



KENYA

Nyeri

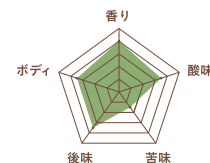
Little Herbee

ケニア ニエリ リトルハービー



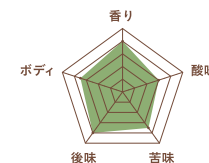
Light Roast

浅煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> ニエリ ジングル農園



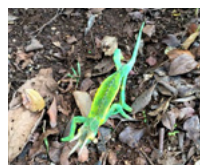
肥沃な赤い土で育った、真っ赤な果実。

ケニアで最も上質なコーヒー豆の生産地として知られるニエリ地区で「リトルハービー」は作られています。赤い土が特徴的なケニア山麓に位置し、標高は約1,700~1,800m。冷涼な気候で土は肥沃、さらに水も豊富と、コーヒー栽培に適した条件が揃っています。ジャングル農園は、その豊富な水で動く果肉除去機を使うなど、エコな農園としても知られ、自然環境の保護を図る農園に与えられるレインフォレスト・アライアンス認証も取得しています。農業指導を受けるなど徹底された管理の下、農園内で天日乾燥まで行っています。

AREA CULTURE

ランチタイムの珍客。

かつてジャングルだった農園らしく、動物も多いんです。ランチの時間に屋外で食卓を囲んでいると肩に何やら落ちてきて、なんだろうと見てみると緑色のカメレオンでした。



葉っぱに擬態していたので緑色の姿でしたが、地面では茶色に変化していました。

ABOUT THE PROFILE

どの焙煎度合でもハーブを感じる豆。

ケニアのコーヒーらしい力強さはありませんが、ほかになかった、いい意味での"青さ"を感じます。味わいの奥に横たわる、薄い青さ。浅煎りではバジル、中深煎りではシソ、深煎りにもタイムと全域にわたってフレッシュハーブを感じることができる豆です。◇Light Roastではレモネードやハイビスカスのような爽やかな酸が印象的。長い余韻を楽しむことができます。◇Medium Dark Roastは、ビターチョコの苦味、プラムなど大きな種が入っているストーンフルーツのような酸味、どちらも豊かで味が濃くなります。そこに、梅干しを作る際に使うアカジソのようなニュアンスを感じることができるかもしれません。ぜひシソの香りを探してみてください。◇Dark Roast

では、完熟フルーツの甘みと共にブラックペッパーのようなスパイシーさが生まれてきます。フルボディで、トロツとした質感。そしてタイムや焼いたネギのような青さを感じることができる。とても良質な深煎りだと思います。◇おすすめは、個性的な味わいのMedium Dark Roastを選びました。冷めていくに従って、感じられるハーブの種類が変わります。その過程でアカジソのようなユニークな香りを発見できるかもしれません。温度の変化を長く楽しんでみるのも、コーヒーの香りを楽しむためのひとつの方法。ケニアの豆としては小粒ながらポテンシャルの高さを感じさせてくれる「リトルハービー」はその変化を堪能することができる上質な豆だと思います。



香り高きハーブ畑のよう。

「リトルハービー」の特徴はその名のとおり、さまざまなハーブ香。焙煎度合によって、どのハーブが引き出されるのか、その変化を楽しむことのできる豆です。