

# タンザニア キゴマ プレミアム AA



**広い焙煎レンジに対応！ 春から夏にかけて明るい酸がつくる味の広がり**

タンザニアの産地は主にキリマンジャロ周辺、ンベヤなどの南部のコーヒー、そしてこのコーヒーが栽培されるタンザニア西部キゴマがあります。中でも西部のコーヒーは酸味が鮮やかで焙煎レンジの広いコーヒーとして人気の高いコーヒーです。

ただ、国内流通においてタンザニアの端から輸送するため、品質劣化を引き起こしやすいのが難点。そのため今回もリーファコンテナにて輸入しました。

チンパンジーが暮らす深い森がしっかりと水分を蓄え、それをタンガニーカ湖がためているため、ふんだんに水洗式で精選することができます。もちろん使用した水は微生物分解を行い環境に良い状態にしてから排水されます。

生産者:キゴマ タンガニーカ湖周辺の小規模農家さんと野生動物保護活動家ジェーン・グドールの研究所(JGI)

生産地:タンザニア西部 キゴマ

栽培品種:ブルボン、ケントミックス

認証:なし(栽培期間中農薬化学肥料無使用)

精製:ウォッシュト

標高:1,450~1,680m

その他:天日乾燥,アフリカンベッド

