

# FRAM FARM

NOT  
A TYPO!

ケニア

**TASTE:** Raspberry, white  
chocolate & papaya  
ラズベリー、ホワイトチョコ、  
パパイヤ

**VARIETY 品種:**  
SL28/ SL34

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Kiambu, Muranga

**PRODUCER 生産者:**  
James Kariuki

**ALTITUDE 標高:**  
1860m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** Fram Farmはあなたの記憶に残るコーヒーになるでしょう。その理由は、名前が短くシンプルだからということだけではなく、印象的なカッププロファイルをもっているからです。このカッププロファイルは毎年開催される品評会Taste of Harvest ケニア大会のみならず、東アフリカ全土でも高く評価されてきました。James Kariuki が約12エーカーの土地で育てるこのコーヒーは、家族所有のウェットミルで精製されます。Jamesの兄弟たちもそれぞれコーヒー農地を所有しており、稼働期にはこのウェットミルを皆で日々交替しながら使用しています。

Fram Farm is a coffee name you may well remember, not just because it's short n' simple, but has a memorable cup profile that has seen it win the annual East Africa Taste of Harvest comp in Kenya, plus the whole of East Africa too! It's produced by James Kariruki on around 12 acres. It's processed at the family-owned wet mill, where James & his brothers, who have their own coffee farm plots, use the mill on alternate days of the week. Like our other Africa coffees, it arrived later than usual, so it's going down an extra treat as part of our Africa Catch Up.