



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 (ケント他)
 標高 : 1300m~1750m
 生産者 : MAMSERA (マムセラ) 生産者協同組合
 組合員数 : 約 1,800 名
 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、MAMSERA (マムセラ) 生産者協同組合から仕入れています。

コーヒーチェリー



倉庫でのパーチメント保管の様子



マムセラのコーヒー生産者



アフリカ最高峰キリマンジャロ山麓産