



KENYA
Nyeri
Savage Pod

ケニア ニエリ サベージポッド



ABOUT THE BEANS

>>> ニエリ



紅茶とコーヒーが混在するケニア山麓産。

アフリカで2番目に高いマウントケニアの麓、首都・ナイロビへと降りていく裾野で、ケニアのコーヒーの約7~8割が収穫されています。中でも、今回のブレンドの中心的な産地であるニエリは、世界中のコーヒーバイヤーに名ブランドとして知られています。特に丸くコロコロとした"ピーベリー"は希少性が高く、一般的な"フラットビーン"に比べると評価が高いです。現地の人々は紅茶を飲み、コーヒーはほとんどが輸出用。そのため写真のように、茶畠とコーヒー畠が混在する不思議な光景が広がっています。

(AREA CULTURE)

今も頼りになるロバ。

急斜面などクルマが入りづらい場所で、現役で大活躍しているのがロバ。真っ赤なチェリーから除去した果肉を集めて肥料とするために、コンポストへと運んでいます。



ケニアではロバはとても重要。コーヒー豆やさまざまな荷物を運ぶため、トラック代わりになる。

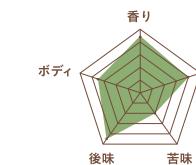
Light Roast

浅煎り



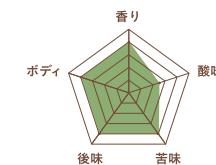
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

動物的ともいえる、野性の香り。

ピーベリーのかわいらしさ見た目からは想像もつかない、圧倒的な力強さと存在感を持つ「サベージポッド」。どのプロファイルでも、さまざまな果実が絡み合うような、複雑な風味を感じられます。全体的に洗練されているのですが、焙煎の度合いが深くなるにつれ、動物的といってもいい野性の香りのようなものが現れてくるのです。◊Light Roastでは、フレッシュトマトのような爽やかな酸味と共に、少し植物系の酸味を感じます。実際、焙煎直後には強くトマトのような香りがします。酸っぱいと感じる場合もあると思いますが、角が取れた良質な酸味なので、嫌な感じはありません。◊Medium Roastでは、さらにゴージャスな香りが引き出されていきます。まるでバラの花のようにさまざまな香り

が"爆発"していて、とても強い。生き生きとした豊かな酸味も味わうことができます。◊おすすめはDark Roast。まるでフルボディーの赤ワインのように、重たい酸味もあり、しっかりとした苦味の重層的な味わいを感じられる。焙煎機から出した直後には、焼いた肉のような、どこか動物的なニュアンスの香りも感じます。少しあけばすぐに消えてしまうのですが、いいケニア産コーヒーほど、この匂いがするのです。独特の香りですが、よいコーヒーの証拠として、確かめてみてください。◊強い味わいのDark Roastはミルクと合わせてもとてもおいしい。ミルクの味を覆いつぶしてしまうこともあるので、脂肪分がたっぷりのミルクや、生クリームを合わせるのもおすすめです。



凝縮されたフルーツの贅沢。

フレッシュトマト、スモモ、ローズヒップ、ハーブ類、レッドカラントなど、多様な果実や葉の香りが重層的に絡み合い、複雑な味わいを醸し出している。