

ARICA

ALL
NATURAL!

エチオピア

TASTE:

Green grape, mango
& butter toffee

白ぶどう、マンゴー
バタートフィー

VARIETY 品種:

Heirloom

PROCESS 精製方法:

Natural

ORIGIN:

Gedeo Zone,
Yirgacheffe

PRODUCER 生産者:

Aricha Washing
Station

ALTITUDE 標高:

1900m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: ドライブプロセスの基準を再設定したとも言えるナチュラル精製コーヒーの登場です。ARICHA 精製所は素晴らしいウォッシュトコーヒーで知られていますが、ナチュラル精製のコーヒーも常に記憶に残る経験を与えてくれます。今年も例外ではありません。精製所の周りに広がるコーヒーの木々は、イルガチェフェ地域の中でも最も高いエリアで育てられています。ARICHAが誇る高品質の秘密は、手作業による丁寧な選別作業をすることで、完熟したチェリーにはインセンティブが支払われているところにあります。この結果、複雑さがありつつ素晴らしくクリーンなコーヒーが生み出されるのです。

Here is a natural processed coffee that sets the bar for dry process. Aricha is known for producing exceptional washed coffee, but their natural processed coffees are always a memorable experience, and this year is no different. The farms surrounding the station are located in some of the highest coffee growing areas in Yirgacheffe. Aricha station maintains its quality reputation by utilising meticulous hand sorting at the mill, which is incentivised by paying more for ripe cherry. The result is a complex and exceptionally clean coffee.