



YEMEN

Ismaili

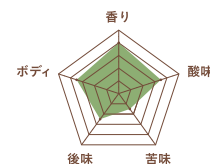
Mocha Janbiya

イエメン イスマイリ モカ・ジャンビーヤ



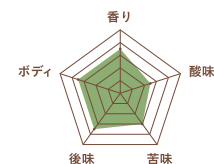
Light Roast

浅煎り



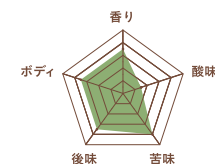
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> イスマイリ



イエメンでは珍しい、生産管理された"モカ"。

コーヒーは発祥の地とされるエチオピアから、紅海を挟んだ対岸のイエメン経由で世界へと広まりました。イエメンでも栽培の歴史は長いのですが、生育に適した土地はわずか約3%といわれています。国内消費が75%を超え、しかも国際コーヒー機関に属さず、生産量もわずかです不安定なため、流通量は限定的です。喫茶店などでは品質を問わず"モカ・マタリ"として親しまれてきましたが、「モカ・ジャンビーヤ」は標高の高いエリアで採れた豆だけをセレクト。しっかりと生産管理された高品質のコーヒーです。

AREA CULTURE

屋上を真っ赤に染めて。

ナチュラルで精選されるイエメンの豆ですが、建物の屋上を使って乾燥させるのが一般的。平らな建造物の屋上が、敷き詰められたコーヒーの実で真っ赤に染まります。



レンガ造りの建造物の屋上、シートを敷いた上に完熟豆をところ狭しと広げる。

ABOUT THE PROFILE

懐かしくも新しい、鮮烈な"モカ"。

クラシカルな"モカ・マタリ"の雰囲気と味わいはありつつも、これまでになかったクリーンさを感じ、とても洗練されています。その一方で、ワイルドな印象も残されています。◇Light Roastでは粉に挽いたときからイチゴのような甘い香りが感じられます。酸味は、シンプルなレモンのような酸ですが、質感はナチュラル精製豆ならではの、ねっとりした感覚があります。◇Medium Roastでは、ブルーベリーのような濃厚な甘さが出てきます。質感は、さらに"もったり"とした重さを感じます。焙煎度合はそれほど深くなくても、苦味が出やすいのもこの豆の特徴のひとつ。いわゆるコーヒーらしさを味わうことができると思います。心地よい苦味と甘い印象が続き、好みが見られる場合もあると思います。

ですが、記憶に残りやすい味です。◇Dark Roastではまず、ワイルドなスパイスの印象とどっしりとしたチョコレートのような苦味が、ガツンときます。口当たりはさらに進んでクリーミーに。かすかにお香のような、ジャクダンのような香りを感じることもできるかもしれません。とても強くクセがある味ですが、バランスがよいです。古きよき喫茶店の味わいへの個人的な憧れも込めて、おすすめの焙煎度合はDark Roastです。◇「モカ・ジャンビーヤ」は、典型的なモカフレーバーを味わうことのできる豆だと思います。完熟したベリー系の濃く強い甘さを、浅煎りから深煎りまで通して感じるすることができます。懐かしいけど、新しい。ノスタルジーではない、これが最新版の"モカ"だと思います。



名盤のリマスターのよう。

現代の技術を駆使し、古い音源をリマスターして、当時の演奏の雰囲気はそのままに、クリアな音になったLP。「モカ・ジャンビーヤ」も古さの中に、新しさがあります