

KIANJUKI

ケニア

LIKE SUNSHINE ☀

TASTE: Watermelon,
raspberry & nectarine
すいか、ラズベリー、ネクタリン

VARIETY 品種: SL 28/34

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Embu county

PRODUCER 生産者: Kirurumwe
Farmers Cooperative Society

ALTITUDE 標高: 1700 m

ONE MORE THING: この爽快感があるコーヒーKIANJUKIは、ケニアのEmbuカウンティで生まれました。協同組合メンバーがコーヒーチェリーを収穫し、集積所に集められたところからフルーティーな味わいを引き出す“魔法”が始まります。丁寧なコーヒーチェリーの選別と精製作業がされたのち、最終的に乾燥棚へ移動させて乾かす工程へと入りますが、その後も手作業での選別が続けられ(パチメントがついた状態で)、日中の1番暑い時間帯には乾燥が早く進みすぎないように乾燥棚にカバーがかけられます。まるで夏の果物を思わせる味わいは、ハンドドリップとして飲んで頂くことももちろん、エスプレッソとしてもオススメです！

S I N G L E O

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