picked ripe from January to March, honey or washed, dried on raised beds. In the cup: almost no acidity, a thick, syrupy body, dark chocolate and roasted nut, a long bittersweet finish, and a heavy crema. Indian washed Robusta has gone into Italian espresso blends for decades; done this way it scores 80 or better, and Wayanad collectives have cupped 83 and 86. The trees need forest bees to set fruit, so this cup only exists where the forest does.

For Bongen: the base of Latte Rich and the matcha espresso, and a single-origin espresso for anyone who wants depth without sharpness. **We commit to:** 80 points or better, scored by a named cupper.

缶コーヒーで知られるロブスタではありません。ワヤナード、標高500〜1,000 mのファインロブスタ。1〜3月に完熟実だけを摘み、ハニーまたはウォッシュドで精製し、高床の乾燥棚で乾かします。カップは酸味がほとんどなく、とろりと厚いコク、ダークチョコレートとローストナッツ、長いビタースイートの余韻、厚いクレマ。インドのウォッシュド・ロブスタは何十年もイタリアのエスプレッソブレンドに使われてきました。この作り方なら評点80以上、ワヤナードの生産者組合は83と86を記録しています。木は森の蜂がいなければ実を結びません。このカップは森のあるところにしか存在しません。BONGENには：Latte Richと抹茶エスプレッソのベース、そして鋭さのない深みを求める人のためのシングルオリジン・エスプレッソ。約束：カッパーの名前つきで評点80以上。

84+	80+	2	60 kg
Arabica score we commit to	Fine Robusta score we commit to	Species, offered with equal care	Smallest lot we ship, either species

04 The farmers, and how we work with them

農家と、私たちの関わり方

Coffee reached these hills before the British, but it was British planters in the 1800s who laid out the first commercial estates in Wayanad, Coorg and Chikmagalur. After independence the estates passed into Indian hands and coffee became the cash crop of the region. Today most of it is grown by small farmers on a few acres, families who have held the same plantation for one, two or three generations.

コーヒーは英国人より前にこの丘に届いていましたが、ワヤナード、クールグ、チクマガルールに最初の商業農園を開いたのは1800年代の英国人プランターでした。独立後、農園はインド人の手に渡り、コーヒーはこの地域の換金作物になりました。今日その大半は数エーカーの小規模農家が育てています。一代、二代、三代と同じ農園を守ってきた家族です。

A coffee year here is long: blossom in March, rain from June, picking from November to February. Through all of it the farmer fights things no one in a café sees. A monsoon that comes late or too hard. A crop that swings by a third from one year to the next. Wages that rise while workers grow scarce. Elephants, wild boar and monkeys walking out of the very forest the coffee grows under. Local tribal communities and migrant workers do the pruning and the picking. A family tends its coffee the way it tends a child.

ここのコーヒーの一年は長い。3月に開花、6月から雨、11月から2月に摘み取り。その間ずっと、農家はカフェでは誰も目にしないものと闘っています。遅れるモンスーン、強すぎるモンスーン。年によって三分の一も振れる収量。働き手が減るなかで上がる賃金。コーヒーの木陰をつくるその森から出てくる象、猪、猿。地元の先住民コミュニティと出稼ぎ労働者が剪定と摘み取りを担います。家族はわが子を育てるようにコーヒーを育てます。

And then, when the cherry is dried, it goes to the local dealer at whatever the market says that week. In 2025 that price halved within the year. Of what a drinker pays for a bag in a city, the grower's share is estimated at between 5 and 20 percent. The farmer never hears where the coffee went or what it became.

そして実を乾かし終えると、それはその週の相場のまま地元の仲買人に渡ります。2025年、その価格は一年のうちに半分になりました。都市で一袋に支払われる金額のうち、生産者の取り分は5〜20%と見積もられています。農家はそのコーヒーがどこへ行き、何になったのかを知ることがありません。

That is where Monsoon Ridge stands. We work with two groups. **Group A** is made up of established estates and collectives whose lots already meet specialty export standards: scored, residue-tested, ready now. They supply Bongen from the first season. **Group B** is made up of small farmers we hand-pick for a micro-lot and grow with. We test their soil, cup their coffee, bring agronomists for pruning, shade, drying and, where needed, replanting, and raise the lot year by year until it scores alongside Group A. When it does, it goes to Tokyo under the farmer's name, with the price paid printed on the bag. Group A pays for the journey. Group B is the reason for it.

そこに、モンスーンリッジが立ちます。私たちは二つのグループと働きます。**グループA**は、すでにスペシャルティ輸出基準を満たすロットを持つ農園と生産者組合。評点があり、残留農薬検査済みで、今すぐ供給できます。初年度からBONGENに届けるのはこのグループです。**グループB**は、マイクロロットのために私たちが選び、共に育つ小規模農家。土壌を検査し、コーヒーをカッピングし、剪定・日陰・乾燥・必要なら植え替えのために農学の専門家を入れ、グループAと並ぶ評点に達するまで年ごとにロットを引き上げます。達したとき、そのコーヒーは農家の名前で、支払った価格を袋に記して東京へ向かいます。グループAが旅の費用を払い、グループBが旅の理由です。

05 Three proposals

三つの提案

PROPOSAL A

A limited Indian single origin for the Ginza shelf

One washed or natural Arabica micro-lot from a named high-altitude estate, 84 points or better, as beans and drip bags. The bag carries the cupper's score and the rupees per kilo paid to the farmer company. A story a visitor can read in one minute and carry home.

銀座の棚のための、期間限定インド・シングルオリジン。評点84以上のアラビカ・マイクロロットを、豆とドリップバッグで。袋にはカッパーの評点と農家への支払価格を記載します。

WHAT WE DELIVER

- One Arabica micro-lot, washed or natural, 84 points or better, from a named high-altitude estate or farmer company. 60 to 120 kg of green in the first season, so it stays limited and sells out.
- The lot sheet in Japanese: estate, altitude, variety, process, pick dates, the cupper's name and score, the rupees per kilo paid and the season, the GI number once held.
- Residue report from a Japan-recognised laboratory, photographs of the farm and the people, and a short farmer story in Japanese for the shelf card and the website.
- Delivery to the importer's bonded warehouse in Yokohama. Bongen buys from the importer as a domestic purchase; no import paperwork on your side.

WHAT BONGEN DOES

- Cups two or three candidate lots and chooses one.
- SHIRAFUSHI roasts it, medium, and packs 100 g and 200 g bags and drip bags under Bongen's label with our origin facts on it. "Single origin" is lawful here because the bag is 100 percent this lot.
- Sets the shelf price. For reference, Indian estate lots in Japan have sold at ¥1,000 to 1,500 per 100 g.

PRICE AND TIMING

- Green priced landed Yokohama in the Guatemala and Honduras band, held for the season.
- Samples February 2027, bags in the warehouse March to April, release for spring and summer 2027 as a seasonal limited edition, back the next season if it sells.

FIRST STEP

Agree the sample protocol today. We name the candidate lots in February.

内容：評点84以上のアラビカ・マイクロロット一種、初年度は生豆60〜120 kgの限定数量。日本語のロットシート（農園、標高、品種、精製、カッパー名と評点、農家への支払価格とシーズン、取得後はGI番号）。日本が認める検査機関の残留農薬報告書、農園と人の写真、棚札用の短い物語。横浜の輸入者倉庫まで私たちが届け、BONGENは国内取引として購入します。**BONGEN側：**二〜三ロットをカッピングして一つ選ぶ。白節で中煎りに焙煎し、100 g・200 gとドリップバッグをBONGENのラベルで。棚価格はBONGENが決めます（参考：日本でのインド農園ロットは100 gあたり1,000〜1,500円）。**価格と時期：**横浜着価格はグアテマラ・ホンジュラスの帯、シーズン中固定。2027年2月サンプ

PROPOSAL B

A body-forward lot for Latte Rich and the matcha espresso

A low-acid, full-bodied lot, Arabica or fine Robusta by your cupping, as an espresso base for the drinks that define Bongen. Spice and chocolate under milk and Kagoshima matcha, no sharpness.

Latte Richと抹茶エスプレッソラテのための、コクのあるロット。酸味を抑え、スパイスとチョコレートの余韻がミルクと抹茶の下に残ります。

WHAT WE DELIVER

- Two espresso candidates to cup side by side: a fine Robusta from Wayanad, honey or washed, 80 points or better, and a natural Arabica. Your machine and your palate decide; we have no preference to sell.
- Roast and dose suggestions from our cupper for a 2.5 times espresso under milk, and for matcha.
- A steady lot, not a one-off: the espresso machine is daily volume, so we reserve enough of the chosen lot for the season and hold the price.

HOW IT CAN SIT ON THE MENU

- As 100 percent of the espresso, a single-origin espresso under its own name.
- As the body in a house espresso blend. Under Japan's labelling code the blend may carry our origin name once it is 30 percent or more of the blend.
- Nothing on the menu has to change. A line such as "espresso from the Western Ghats" is there if you want it, and absent if you do not.

THE TRIAL

- One 60 kg bag in April 2027. One month on the machine, staff and regulars tasting Latte Rich and the matcha espresso latte against the current base.
- We accept either answer. If it stays, monthly bags for the season at the agreed price.

FIRST STEP

Tell us what the current espresso base is and what you like about it. We cup against that in February.

内容：並べてカッピングするエスプレッソ候補二つ。ワヤナードのファインロブスタ（ハニーまたはウォッシュド、評点80以上）と、ナチュラルのアラビカ。決めるのはBONGENのマシンと舌です。濃いエスプレッソと抹茶に合わせた焙煎度と量の提案。マシンは毎日の量なので、選ばれたロットをシーズン分確保し、価格を固定します。**メニューでの置き方：**100%のシングルオリジン・エスプレッソとして。あるいはハウスブレンドのコクとして（表示規約上、30%以上で産地名を名乗れます）。メニューを変える必要はありません。**試用：**2027年4月に60 kg一袋、一か月マシンで。残れば月ごとの納品。**最初の一歩：**現在のエスプレッソベースと気に入っている点を教えてください。2月にそれと並べてカッピングします。

ル、3〜4月入庫、春夏の限定リリース。**最初の一歩：**今日サンプルの手順を決める。

PROPOSAL C

SHIRAFUSHI as our roasting partner in Tokyo

SHIRAFUSHI roasts to order and roasts custom blends for other shops. We would like it to roast Monsoon Ridge lots for Tokyo, so our coffee reaches other cafés through your roastery rather than one we would have to build.

白節を、モンスーンリッジの東京における焙煎パートナーに。受注焙煎とオーダーメイド焙煎を行う白節で、私たちのロットを焙煎し、他店へ届けていただきたいと考えています。

WHAT WE ARE PROPOSING

- Green coffee arrives in Yokohama under our lot numbers. SHIRAFUSHI roasts it in Ginza, to order, and it goes out three ways: to Bongen's own shelves and machines, to other cafés and shops that we bring, and as co-branded drip bags.
- We sell green only. Roasting, packing and delivery inside Japan are SHIRAFUSHI's craft and SHIRAFUSHI's margin.

TWO WAYS TO STRUCTURE IT

- **SHIRAFUSHI buys.** SHIRAFUSHI buys green from the importer at the season price and sells roasted coffee under its own label, with Monsoon Ridge named as the origin. Simplest; SHIRAFUSHI owns the customer.
- **We own the green, SHIRAFUSHI roasts for a fee.** We keep the stock, pay a roasting and packing fee per kilo, and sell under the Monsoon Ridge label to buyers we bring. SHIRAFUSHI earns on every kilo without holding stock.
- Either, or both for different customers. We write it down before the first kilo is roasted.

WHY THIS WORKS FOR BOTH

- For us: no roastery to build, no 12 percent duty on roasted coffee from India, coffee roasted days before it is drunk, a Ginza address on the bag.
- For SHIRAFUSHI: a new origin nobody else in Tokyo roasts, buyers we bring from World of Coffee Tokyo and SCAJ, and the origin story and photographs for your own marketing. Later, a visit to the farms for your roasters, when the lots exist.

WHAT WE DO NOT ASK TODAY

- No exclusivity, no volume commitment, no contract. If the samples cup well in February and the first bags move, we talk about a season agreement, and whether SHIRAFUSHI wants Tokyo exclusivity in exchange for commitments.

FIRST STEP

An introduction to whoever runs SHIRAFUSHI's wholesale, after the February samples.

提案：私たちのロット番号で横浜に着いた生豆を、白節が銀座で受注焙煎し、三つの経路で出す。BONGENの棚とマシンへ、私たちが連れてくる他店へ、そして共同ブランドのドリップバッグとして。私たちは生豆だけを売り、焙煎・包装・国内配送は白節の技と利益です。**二つの形：**①白節が輸入者から生豆を買い、自社ラベルで産地名「モンスーンリッジ」を記して販売する。②生豆は私たちが保有し、白節に焙煎・包装料をキロ単価で支払い、モンスーンリッジのラベルで私たちの買い手に売る。どちらでも、

両方でも。最初の一キロを焙煎する前に書面にします。**双方の利点：**私たちは焙煎所を建てず、インドからの焙煎豆にかかる12%の関税を避け、飲む数日前に焙煎された豆を、銀座の住所つきで届けられる。白節は東京で誰も焙煎していない産地と、World of Coffee TokyoとSCAJから私たちが連れてくる買い手、そして産地の物語と写真を得る。**今日お願いしないこと：**独占、数量約束、契約。2月のサンプルが良く、最初の袋が動いたら、シーズン契約と東京独占の話をしましょう。**最初の一歩：**2月のサンプル後に、白節の卸担当の方をご紹介ください。

06 What is printed on every lot

すべてのロットに記すもの

The cup score, with the cupper's name
Scored by a named Q-grader at origin. Sheet travels with the lot.
カッパーの名前つきの評点

The rupees per kilo paid to the farmer company
A named collective, the season, the price. Fixed for the season.
農家組合への支払価格（ルピー/kg）

A registered geographical indication number
Authorised-user registration with the Coffee Board of India, in progress.
地理的表示（GI）の登録番号

Nobody from India prints all three. Every lot is also tested for residues at a laboratory Japan's health ministry recognises before it leaves India, and the report arrives with the sample. BEFORE ANY SAMPLE SHIPS

インドでこの三つを揃えて記載している会社はありません。さらに、すべてのロットは出荷前に、日本の厚生労働省が認める検査機関で残留農薬検査を受け、報告書をサンプルに添えてお届けします。

07 How a lot reaches Ginza

銀座までの道のり

1. **Harvest, process, score, test**
   December 2026 to January 2027 Bed-dried, scored by a named cupper, residue report in hand.
   収穫、精製、評点、検査

2. **Roasted cupping samples to Bongen, with the lab report**
   February 2027300 g each, two or three candidate lots. You choose.
   焙煎サンプルと検査報告書をお届け（2027年2月）

3. **First bags through a Japanese importer of record**
   March to April 202760 kg bags via TYPICA or a specialist importer, who clears customs and holds stock in Yokohama. No import work on your side.
   輸入者を通じて最初の袋を納品（3〜4月）。通関と保管は輸入者が担います。

4. **Cup together at World of Coffee Tokyo**
   28 April to 1 May 2027 Tokyo Big Sight.
   World of Coffee Tokyoで一緒にカッピング

5. **A limited release on the Ginza shelf**
   Season 2027 Beans and drip bags, with the three proofs printed. Price held for the season.
   銀座の棚で期間限定リリース。価格はシーズン中固定。

08 What we ask of you today

今日お伺いしたいこと

1. Which pesticides does your importer test for, and at which laboratory?
   輸入者はどの農薬をどの検査機関で検査していますか。
2. What did you pay landed for your last Colombia or Honduras lot? We price Arabica in that band.
   直近のコロンビアやホンジュラスの到着価格は。アラビカはその帯で価格をつけます。
3. Do you buy through TYPICA, Wataru, Ataka or direct? Would you introduce us?
   TYPICA、ワタル、安宅、あるいは直接のいずれで購入されていますか。ご紹介いただけますか。
4. What score, process and price would make you put an Indian coffee on the Ginza shelf?
   どの評点、精製、価格なら、銀座の棚にインドのコーヒーを置いていただけますか。

We are not asking for an order today. We are asking for a sample protocol, your four answers, and one introduction.

今日は注文をお願いしているのではありません。サンプルの手順、四つの答え、そして一つのご紹介をお願いしています。

09 Who we are

私たちについて

J

Jawad Babu

Co-founder. Dubai, Tokyo and India. International trade and product export, sales, logistics and customer relations. Runs the Japan side: buyers, shipping, paperwork and the relationship after the sale. In Tokyo until 30 November.共同創業者。ドバイ・東京・インド。国際貿易と輸出、営業、物流、顧客対応。日本側を担う：買い手、輸送、書類、そして販売後の関係。

A

Alan B Mathew

Co-founder. Bengaluru and Wayanad. Second-generation coffee farmer in Kerala, ten years in Japan. Biodiversity, farmers' unions and independent growers, marketing and consulting. Runs the origin side: farmers, lots and quality.共同創業者。ベンガルール・ワヤナード。ケララのコーヒー農家二代目、日本に10年在住。生物多様性、農家組合と独立農家、マーケティング、コンサルティング。産地側を担う：農家、ロット、品質。

Two proprietors, one promise: the farmer, the roaster and the drinker should each know what the other paid and received. We remove the layers between a Western Ghats hillside and a Ginza cup, and we write down what is left.

二人の共同経営者と、一つの約束。農家、ロースター、そして飲む人が、互いに何を支払い、何を受け取ったかを知ること。西ガーツの斜面と銀座の一杯の間にある層を取り除き、残ったものを書き記します。

Arabica altitude band and cup descriptors are general to the region. Scores, prices and the GI number are printed per lot when the lot exists. We make no claim of organic status in Japan.