

エチオピア G3 ゲイシャナチュラル Ethiopia G3 Geisha Natural



エチオピアのコーヒーの語源であるとされる、カフファ地方ガニチ農園から届きました。

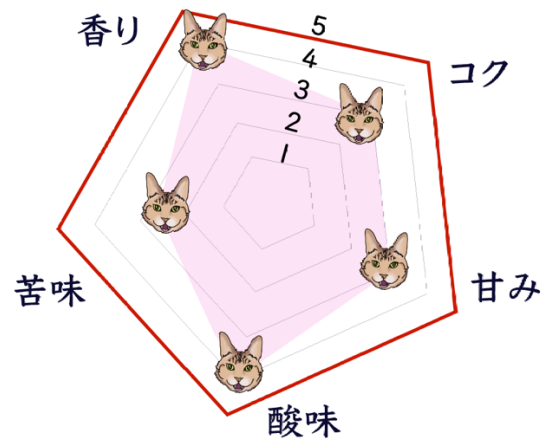
フォレストファームコーヒーをご存知ですか？ "Forrest Farm Coffee" は自然環境の中で栽培し、

1. 海拔1,400~2,400Mで栽培
2. 最低40%が植物に覆われた環境で自然の日陰がある
3. 最低10種類の樹木に囲まれた場所
4. 農薬の使用を禁止の4条件をクリアして初めて認定されます。

このゲイシャはエチオピアのKAFFAにあるGanitiという地域の農園で栽培されたフォレストファーム珈琲です。完熟した赤い実だけ収穫し、栄養をたっぷり閉じ込めた実は10~20日間天日干しにすることで、香りの高いコーヒーに仕上げられています。

ゲイシャはその香り高い特長を最大限に生かすことができる「浅煎り」がほとんどですが、当店では焙煎度を調整し、焙煎度による味の違いも感じられます。焙煎前後に厳しいハンドピックが施されている、クリアな味わいをお楽しみください。

焙煎士からコメント：独特の柑橘系フルーティな風味です



"Forrest Farm Coffee" is grown in a natural environment:

1. Cultivated at an altitude of 1,400-2,400M
2. Naturally grown in an environment where at least 40% is covered with plants
3. Area surrounded by at least 10 types of trees
4. No use of pesticides

Certification will be granted only after clearing the above four conditions.

This Geisha is Forest Farm coffee grown at a farm in Ganiti, KAFFA, Ethiopia. Rather than picking early, only the fully ripened and nutritious fruits are hand-harvested and dried in the sun for 10 to 20 days, resulting in a highly fragrant coffee. While valuing the teachings of our predecessors, we seek novelty and strive to roast coffee that is not bound by existing frameworks. When it comes to Geisha, we often offer it lightly roasted to make the most of its characteristics. However, by offering different degrees of roasting, customers can enjoy the difference in taste depending on the degree of roasting. Speaking of Geisha, it's light roasted! Please try Enoya's home-roasted coffee beans, which go beyond the conventional wisdom.

Comments from the roaster: Unique citrus fruity flavor.