

JAG- WAN

ケニア

IN GOOD
COMPANY!

TASTE: Red currant,
orange, syrupy mouthfeel
アカフサスグリ、オレンジ、
シロップのような口当たり

VARIETY 品種:
SL28, Ruiru 11, Batian

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Othaya, Nyeri

PRODUCER 生産者:
Jackson Wanjohi

ALTITUDE 標高:
1650-1850m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: Jagwan EstateはNyeri(ニエリ)郡のOthaya(オタヤ)内に位置し、SL28や34、Ruiru 11、Batianという品種が育てられています。これらの品種のほとんどは1960年から植えられてきたものになります。農園は家族経営で運営されており、高水準のコーヒー生産をキープすることと、コーヒー農家がサステイナブルなビジネスとして継続できるように多大な努力を費やしています。東側はケニア山、西側はAbardare Ranges(アバーデア山脈)に囲まれる風光明媚な高原にあり、世界でも有数の最高品質のコーヒーが栽培できる場所としても知られています。

Jagwan Estate is in Nyeri county, Othaya sub-county. They grow SL28, 34, Ruiru 11, Batian varieties. Most of the coffees were planted in 1960. The farm is a family farm and they have always endeavored to maintain a high standard of farming and to make coffee farming a sustainable business. It is surrounded by scenic highlands, Mt Kenya on the Eastern side and the Abardare Ranges to its west. The Estate is situated in an area famed for producing some of the world's finest coffees.