

Ethiopia Mokha Yirgacheffe G1 KONGA Natural

KONGA NATURAL

Mokha

Specialty

Ethiopia Mokha Yirgacheffe G1 KONGA Natural

エチオピア南部のイルガチェフェは、エチオピアNo.1のコーヒー産地として、また、世界的にも特に際立つキャラクターと高品質のコーヒーの産地として、世界中のスペシャルティコーヒーファンから愛されています。

その秘密は、大地溝帯の豊かな土壌、2000mの高い標高がもたらす昼夜の激しい寒暖の差が、コーヒー栽培に適しています。そして、なによりエチオピアはコーヒーの原産地。野生でコーヒーの木が育つ、そんな土壌・気象環境がこのイルガチェフェコーヒーのおいしさの源のひとつなのかもしれません。

今回はセレクトピッキングした赤いチェリーを天日乾燥させ、桃などのストーンフルーツや赤ワインのフレーバーを色濃く残しました。エチオピア特有のナチュラルコーヒーのフレーバーを是非ご堪能ください。

品名：エチオピア モカ イルガチェフェG1 コンガ ナチュラル
地域：エチオピア南部 イルガチェフェ地区
生産者：イルガチェフェコーヒー生産者組合連合 コンガ農協
品種：エチオピア原種
精製：ナチュラル
標高：1800-2350m
土壌：肥沃な赤茶土
CUP 評価：ストーンフルーツ、赤ワイン

