

KAFFA

エチオピア

WILD ONE

TASTE: Lemon candy, dried apricot, syrupy mouthfeel
レモンキャンディー、ドライアプリコット、シロップのようなマウスフィール

VARIETY 品種: Wild Heirloom

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Anderacha, Sheka Zone

PRODUCER 生産者: Anderacha Washing Station

ALTITUDE 標高: 1700 - 1950m

ONE MORE THING: 「Coffee」という言葉の語源になったとも、アラビカ種が誕生した土地であるとも言われるエチオピア南西部の「Kaffa」。このKaffaエリアのShekaゾーンにあるAnderacha WS(ウォッシングステーション)からWashedプロセスのマイクロロットをお届けします。野生の森林の植生に覆われたKaffaエリアは豊かな天然の湧水にも恵まれ、Anderacha WSでもこの湧き水を潤沢に利用してプロセスが施されています。いまだに手付かずの自然のなかで進化を続けるコーヒーの原型種とも言えるKaffaをお楽しみください!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P