

BETWA

AQUA BATCH ウガンダ

TASTE: Red apple,
toffee & plum
レッドアップル、トフィー、プラム

VARIETY 品種: Bourbon/SL28/S795

PROCESS 精製方法: Fermentum
Aqua Batch

ORIGIN 生産地: Mount Elgon,
Uganda

PRODUCER 生産者: Buzibiti
Washing Station

ALTITUDE 標高: 1600-1800m

WHY WE'VE SINGLED THIS OUT: 「サステナビリティ」という言葉だけが一人歩きし、すでに時代遅れになってしまっている感もある昨今ですが、Pura Cepaはそんな「サステナビリティ」の救世主かもしれません。サイエンスを応用したコーヒーのクオリティー向上と、サプライチェーンに携わる全ての人の生活の向上の両方を実現しようとしているこのプロジェクトを、昨年に引き続きサポートできることを嬉しく思います。ワインの醸造技術を応用したこのAqua Batch。大容量ステンレスタンク内で、厳選された乳酸菌とエステル働きにより、アナエロビック(嫌気性)発酵されたコーヒーは、素材が本来持つフルーツのフレーバーをより強く感じることができます。Single 0によるこのプロジェクトのコーヒーの買い付けは、Rwenzori共同体の要望のもと、ウェットミルに隣接する村で長年必要とされていた井戸の建設の実現を手助けすることにもつながりました。

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
S I N G L E 0 . J P

WHY WE'VE SINGLED THIS OUT: The word sustainability is thrown around like it's goin' outta fashion, but Pura Cepa is the real deal when it comes to the "s" word. We're stoked to continue supporting the project which is using science to improve the quality of coffee and of lives at every point of the supply chain. Our second feature of this coffee takes the lead from wine processing; anaerobic fermentation in large stainless steel tanks and inoculation of lactic bacteria & esters to enhance fruit flavours. Via the project's sustainability levy, our purchase has helped build a much-needed well for the village next to the coffee washing station, as requested by Rwenzori community.

PURA CEPA PROJECT: コーヒーは危機にあります。マクロ経済では把握できないほどのスピードで状況は刻一刻と変化しています。気候変動による脅威はすべてのコーヒーショップを襲っています。コーヒーのテクノロジーとサイエンスは、ワインのそれに千年以上も遅れていると指摘されています。だからこそ Pura Cepa のようなプロジェクトは重要な意味を持っており、Single O もサポート(買い付け)をすることを決めたのです。彼らはコーヒー生産地に技術の革命をもたらすことで、経済・環境・共同体のすべてに機能するサステナビリティを実現しようとしています。これによりその土地は潤い、コーヒーのクオリティは向上、そのために得られるより高いプレミアムは、結果としてその土地の共同体に還元されるというシステムが構築されつつあります。