



3023

ETHIOPIA

Yirgacheffe

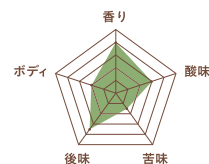
Queen Rosa

エチオピア イルガチャフィ クイーンローザ



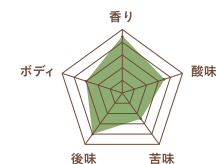
Light Roast

浅煎り



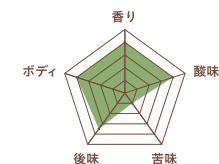
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> イルガチャフィ



他のイルガチャフィと一味違うクオリティ。

輸出港の名前から「モカ」として知られるエチオピアのコーヒーの中でも、高品質な豆の産地として名高いのがイルガチャフィ地区。「クイーンローザ」は、その中でも選りすぐりの豆。標高約1,900~2,200mに点在する小農家が収穫したチェリーを水洗式で精製したのちアフリカンベッドで乾燥。オークションで入手後、最終的に熟練のハンドピッキングにより品質を高めています。そのレベルは日本のコーヒー愛好家向けに、欠点豆ゼロを目指しているほど。他のイルガチャフィ産と一味違うコーヒーとなりました。

AREA CULTURE

活気溢れるオークション。

エチオピアのオークションは首都アジスアベバで開催されます。緑色のジャンパーは売り手、茶色が買い手で日本の競りのように大声が会場にあふれています。



声だけでなく手振りも重要で商談が成立すると、ハイタッチで互いの意志を確認し合います。

ABOUT THE PROFILE

最上級のコーヒーをお楽しみあれ。

ポテンシャルがずば抜けて高い、トップの中のトップといえるのが「クイーンローザ」です。エチオピアは土壌の力が強いのですが、この豆は人の力も加わって花のような香りが圧倒的なボリューム。イルガチャフィの土地のよさがよく出ています。◇Light Roastは花のような、お茶のようなという表現がぴったり。ジャスミンや桃のようにフレッシュな酸味が楽しめ、冷めるとシロップや蜜のような甘さに変化。イルガチャフィの特徴がすべて詰まっています。紅茶のような楽しみ方もでき、酸味の強いスイーツやジャムともマッチングしやすいと思います。◇Medium Roastは、中でもおすすめのプロファイルです。コーヒーらしさが増し、花のような香りや果実味といったイルガチャフィの特徴が

ギュッと凝縮された1杯が楽しめます。マッチングはカマンベールチーズやプロセスチーズとの相性が意外にいいでしょう。◇Dark Roastになって深い苦味がしっかりあっても、イルガチャフィならではの甘い香りがふわっと漂います。抽出液が非常にクリーンで上質なので、ザラつきは感じられません。苦味の中に酸味が残っていて、そこに香りが重なるので非常に複雑な風味が楽しめます。クリスマスのお菓子シュトーレンのように、スパイシーで濃厚な味にも負けないでしょう。◇「クイーンローザ」と言う名前は、エチオピアンローズのような花の香りと女王クレオパトラのような高貴なイメージからつけました。ドリップするとふんわり漂う香りをぜひ堪能してください。



究極のイルガチャフィがもつ気品。

「クイーンローザ」の香りと高貴さに触れると、バラと王冠のイメージが湧いてきました。これほど特別なコーヒーには、なかなか出会えません。