



TANZANIA

Mbozi

Grass Breeze

タンザニア インボジ グラスブリーズ



ABOUT THE BEANS

>>> インボジ地区 カンジラルジ農園



希少な南部産のハイクオリティな生豆。

タンザニアのコーヒーは「キリマンジャロ」として知られる北部産がほとんどですが、この「グラスブリーズ」は希少な南部産。粒ぞろいのレッドビーンズ(完熟したコーヒーの赤い実)が、その品質を物語っています。カンジラルジ農園は的確な農業指導、豊かな圃場、ブラジルから導入した最新の機械と、人と畑と設備の3拍子が揃っており、クオリティの高い豆を産出します。品種はタンザニア全域で栽培される、ブルボン種の派生品種「N39」。発酵処理され水洗式で精製されます。

AREA CULTURE

ポピュラーな食材。

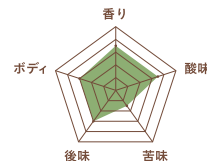
タンザニアでは穀物やトウモロコシの粉を練った「ウガリ」が主食で、バナナを焼いたり蒸したりしたものをよく食べます。面白いことにコーヒーを飲む習慣はありません。



露店で
売られているバナナ。
さまざまな
調理方法で食される。

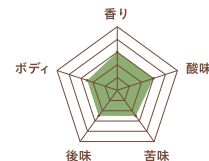
Light Roast

浅煎り



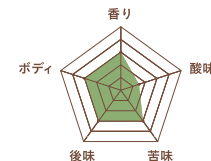
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

爽やかな酸味とすっきりした後味。

「グラスブリーズ」の生豆はアフリカのコーヒーらしく、しっかりした豊かな酸味が楽しめます。また焙煎の度合いによって、酸味以外のさまざまな味も感じられるのが特徴です。全体の印象は、タンザニア産ならではの明るく爽やかな風味。新緑の季節にぴったりなコーヒーです。◇Light Roastでは緑の葉のように明るく爽やかな酸味が豊かに楽しめます。また、パタートーストの風味やブラックチェリーの甘酸っぱさが口に残ります。◇Medium Roastは、さらに酸味が濃厚に。グレープフルーツの皮のような香りやライムのような苦味も楽しめます。後味はさっと消えるので、ドライで爽やかな印象が残ります。◇Dark Roastになると酸味と苦味

のバランスがとれ、落ち着いた味が楽しめます。しかし「グラスブリーズ」ならではの爽やかな香りと酸味は変わりません。例えるとすれば、新緑から濃い緑へと深まった印象です。◇「グラスブリーズ」のために用意したプロファイルの中でも、一番におすすめしたいのはMedium Roastです。お酒でいえばドライジンのようにピターな印象と、ドライな質感が楽しめます。◇この「グラスブリーズ」からイメージできるのは、キャンプ場などのアウトドアで淹れる楽しみ方。この季節の爽やかな空気の中で飲むと、香りの印象がより強く、さらに爽やかなコーヒーに感じられるはずです。ぜひ試してはいかがでしょうか。



新緑の中で楽しみたい一杯。

キャンプやハイキングに
コーヒー器具を持っていけば、
そこが新緑に囲まれた
オープンカフェに。
「グラスブリーズ」の爽やかさが
さらに引き立ちます。