

エチオピア イルガチェフェ

チェルベサ ナチュラル



ストロベリーやワインのような甘いフレーバー

スペシャルティコーヒー市場で不動の人気を誇るイルガチェフェの中でも、**高品質の生産地として定評のあるウォルカ・チェルベサ村**で作られたコーヒー豆です。

標高1,950mを超える山奥の水洗工場は、朝と夜は長袖が必要で、朝は霧が立ち込めるほど気温が下がります。そのような環境下なので、日中も快適な気温ぐらいまでしか上がりません。そのため、太陽の光を十分に浴びてゆっくりと乾燥されます。10日～14日間丁寧に乾燥の工程をすすめることで、本来持っているチェルベサのチェリーの味が最大限まで引き出された一品となります。

ストロベリーやワインのような甘いフレーバーだけでなく、**酸やボディも高いレベルでバランスが取れているのでフルーティさも感じられます。**



【生産者】エチオピア チェルベサ村の小農家

【標高】1,950-2,200m付近

【品種】在来種

【生産処理】ナチュラル

【栽培】シェードグロウン

【栽培地】中南部、南部諸民族州、ゲディオ県、ゲデブ地区、ウォルカ・チェルベサ村

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

