



KILIMANJARO PEABERRY

タンザニア

TASTE: Lemon candy,
cacao nib, watermelon
レモンキャンディー、カカオニブ、
スイカ

VARIETY 品種:
Kent/Blue Mountain

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Kilimanjaro

PRODUCER 生産者:
Kilimanjaro
Plantation

ALTITUDE 標高:
1050-1400m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: キリマンジャロ山が生み出す火山性土壌、冷涼な気候や豊富な湧水など恵まれた地理的気候的条件のもと、多くの人の努力と技術が加わり類稀なコーヒーが生産されています。収穫ピーク時1,500人ものピッカー達によって手摘みされたコーヒーチェリーは、徹底した管理のもと水洗・発酵プロセスされ、天日乾燥時には約100名の手によって丁寧に行われます。敷地内には約25/haの固定種シェードツリーが植えられ、強い日差しからコーヒーを守ると同時に、このエリアの生態系を守っています。通常チェリーには種(コーヒー豆)が2つ入っているのですが、今回お届けするのは全体の数%にあたる種が1つだけの丸い形をしたピーベリーです!

Mount Kilimanjaro is blessed with world-famous geographical & climatic conditions for growing coffee & we were lucky enough to secure this Peaberry lot from Kilimanjaro Plantation to share with you. Making up just 3-5% of the harvest, Peaberries develop as a natural mutation inside the coffee cherry, resulting in a single seed, rather than the two flat seeds aka flat berries. Word on the street is that it tastes extra bright since all the cherry goodness is concentrated in the one bean. Between that & the care taken to grow this superb coffee, we hope you enjoy this beautiful mountain dew!
