

エチオピア シャキツソ



爽やかでフルーティーな酸味と甘いモカフレーバー

エチオピアのシダモ州の中でも標高が高く高品質な豆の産地で知られます。その中でも、グジ地区シャキツソ村の中で素晴らしいコーヒーをつくるTadeGG農園のものです。肥沃な火山灰土壌、豊富な雨量に恵まれた良好な生育環境の下、元農学者であるTasfaye氏の指導のもと、厳格に管理され、古来の原種（ウオリチヨ、クルミ）を有機栽培しています。

アフリカンベッド上で未熟・過熟チェリーをハンドピックにて取り除く”チェリーセレクション”を行い約30日間乾燥されたドライチェリーを産地の自社倉庫にて脱穀します。完熟豆を厳選し、更に雨季を避けた時期に乾燥させ均一性を高める事で高品質な豆となっており、**選別作業もしっかり行われ等級も最上級のQ1グレード**となっています



【生産者】TadeGC農園

【認証】有機JAS認証、レインフォレストアライアンス認証（RA認証）

【規格】Q1グレード（ECX認証）

【サイズ】16upを中心に

【乾燥】アフリカンベット

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

