

MYKA IGERA PB

ケニア

TASTE: Candied lemon,
creamy mouth feel,
sweet finish
砂糖漬けのレモン、
クリーミーな口あたり、甘い後味

VARIETY 品種:
Ruiru 11/Batian/K7

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Tharaka Nithi

PRODUCER 生産者:
Justin Njeru
Ng'entu

ALTITUDE 標高:
1650m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: Mykaigeraは、MeruとEmbuの間にあるTharaka Nithi郡の中であり、ケニア山の丘陵地帯に位置します。15エーカーの農園にはRuiru 11, Batian, K7の品種が植えられており、Justin Njeru Ng'entuによって所有・管理されています。1997年には自身の精製所を建設し、その年がEl Nino(エルニーニョ)だったことから、その精製所をEl Ninoと名付けました。

Mykaigera is a small estate on the foothills of Mount Kenya in Tharaka Nithi county, between Meru and Embu counties. It is owned and managed by Justin Njeru Ng'entu who is growing Ruiru 11, Batian and K7 varieties on the 15 acre farm. He built his own wet mill in 1997, and since it was an El Nino year, he named the mill El Nino.