



ETHIOPIA

Guji

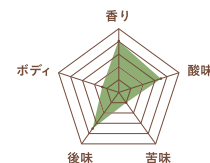
Noble Afternoon

エチオピア グジ ノーブルアフタヌーン



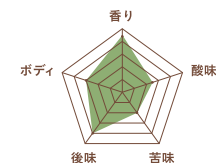
Light Roast

浅煎り



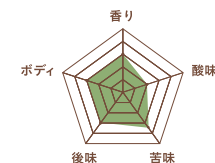
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> グジ



注目の産地から届く高品質のアラビカ種。

コーヒー発祥の地といわれるエチオピアの中でも、南部のグジはここ数年で評価が高まり、フォーカスされるようになったエリアです。標高約1,900~2,100mと高い場所に自生するコーヒーの木は、細くひ弱に見えますが、原種に近いアラビカ種と土壌の相性がよいためか、クオリティの高い実を結びます。小農家が収穫したコーヒーチェリーは国が管理する工場に集められ水洗精製。最高輸出規格である「G1」品質の豆だけを選んだ「ノーブルアフタヌーン」は、ジュシーで深みのある味わいが魅力です。

AREA CULTURE

シダモハウスの暮らし。

グジ地区があるシダモ地方の住居は草と泥と牛糞できています。決して広くない室内の1/3は牛舎になっていて、一家と牛2頭が一緒に寝る暮らし。畑を耕し乳が搾れる牛も家族です。



典型的なシダモハウス。周囲にはコーヒーの木が雑草のように生えている。

ABOUT THE PROFILE

芳醇で高貴な香りが満喫できる。

「ノーブルアフタヌーン」は、エチオピアのコーヒーの特徴である、香りのよさが堪能できる生豆です。その芳醇で高貴な香りは最上級。艶やかで華やかな印象です。◇Light Roastは非常に軽めの飲み口で、コーヒーというよりも、甘いフルーツ感のある紅茶や甘い香りを含んだフラワーティーの印象。同じエチオピアでもイルガチャフィ産が白桃だとしたら、こちらはより熟した黄桃のイメージです。◇Medium Roastでは酸味がもっとも引き出され、味も複雑になりこのコーヒーの特徴が最大限引き出されます。凝縮感とまとまりがあり、強い甘味と熟した香り、コクが感じられるのをお楽しみください。◇Dark Roastでは熟したカシス（黒スグリ）のように濃厚な香りが強まります。苦味はあまり強くない。

く、スモモやネクタリンに近い果実味が楽しめます。◇エチオピアのコーヒーは「浅モカ」「深モカ」といわれるように、焙煎の度合いが両極端に分かれがちですが、「ノーブルアフタヌーン」はぜひMedium Roastで、グジ産ならではの甘さとコクをお楽しみください。◇このコーヒーをあえて一言で表現するならば「楊貴妃」。女性的で高貴、上品で華やかなイメージです。エチオピアでは珍しい水洗式で精製される、きれいな味わいのコーヒーです。ストーンフルーツを思わせる凝縮された香りと甘味、カサブランカを含む花束のような、複雑で強い香りも魅力的。ストレートで、コーヒーだけをじっくり味わってほしい。「ノーブルアフタヌーン」はそんな豆だと思います。



高貴で華やかな香りのブーケ。

「ノーブルアフタヌーン」の上品な風味は、まるで香り高く美しい花束のようです。優雅な午後のイメージにぴったり。