



TANZANIA

Tarime

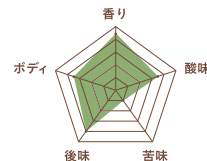
Black Carat

タンザニア タリメ ブラックカラット



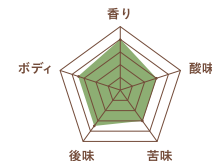
Light Roast

浅煎り



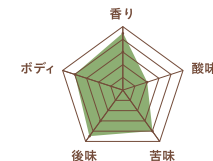
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> タリメ



高地の最新精選所から届く、高品質な生豆。

タンザニア北部のタリメは、ケニアとの国境に近い地区。「キリマンジャロ」の産地が標高約1,100～1,500mに位置するのに対して、それよりも高い約1,700mの高地でコーヒーが育ちます。そのためタンザニア産の特徴であるきれいな酸味にケニア産の特徴である重厚感が加わり、高品質でアイスコーヒーにも適します。「ブラックカラット」は赤土の土壌で地域の小農家が育てる栽培品種「N39」を収穫、輸出業者のドーマン社が2014年に建設した精製所に集められ、水洗処理で安定した品質に仕上げられます。

AREA CULTURE

生産者の暮らしも支えます。

「ブラックカラット」の精選所は水洗加工用の井戸を掘って建設され、周辺の農家も飲料水や生活用水として井戸を活用しています。水汲み場では無料できれいな水が提供されています。



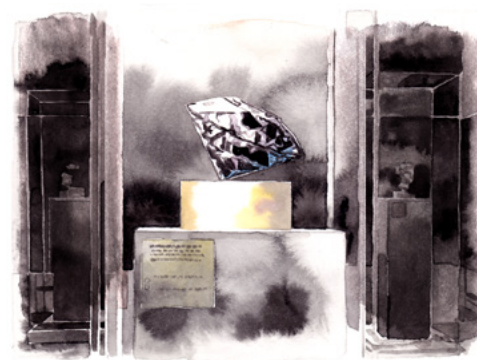
水汲み場に集まる人びと。以前は、不衛生な川の水を、石油缶で運び上げていました。

ABOUT THE PROFILE

上質な酸味で口の中がリフレッシュできる。

バランスがよく雑味のないおいしさが楽しめる、とても良質なコーヒーです。ボリューム豊かな酸味に角がなく、プロファイルによりキャラクターは変化しますが、どれも素晴らしい。特にDark Roastでも酸味を残して厚い甘味が出せるのは、よいコーヒーでないと難しいポイントです。◇Light Roastはライム、バジル、グレープフルーツの印象が、ケニア産コーヒーの特徴に似ています。酸味の質がよいので乳酸のような感じがあり、チーズやヨーグルトなどの発酵乳製品とマッチングしやすいでしょう。◇Medium Dark Roastでも、酸味がしっかり残るので、普通のコーヒーの中煎りのような印象です。複雑な風味が楽しめ、そのおいしさが長く口の中に残ります。アップルタルトの生地香ばしさや、

リンゴの酸味や甘味の要素を備えているので、そういったタルト、パイ系の甘酸っぱいお菓子に合います。◇Dark Roastになるとビターチョコレートやフルーツリキュールの印象も加わってきますが、酸味もしっかりと残っているので複雑な味わいが楽しめます。また、焦げたようなザラつきがなく、ベルベットのようにスムーズでなめらかなマウスフィードです。マッチングはしっかりした風味のチョコレートや、リキュールを使ったお菓子が合わせやすいと思います。◇「ブラックカラット」でおすすめのプロファイルはLight Roast。これだけきれいな味わいで味覚をリフレッシュできるコーヒーはなかなかないので、酸味が苦手な方でも素材のよさを楽しめるでしょう。



黒いダイヤモンドのような透明感。

「ブラックカラット」というネーミングの元となったのは、深煎りでも透明感を失わないこの生豆のポテンシャル。上質感が黒い大粒のダイヤモンドをイメージさせます。