



ETHIOPIA

Harrar

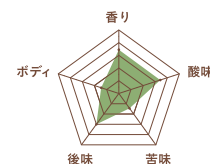
Classical Mocha

エチオピア ハラー クラシカルモカ



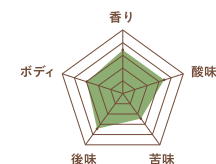
Light Roast

浅煎り



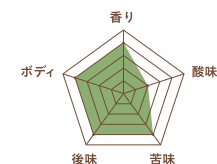
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> ハラー



高さ3mを超える木から採れるコーヒー。

エチオピアでは珍しく、非水洗のナチュラル乾燥方式でつくられるのがハラー地区のコーヒーです。長細い形が特徴の生豆で、現地では「ロングベリー」と呼ばれ愛飲されています。産地の標高は1,500~1,600mで非常に乾燥した土地に3mを超える高さのコーヒーの木が自生しており、そこから収穫、さらに選別を重ねた高品質の豆が精製されて「クラシカルモカ」となります。「モカ」として知られるエチオピアの他地域の豆と比べるとより熟した印象で、パイナップルのような甘い香りが堪能できる生豆です。

AREA CULTURE

主食はインジェラ。

エチオピアで紀元前から食べられているインジェラは、イネ科の植物テフの粉を発酵させて焼いたパンの一種。クセのある匂いと酸味が強く、煮込みなどを巻いて食べます。



写真右の巻いたナブキンのようなものがインジェラ。
イスラム地区のため
主菜は羊肉。

ABOUT THE PROFILE

洗練された懐かしの"深モカ"。

ほとんど剪定をせず育った3mを超える木から収穫するハラー産の豆としては、飛び抜けてきれいな印象です。ワイルドな環境で育った豆ですが、そこには"懐かしのモカ"がありました。モカらしい甘い香りが、すべての焙煎度で堪能できます。Light Roastでは甘酸っぱい酸味を、Medium Roastでは深いコクを、そしてDark Roastでは、昭和の喫茶店を彷彿とさせるようなオールドファッションな味わいが楽しめます。◇モカの特徴は、その甘い香りがありますが、Light Roastではチェリーのような甘酸っぱさを感じることができます。◇Medium Roastでは、酸味と苦味そのものが濃くなっていき、バランスが整っていきます。その"濃さ"が、長く続く甘い余韻になっています。◇Dark Roastは、往年のファ

ンが、思わず「懐かしい」と口にしてしまうような"王道の深モカ"。古き良き喫茶店で、ネルドリップやサイフォンで淹れるのが似合います。リキュールの入ったチョコのような濃厚な甘さと、なめらかな口当たり、そしてリッチボディを堪能できるはず。それほど深い煎りではないのですが、しっかりとした苦味も味わうことができます。◇エチオピアの豆の特徴として、焙煎した直後から時間とともに、味わいが刻々と変化します。焙煎直後のスモーキーさが減じていき、劣化する直前にモカの香りはピークを迎えます。この"生き物"のような変化をもっとも味わえるのがDark Roast。日に日に増していく甘さを感じることができるので、焙煎後少しずつ飲む時期をずらしても面白いかもしれません。



純喫茶の喜びをもう一度。

喫茶店を愛した世代には懐かしい、王道の"深モカ"。
こだわりの店で飲んでいた
上質な深煎りを想起させるような、
濃厚な甘さが特徴です。