



3018

RWANDA

Huye

Apricot Dance

ルワンダ フェ アプリコットダンス



ABOUT THE BEANS

>>> フェ



スペシャルティ界注目のルワンダ産。

東アフリカの小国ルワンダは1994年の不幸な内乱から復興を遂げ、今ではコーヒーの生産にも力を入れています。国土の大半が丘陵地という地理的条件のもと、標高約1,600~2,000mで栽培される品種はほとんどがブルボン。「アプリコットダンス」は、スペシャルティコーヒーの供給で「カップオブエクセレンス」ルワンダ部門でも入賞している、有力ウォッシングステーションで念入りに精製され、日本向けに出荷されることになりました。白衣を身にまとった作業環境からも、クオリティの高さが期待できます。

(AREA CULTURE)

これもアフリカの風景。

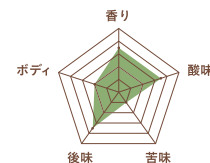
ルワンダの首都キガリから産地のフェ地区までは車で約4~5時間。アフリカには珍しい舗装路のアップダウンから丘陵地の景色が楽しめ、まるで『スターウォーズ』のロケ地のように。



ウォッシングステーションがあるのも、ルワンダの丘陵地。なだらかな自然が美しい。

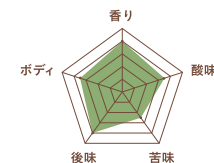
Light Roast

浅煎り



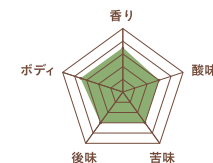
Medium Roast

中煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



ABOUT THE PROFILE

凝縮感のある複雑な風味が楽しめます。

「アプリコットダンス」はその名のとおりアンズ、モモ、チェリーなどの種が大きい"ストーンフルーツ"の印象が強いコーヒーです。酸味の量感がどっしりしていて、その周りを甘味がくるみ、焙煎の度合いによってフルーツの種類が変わるイメージです。◇Light Roastはシルキーなさらりとした口当たりで、ジャスミン茶の印象があります。プラムのような明るい酸味があるので、レモンタルトなど酸味の強いお菓子ともマッチングできます。◇Medium Roastになると香りと苦味と酸味が最大限に引き出され、濃厚で複雑な味わいになります。そこにハーブのような香りも加わり、印象的な味わいに。濃厚な甘味と酸味をもつネクタリンのようなイメージです。◇複雑な風味がより立体的に楽しめるの

がMedium Dark Roastです。酸味が落ち着いて甘味が前に出てくるので、黄桃のようなイメージに。フレーバーの強いブルーベリータルトや、チーズケーキの酸味ともマッチングが楽しめます。◇おすすめはMedium Roast。アフリカのコーヒーの力強さが楽しめます。フルーツとコーヒーは意外と合わせにくいのですが、「アプリコットダンス」はタルトに載せるような酸味の強いフルーツに合います。風味の構成要素がフルーツタルトの味の構成に近いのです。ジャムも一般的に酸味と甘味の組み合わせなので、マッチングしやすい食材です。◇「アプリコットダンス」からイメージできるのは、濃厚な色合いのネクタリン。果実味を凝縮した感じがコーヒーの風味に出ている印象です。



自家製のジャムのように。

「アプリコットダンス」を例えるなら手作りアンズジャム。ぐつぐつ煮込むと酸味が抑えられ甘味が強くなり、濃厚な色合いや甘い香りが立ち昇ってきます。