

# DERI SWEET KOCHA TOOTH

## エチオピア

**TASTE:** Dried apricot,  
honey & Maltesers  
ドライアプリコット、蜂蜜、  
モルティザーズ

**VARIETY 品種:** Heirloom

**PROCESS 精製方法:**  
Natural

**ORIGIN 生産地:**  
Guji, Sidama

**PRODUCER 生産者:**  
Local Rural  
Farmers

**ALTITUDE 標高:**  
1900-2100m

**S I N G L E 0**

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLEO.JP

**ONE MORE THING:** Guji地区にあるDeri Kocha 精製所では、コーヒーチェリー(コーヒーの実)の中に種が入ったままの状態です。これによりフルーティーでチョコレートのような風味を持ち、さらには口当たりもしっかりとしたコーヒーが生まれるのです。ドライアプリコットや蜂蜜、オーストラリアでスーパーマーケットでも買えるMaltesers(モルティザーズ)というチョコレート菓子の風味も感じられます。つまりはこのエチオピアDeri Kochaは甘くて美味しい風味が全て詰まったSweet tooth!なコーヒーなのです!

The Deri Kocha washing station in Guji sun-dries the coffee seeds within the coffee cherries which imparts fruity and chocolaty notes, and excellent body. The result is a coffee with notes of dried apricot, honey, and Maltesers. In short, Ethiopia Deri Kocha gives you a taste of all things sweet and good.