

HAONGA

タンザニア

PULP IT
UP↑

TASTE: Orange zest,
Marasca cherry with caramel
& sweet molasses
オレンジゼスト、マラスカチ
ェリー、キャラメル、甘いモ
ラッセ(糖蜜)

VARIETY 品種: Bourbon

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Rural Mbeya

PRODUCER 生産者: Medson Haonga

ALTITUDE 標高: 1700m

ONE MORE THING: 生産者Medson Haongaはコミュニティのリーダー的存在で、サステイナブルで垣根を超えた共同作業に献身的な活動を続けています。私たちの考え方ととても共感できる人物です!彼は森林に恵まれた南タンザニアでPenagosエコパルパーを最初に所有した数人のうちの一人でもあります。この素晴らしいパルパーによって、水の使用量を抑えて自分たちのコーヒーを処理することができるようになりました。Haongaは常に無駄が出ないよう最大限の努力をおこたらず、除去後のコーヒーチェリーの果肉はその地域で育てられているトウモロコシやバナナなどの農作物の肥料として生まれ変わっています。素晴らしいですね!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
S I N G L E O . J P