



KENYA

Kirinyaga

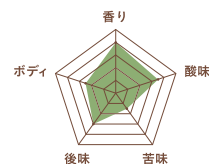
Leo Royal

ケニア キリニャガ レオロワイヤル



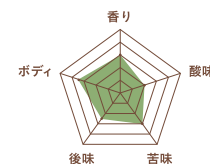
Medium Roast

中煎り



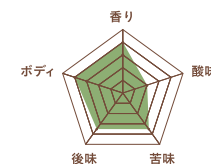
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> キリニャガ



ケニア山の恩恵を味わう、黄金の風味。

標高5,000mを超えるケニア山の麓に密集するコーヒー産地のうち、キリニャガは標高約1,600~2,000mに位置しています。肥沃な火山灰の恩恵を受けるケニアのコーヒー産地の、中でも有数の質の高いエリアとして知られています。中小規模の農家がほとんどですが、国がコーヒー生産を勧めているケニアでは、チェリーを収穫するタイミングまで教育されています。「レオロワイヤル」は、アフリカで質量共にナンバーワンのシッパー、ドーマン社がキリニャガのトップクラスの豆を選別し、風味を仕上げたものです。

AREA CULTURE

ケニアで毎日食べるもの。

ケニアの主食は、トウモロコシの粉をお湯で練ったウガリという食べ物。無味無臭で腹持ちのいいウガリを、肉の煮込みなどと合わせて、手を使って食べるのが一般的です。



シチューなどの汁気の多い肉料理やほうれん草の煮込みなどの野菜と合わせます。

ABOUT THE PROFILE

百獣の王を想像させる力強さ。

まさにキング・オブ・コーヒーの名にふさわしい豆だと思います。ケニアの特徴は、実は豊かな酸味のボリュームです。一般的な豆ではMedium Roast以降の焙煎では酸味がほとんど飛ばされてしまいますが、ケニアは深く煎っても香りや酸味を失わない。逆に言えば、深煎りができるコーヒーです。◇Medium Roastは、フルーツパステットの印象。ライムのような、フレッシュな酸味が楽しめます。かつてはケニアと言えば深煎りが当たり前だったのですが、Medium Roastは今の時代らしい新鮮な飲み口を楽しめます。◇Medium Dark Roastでは、コクの中にもシトラス系の酸味を感じるはず。とにかく苦味と酸味のボリューム、バランスが素晴らしい。◇Dark Roastでは、バタースコッチやキャラメルのような

質感が出てきます。濃厚で複雑。ここまで深く焙煎しても、コーヒー以外の味が感じられることに、この豆のポテンシャルの高さを感じます。◇まるで草原を見下ろす丘の上にライオンが毅然と立っているような、力強さをイメージします。同時に、生まれながらの高貴さも感じられる。力強さと気品が共存することを感じられます。それはコーヒーが酸味と苦味のバランスの上に成り立つ飲み物であることも教えてくれる。香りと質感から甘味を感じることもできる。それが、ケニアの豆には、コーヒーの"すべて"が入っているとされるゆえんでもあります。日常的に飲むには、あるいは強すぎるかもしれませんが、エネルギーを得たいときや自分へのご褒美として、特別な時間を演出してくれるはず。



百獣の王の玉座の間。

「レオロワイヤル」のイメージは、百獣の王ライオンの像が置かれた野性とゴージャスさを兼ね備えた空間。