

# AJ- ERE

エチオピア

**TASTE:** Delicate florals,  
juicy pear & coriander  
繊細なフローラル、  
ジューシーな洋梨、コリアンダー

**VARIETY 品種:**  
Wild Heirloom

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

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

**PRODUCER 生産者:**  
Birhanmeskel  
Aberra

**ALTITUDE 標高:**  
1900-2100m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** 美味しいコーヒーを作るために必要な要素は数あれど、各工程における丁寧な仕事の大切さを忘れてはいけません。エチオピアのイルガチェフェにあるAjere精製所を訪れると、その姿勢の重要性を再認識させられます。約650軒の農家から集められたコーヒーチェリーは、12～15日間天日乾燥されます。その際、日中の厳しい日差しを避けるために、毎日12時から15時まではカバーがかけられ、夜になると雨や湿気から守るために再びカバーがかけられます。この丁寧な仕事、すなわち「Tender Loving Care」のおかげで、甘くて香り高いコーヒーができあがるのです。

As much as theres a lot involved in making great coffee, you cant understate the value of care and nurture. The Ajere mill in Yirgacheffe, Ethiopia is is a prime example of the difference caring for your coffee can make. As the coffee they gather from around 650 family farmers sun-dries for 12-15 days, it is covered from 12 to 3pm daily in order to protect from the hot mid-day sun, then covered again when the night falls to protect the drying coffee from rainfall and moisture. This makes for a sweet and fragrant cup - the perfect result of Tender Loving Care.