

UGANDA Rwenzori Natural African Moon JACKAL

AFRICAN MOON JACKAL



NOVO original microlot series -AGE of NOVO-

遠く離れた地、アフリカウガンダから、信頼関係の証として、「とっておきのもの」をこれから毎年送ってくれる。「私たちの為だけのマイクロロット」として。

アフリカの真珠と呼ばれる美しい国ウガンダが誇る冠雪山ルウェンゾリ山脈。アフリカンムーンは、ウガンダ西部にあるルウェンゾリの麓で、標高が高く、肥沃な土壌と豊富な降雨量で、アラビカコーヒーの栽培条件としては完璧な環境で育てられたものと言えます。その中でこちらのロット「ジャッカール」は、Kisinga Coffee Station（キシंगाコーヒーステーション）というところで精製されたものです。キシंगाは、KCL(KYAGALANYI COFFEE LTD：チャガラニ社[ウガンダに拠点を置くISO、RA、UTZ認定等を受けているボルカフェグループ会社]：以下KCL)による「モデルファーム」で栽培されたコーヒー豆を、2016年から精製している工場です。モデルファームというのは、KCLが地域のグループと長期的な関係を築くことを目指し、意欲的な農家に栽培の指導や管理をしている農場のことで、同地域の他の農家にとってお手本にもなる農園です。ルウェンゾリのナチュラルは、ロットによってフレーバーに違いがあるのですが、こちらのNOVOオーナー専用ロット「ジャッカール」は、他のロットに比べ、しっかりとしたフレーバーで、ワイルドな風味となっています。

[グレード] ルウェンゾリ山産 ナチュラルマイクロロット
[生産地] ウガンダ西部ルウェンゾリ山東麓、カセセ市近郊 キシंगा
[精製工場] キシंगाコーヒーステーション [標高] 1200~2200m
[精製方法] 手摘み、水槽でチェリーを選別、上床乾燥/乾燥機乾燥
[品種] ニアサランド、ブギス(1920年頃から)、SL28/34/14(1960年頃より)
[収穫期] 8月から12月 [カップ品質] ダークフルーツ、クリーミー、シロップ

