

エチオピア イルガチェフェ

イデイド ウォッシュト



レモングラスやレモンティのような香りと長く続く甘み

古くから最高級水洗式アラビカの産地として知られていたイルガチェフェでしたが、2000年以降は、従来のトップグレードのGR2のさらに上をいき、味の広がりや奥行きを持ったGR1が生産されることで、近年のスペシャルティコーヒーの市場で、改めてその不動の存在感を確かにしました。ここ数年は、イルガチェフェの中でも、特に高品質で特徴的なコーヒーを産する特定地区の名前が知られるようになってきました。イデイド地区も、そのような地区の一つで、イルガチェフェ特有の紅茶を感じさせる優雅なフレーバー、特に今年は、レモングラスやレモンティのような香りと長く続く甘み、そしてヨーグルトのような酸味をほのかに感じます。

エチオピアでは、地方、ゾーン(県)、ウォレダ(市)、ケベレ(村・地区)と別れており、イデイドは、エチオピア南部にあるゲデオゾーン、ウォレダ・イルガチェフェから東へ進んだ場所にあります。イルガチェフェコーヒー生産者連合という大きな組織の中の1つがイデイドとなります。300世帯の小農家さんが、コーヒーの他にバナナ、野菜、果樹といったものを栽培しており、コーヒーはシェードツリーを使用しながら栽培がなされています。



【生産者】300世帯の小農家さん

【栽培】シェードクロウン

【規格】G1

【サイズ】16up

【乾燥】天日乾燥＋アフリカンベッド

株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

