

# KAM- VIU FULL OF IT ケニア

**TASTE:** Guava, mandarin,  
heavy body  
グアバ、みかん、重厚な口当たり

**VARIETY 品種:**  
SL28 / SL34 / Ruiru 11

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Embu

**PRODUCER 生産者:**  
Gakundu Farmers  
Coop Society

**ALTITUDE 標高:**  
1750m

**ONE MORE THING:** 複雑さとボディ感に溢れたこのケニアはGakundu FCSの1,000の生産者たちが完熟チェリーだけを収穫しKamviu Coffee Factoryで精製したものです。このロットは定番のケニア品種を近くのMuriuriu川の新鮮な水を使用しウォッシュト精製しています。外皮と果肉を除去されたコーヒーチェリーはまず発酵タンクで糖を分解し、その後、新鮮な水で洗浄と浸漬、次に7~15日間、高床式のアフリカンベッドで乾燥されます。ここでは頻繁な攪拌が行われ、同時に欠点豆を取り除く選別も行われます。ケニア山裾野に位置し世界でもっとも尊敬される生産地の一つといわれるEmbu。カップがそれを証明してくれます！

Brimming with complexity & body, this Kenyan coffee was brought to us by nearly 1000 smallholder producers from the Gakunda Farmers coop, who pick & deliver ripe cherry to Kamviu coffee factory. The lot showcases classic Kenyan varieties which are wet-processed via fresh water from the nearby Muriuriu River. Once skin & pulp are removed, the coffee is fermented, cleaned & soaked before being dried on raised beds for 7-15 days. All this quality & care takes place in Embu county, bordering Mount Kenya, one of the most respected coffee growing regions in the world. The proof is in the cup!