

"こだわりのシングルビーンズ"

10
October

産地や農園の風を感じながら、ネルドリップ抽出のこの香りを味わってみてはいかがでしょうか。

エチオピア イルガチャフェ コチャレ地区

～エチオピアオークションシステムECX「Q1」認定品～ **530円**



PRODUCING AREA

生産地情報

同国はコーヒー発祥の地ともいわれ、人間の手を加えられずに自生している様な農園や、原種も多く生産されている為、独特の風味や個性をもったコーヒーが多く存在します。コーヒー農家は約9割が1ha未満の小規模農家で、そのほとんどが農薬や化学肥料を使用せず有機栽培を行っています。

(正確な統計はなく、一般的に言われている事です)



COFFEE FARM

「イルガチャフェ コチャレ地区」情報

- 産地：イルガチャフェ コチャレ地区 標高1,800m～2,000m
- 精選方法：Sundry Natural

- 生産特性：首都アジスアベバから車で約9時間南下した地区。小農家で赤実チェリーだけを丁寧にハンドピックで収穫し、その後アフリカンベッドにチェリーを広げて、再度ハンドピックで完熟チェリーだけを厳選します。

今回の厳選豆は同国オークションシステムの最上位規格となる「Q1」認定を受けた中でも、コチャレ地区の特徴である華やかなフレーバーのものを厳選しております。



AROMA&FLAVOR

香り味わい

ベルガモットのような高貴なアロマと、ふくよかなコクを有します。

- 生豆輸出規格：Grade 1



TASTING COFFEE GRAPH

