

# BYRON BLUE AUSSIE GOLD オーストラリア

**TASTE:** Tangerine,  
orange & toffee  
タンジェリン、オレンジ、  
トフィー

**VARIETY 品種:**  
K7/SL34

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Coopers Shoot,  
Byron Shire

**PRODUCER 生産者:**  
Eric Smith

**ALTITUDE 標高:**  
80m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** オーストラリアでもコーヒーが生産されていることはご存知でしたでしょうか。普段私たちが紹介しているような、他の国で栽培されている標高が高いエリアでゆっくりと育つコーヒーとは違うので、Byron Blue Estateでは日々のコーヒーの木の管理と、収穫後の乾燥工程に細心の注意が払われ、骨の折れる仕事を行う必要があります。とても甘く、タンジェリン(みかんの一種)やオレンジ、トフィーの風味が感じられます。私たちのホームでもあるオーストラリアから届いたこのコーヒーをぜひご賞味ください!

Australia has always been a country that punches above their weight, and their coffee is no different. Unlike those high altitude regions that produce great coffee and greater endurance athletes, Byron Blue Estate has - through careful and arduous management of their trees and the drying process - delivered an origin coffee that competes with the best. With sweet, golden notes of tangerine, orange and toffee, this is a coffee with a definite home ground advantage.