

BATORO

FERMENTUM MEL

PURA CEPA PROJECT

TASTE: Caramel & sticky
toffee with stewed apricots
キャラメル、トフィー、煮詰めたアプリコット

VARIETY 品種: SL14/SL28/
Catimor

PROCESS 精製方法: Fermentum
Mel

ORIGIN 生産地: Rwenzori,
Uganda

PRODUCER 生産者: Kisinga
Washing Station

ALTITUDE 標高: 1600 - 1800m

WHY WE'VE SINGLED THIS OUT: すでに使い古されている感のある「サスティナビリティ」という言葉ですが、Pura Cepaは本当の意味での「サスティナビリティ真打ち登場」と言えるかもしれません。精製過程におけるネクストレベルの科学的アプローチは、コーヒーのカップクオリティを向上させるだけでなく、サプライチェーンの全てのステージに関わる人の生活のクオリティをも向上させる可能性を秘めています。今回のFermentum Melもワイン作りに使われる好気性発酵の仕組みを使った精製方法。完熟チェリーの外皮を取り除き、果肉を露出させた状態で種菌を吹き付けてから発酵させます。外皮を取り除くことで、好気性発酵に必要な酸素がスムーズにチェリー内外に流れるため、効率よく発酵を促すことができます。

S I N G L E 0

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

PURA CEPA PROJECT: コーヒーは現在さまざまな問題を抱えています。マクロ経済も流動的で不安定。店舗経営のあらゆる側面に環境問題の脅威が降りかかっています。コーヒーは技術的にも科学的にもワインに1000年遅れていると言われています。これらの問題にPura Cepaと呼ばれる新しいプロジェクトが解決策を見出せるかもしれません。Single Oはこのプロジェクトに賛同し、サポートしていくことを決めました。Pura Cepaは「経済-環境-コミュニティ」全てのサイクルにおいてサステナビリティを機能させ、コーヒー生産の現場に技術的な革命を起こす可能性を持っています。この技術がカップクオリティを向上させることで、コーヒー生産者はより高い収入を得ることが可能となり、結果としてコーヒーコミュニティ全体に利益が循環していくのです。