



十六夜(いざよい)ブレンド(2026)

【ブレンド内容】

- ・エチオピア カラモ
- ・ブラジル
- ・コロンビア



【ベース豆産地】

- ・エチオピア南部 シダモ県
ブラ地区 カラモエリア

【焙煎の特徴】

- ・ファディブレンドと同じ
通常の焙煎度



【味の特徴】

- ★マンゴーを想わせる熟成したフルーツの甘さ
- ★シトラス系の酸味とフローラルな香り
- ★蜂蜜のような滑らかな質感

★名月とともに楽しみたい一杯★

8月15日の「中秋の名月」や「十五夜の月」という言葉にはみなさん馴染みがあると思いますが、今回の限定豆は「十六夜(いざよい)ブレンド」。十五夜が満月なら、十六夜は満月の翌日。満月の翌日にためらいながら出てくる月が少しずつ欠け始めている様子は、どこか切なさもあり、十六夜の月は十五夜とは違った魅力が感じられるといわれています。今年の十六夜ブレンドのベース豆はエチオピア。コーヒーの主要産地であるシダモ県の中でも、とりわけスペシャルティコーヒーの生産に力を入れている、ブラ地区 カラモエリアのコーヒーを使用します。カラモエリアは標高が2300m～2400mと非常に高く、昼夜の寒暖差が大きいので、高品質なコーヒーが栽培できる条件がそろっています。2020年に初開催されたCOEエチオピアのオークションで、当時の史上最高得点を獲得し優勝したコーヒーも、このカラモエリアのコーヒーです。トロピカルフルーツを想わせるフレーバー、ジャスミンのような華やかな香り、透明感のある味わいと、ストレートでも高い評価を持つエチオピアカラモに、フルーツ感と飲み口の質感を高めるためにコロンビアをプラスし、マイルドな味わいのブラジルで全体をまとめました。マンゴーを想わせる熟成したフルーツの甘さ、シトラスの酸味が印象的で、蜂蜜のような滑らかな質感が心地よい一杯です。この季節にぴったりの十六夜ブレンドをぜひお試しください。



FADIE COFFEE