

エチオピア イルガチェフェ

ハルスケ村 ナチュラル(G1)



クリーンな後味とナチュラルらしい発酵・ベリー感

エチオピアに限らず、どの国でもクリーンカップが冴えるナチュラル製法に出会うことはなかなかありませんが、ハルスケはクリーンでありながら、ナチュラルらしい発酵感やベリー感が感じられる希少な豆です。

ハルスケ村のコーヒーの一番の特徴は、ナチュラルではあまり見かけないクリーンな後味。この特徴を作り出すのがハルスケ村のコーヒーを輸出するPrimrose社の徹底管理です。コーヒーチェリーは**零細農家が育てた完熟したチェリーを手摘みで収穫**し、その日のうちにPrimrose社のウォッシングステーションに持ち込まれます。収穫されたチェリーは、持ち込まれた日毎にロット管理され、アフリカンベッドで丁寧に乾燥されます。この間も**手間を惜しまず丁寧にハンドピックをして未成熟の豆を取り除く**ことで、この透明感のあるアフターフレーバーは生み出されるのです。



【生産者】ハルスケ村周辺の農家400世帯

【標高】2000-2200 メートル

【規格】G1

【栽培】シェードグロウン

【乾燥方法】アフリカンベッド

【サイズ】16up

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

