

GACHU- IRO

ケニア

TASTE: Cola, plum &
passionfruit
コーラ、プラム、
パッションフルーツ

VARIETY 品種:
SL28, SL34, Batian

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Nyeri,
Matheri

PRODUCER 生産者:
Kiama Farmers
Cooperative Society

ALTITUDE 標高:
1700-1950m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: とびっきりの生産者組合Kiama Societyは、Gachuiroを含む4軒のミルの運営元として、ニエリ地域全体で3000人以上の農家を雇用しています。コーヒー以外にも乳製品や紅茶、マカダミアナッツなどを生産する同協同組合。しかし、私たちが注目したのは(もちろん)そのコーヒー、特に品質管理のプロセスです。摘んだばかりのチェリーはその日のうちにミルへ運ばれ、細心の注意を払って選別されます。パルピング後は、16~24時間の乾式発酵、さらなる品質チェックを経て、袋詰めされます。どのような抽出方法にも対応しているので、お気に入りの器具でお楽しみください。

Kiama Society has got it going on. Gachuiro is one of four coffee mills that they're running, which collectively employ over 3000 farmers in the Nyeri region. They're also producing dairy, tea and macadamia. It's the coffee that's got us, though. All the hallmark quality processes are there; fresh picked cherry with same day delivery to the mill and meticulous sorting. After pulping, there's skillful dry fermentation for 16-24 hours, and further quality checks right through to bagging this baby up. Get it going on any brew method.