

ARICHA (HAND) TO CUP

エチオピア

TASTE: Strawberry candy,
cacao nib, lemon zest
ストロベリーキャンディー、カカオニブ
、レモンゼスト

VARIETY 品種: Wild Heirloom

PROCESS 精製方法: Natural

ORIGIN 生産地:
Gedeo Zone, Yirgacheffe

PRODUCER 生産者:
Aricha Washing Station

ALTITUDE 標高: 1900m

ONE MORE THING: イルガチエフェの中でも標高の高いエリアで収穫されたこのコーヒーは、アリチャという名前のウエットミルで精製されています。ここは手作業によるコーヒーチェリーの選別技術の高さで有名で、よく熟したコーヒーチェリーを集めるピッカーには高い報酬が支払われるシステムになっています。アリチャはSingle OのグリーンビーンバイヤーWendyがエチオピアで初めて訪れたウエットミルということもあり(当時はIdidoとして知られていました)、彼女にとっても特別な存在です。今年初めにお届けしたアリチャ(Washed)のNaturalプロセスバージョンになります。プロセス由来の風味の違いをお楽しみください!

One of the highest-grown coffees in Yirgacheffe, this offering from Aricha station is the result of a famously meticulous hand-sorting process that gives coffee pickers extra compensation for ripe cherries. Aricha holds a special place in the heart of our green bean buyer, Wendy, as it's the first washing station she ever visited in Ethiopia, back when it was known as Idido.

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P