

0

Origin:

SWEET  
TREAT

イチオピア  
ADADO

Taste: Tangerine

& caramel

タンジェリン、

キャラメル

Process: Washed.

Variety: Heirloom.

Altitude: 1800-2200m.

singleo.jp

By Adado Washing Station.

**One More Thing:** このコーヒーは、エチオピアの南部の高地にあるアダド精製所から届きました。アダドはコーヒーの産地として有名なイルガチエフェ内に位置し、小規模農家たちが1800m以上の高地で地元で自生するエチオピア在来種を育てています。コーヒーは精製所に持ち込まれ、天候に合わせて24~36時間発酵させられ、水で洗い流された後、高床式のベッドで1週間ほどかけて丁寧に乾燥させられます。



**FOR THE  
PLANET**  
—HEMOS—

We partner to tackle  
environmental issues;  
forest regeneration,  
ocean protection,  
and more.

@single\_ojapan