

キリマンジャロ

TANZANIA KILIMANJARO



原産国 : TANZANIA (タンザニア連合共和国)

主な産地 【北部】 ※キリマンジャロ山周辺
オルディアニ、アルーシャ、モシ、等

【南部】
ンベア、ンボシ、ンビンガ、等

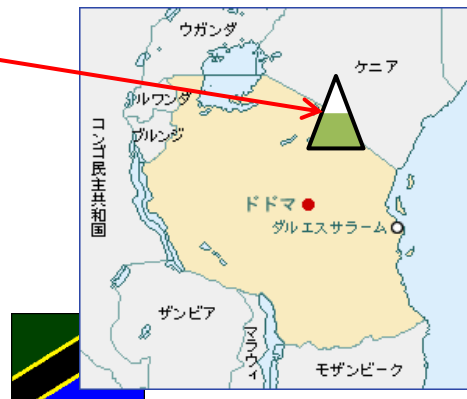
栽培標高 : 1,500~2,500m前後

収穫時期 : 6月~2月

精選・乾燥方式 : 主にウォッシュ(水洗式)

規格の表記 : AB等

風味特性
○柑橘系のしっかりした甘味・酸味
○後味に芳醇な重厚感



<キリマンジャロについて>

・アフリカ東部に位置するタンザニア。この国で作られるコーヒーを、日本では一般的に「キリマンジャロ」と呼びます。

・そもそも「キリマンジャロ」はタンザニアの北東部にそびえるアフリカ最高峰の山の名。しかし実際は、この山の斜面で栽培されるコーヒーはもちろん、タンザニアの国内で栽培されたウォッシュドアラビカコーヒー豆の多くが、「キリマンジャロ」という名で日本に流通しています。

・なので一口に「キリマンジャロ」といっても、主要産地の北部と南部では、味に違いがあります。北部はスッキリしたメリハリのある味になり、南部はより力強い重厚感と、独特なフルティフレーバーが特徴になります。

・規格の表記である「AB」とは、スクリーン(豆の大きさ)を表す記号です。



FADIE COFFEE