

# DUM- ERSO

THE CHARNER

エチオピア

**TASTE:** Candied cherry,  
raisin & baked apple  
砂糖漬けのチェリー、  
レーズン、焼きリンゴ

**VARIETY 品種:**  
Heirloom

**PROCESS 精製方法:**  
Natural

**ORIGIN 生産地:**  
Gedeo Zone,  
Yirgacheffe

**PRODUCER 生産者:**  
Dumerso Washing  
Station

**ALTITUDE 標高:**  
1900-2100m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** 「GREAT THINGS COME IN THREES」という慣用句のとおり、3は縁起の良い数字と考えられています。そしてなんと、このコーヒーは最近私たちが発売した中では3つ目となるエチオピアのナチュラル精製コーヒー。グレード1にあたるこのロットを生産するため、DUMERSO精製所では、まず800軒以上の小規模農家から集めたコーヒーチェリーを手作業で選別し、さらに水槽にチェリーを入れ、水底へ沈んだ完熟チェリーだけを使用しています。レーズンや砂糖漬けのチェリー、焼きリンゴといったフレーバーが魅力のこのコーヒー。1度味わうと、2度、3度とリピートしたくなるはず！

Great things come in threes: this is the third Ethiopia Natural that we've featured in recent months. This one comes from the Dumerso washing station, where over 800 small holder coffee growers deliver their cherry to be hand-sorted and floated, ensuring only the very best and heaviest cherries are selected for this Grade 1 lot. Tasting notes of raisin, candied cherries and baked apples make this coffee particularly charming. After just one taste, you'll be coming back for seconds and thirds.