



TANZANIA

Mbeya

Conifer Forest

タンザニア インベヤ コニファーフォレスト



ABOUT THE BEANS

>>> インベヤ



集荷からハンドピックまで厳密に管理。

キリマンジャロ山のある北部が有名なコーヒーの産地ですが、実は「コニファーフォレスト」を産出するインベヤ地区を含む南部こそ、最大の生産地。タンザニアではほとんどのコーヒー農家が約1〜2haという小規模農家であり、自宅で果肉除去を行ってから集めるのが一般的。それでは品質が安定しないため、「コニファーフォレスト」は農家が共同で果肉除去を行うCPU(集中精選所)方式のみを採用しています。完熟果実であることを確認して集荷し、指導のもとハンドピックで選別。高いクオリティを担保しています。

(AREA CULTURE)

女性たちの必須アイテム。

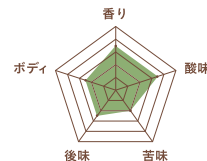
タンザニアの女性にとって、とても重要な"カンガ"という布。スカートとして腰に巻くだけでなく、スカーフのように頭に巻いたり体に羽織ったり。彼女たちの日常を彩ります。



コーヒー豆を選別中の女性が身につけているのも、カラフルなカンガ。働く女性の仕事着です。

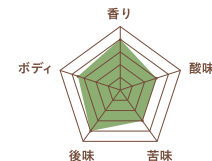
Light Roast

浅煎り



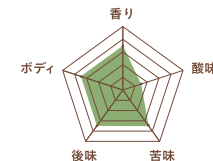
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

全域に及ぶ、力強さを味わう。

アフリカの豆であることを容易に想像させる力強さを、浅煎りから深煎りまでの全域で感じることができます。よい豆であることは、焙煎後の豆の色からも判別できます。浅煎りなのに中煎りの色であり、中煎りなのに深煎りの色。深煎りは、それほど深く焼いていないにもかかわらず、今まででもっとも黒くなりました。これはアミノ酸や糖などの成分を多く含む、よい豆の特徴。成分が多いため、褐色反応がより進むのでしょう。◇Light Roastでは、苦味を伴った柑橘系の甘さ、例えばピンクグレープフルーツのような甘さを感じます。"ジュシー"と表現される、酸味を感じる質感とともに、明るさと濃度感があります。◇Medium Roastでは、コニファー(針葉樹)の葉の

ような濃い緑を連想させる香りがします。どこか青臭いような、コニファーの葉をすりつぶしたような香り。そして飲んだ後には、とても長く甘い余韻を味わうことができます。さまざまな感覚に出会うことができるこのMedium Roastが、おすすめのプロファイルです。◇Dark Roastでは、酸味が消えてベタツとした黒糖のような甘さが出てきます。まさしくリッチなテイストをミルクィな質感で味わうことができます。◇今月までのテーマは"アレンジを楽しむ"ですが、「コニファーフォレスト」はとても力強く、何に合わせてもコーヒーが負けることはありません。アイリッシュコーヒーのようにウイスキーを入れたり、ラムのような蒸留酒と合わせてコーヒーカクテルを楽しむのもよいでしょう。



爽やかな針葉樹が香る。

Medium Roastで感じられるコニファーの葉のような、爽やかでもあり濃厚でもある青さ。コーヒーにはさまざまな要素が含まれていることが分かる。