



フェアトレードコーヒー タンザニア・ジェニユインキリマンジャロ



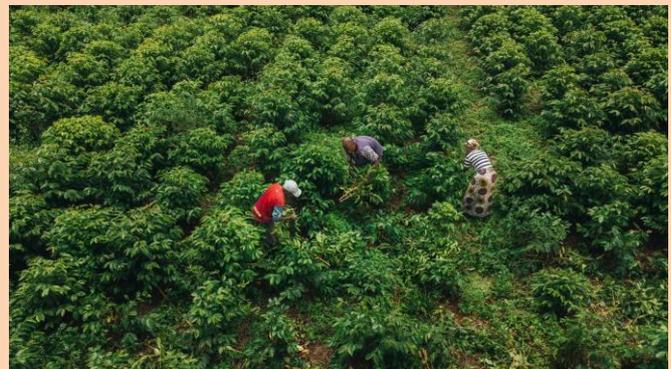
<コーヒー基本情報>

産地 : タンザニア・キリマンジャロ山麓
品種 : アラビカ種 (ブルボン、ケント他)
標高 : 約 1400m~2000m
生産者 : キリマンジャロ山麓の小規模生産者協同組合
加工方式 : 水洗加工方式
収穫時期 : 5月頃~1月頃
等級 : AA (60kg 麻袋 / 10kg クラフト袋、スクリーン 18up)



アフリカ最高峰キリマンジャロ山麓で育まれた、正真正銘 (=ジェニユイン) キリマンジャロのコーヒーです。キリマンジャロ山の麓は、肥沃な火山灰土壌で、柑橘系の豊かな酸味が特長の良質なコーヒーが育ちます。キリマンジャロ山麓で、収穫、果肉除去、発酵、乾燥といったパーチメントまでの加工作業を生産者自身で行う、小規模生産者協同組合から仕入れています。

アフリカ最高峰キリマンジャロ山麓産



木の剪定や清掃などの農園の手入れ



アフリカンベッドでのパーチメント乾燥



完熟したコーヒーチェリー