



GHOST OF MOKHA

Ghost of Mokha Ethiopia Sidamo G1 Shantawanr Washed

Mokha

Specialty

エチオピアやイエメンでとれるコーヒー豆のことをモカと呼びます。その名前の由来となるのは、イエメンにあったモカ港。そのモカ港にはかつて、当時はアラビア商人のみ取り扱っていたコーヒーの利権が集約され、さまざまな国に輸出されていきました。今では使われていないモカ港。しかし、その名は今日まで残ります。繁栄を極めた残像のように。

当アイテムはそれらモカから厳選のウォッシュドの新作ラインナップ。まるでモカ港の繁栄のゴーストが復活したような、そんなモカフレイバー。そのコーヒーのルーツまで、共に参りましょう。古えの幻の港街へ。

Shantawane CWS (ジャンタワネ コーヒーウォッシングステーション)

シダモベンサに位置するジャンタワネCWSは2022年よりTracon社が運営している直営CWSです。4.2haの面積で、Washed、Natural、Honey、Anaerobicといった様々なプロセスで精選しており、平均で6.5コンテナ(約117t)の生産量を誇ります。近隣の農家を合わせて990農家がチェリーを持ち込んでおり、マネージャーのセイド氏は乾燥工程で網を被せるなど、様々な工夫を試行錯誤し、品質を持続させることを重要視しております。

Tracon Trading (トラコントレーディング)

エチオピアの輸出業者のひとつです。エチオピアにとってコーヒーは、最も重要な農作物であり、外貨取得のための換金作物でもあります。トラコントレーディングではそのようなコーヒーに着目し、ヨーロッパやアメリカ、東洋、中東のスペシャルティコーヒー市場にエチオピアのコーヒーを輸出しています。また、エチオピア国内においてイソルガチェフェとリムエリアに環境に配慮したCWSを所有し、近い将来UTZやレインフォレスト認証の取得を目指しています。

品 名: ゴースト オブ モカ エチオピア シダモ G1 ジャンタワネ ウォッシュド

地 域: Sidamo, Bensa, Shantawane

生産者: 地域の小規模生産者

標 高: 2150m

品 種: エチオピア原種

精 製: ウォッシュド

Ethiopia Sidamo G1
Shantawanr Washed

