

ケニアマサイAA Kenya Masai AA



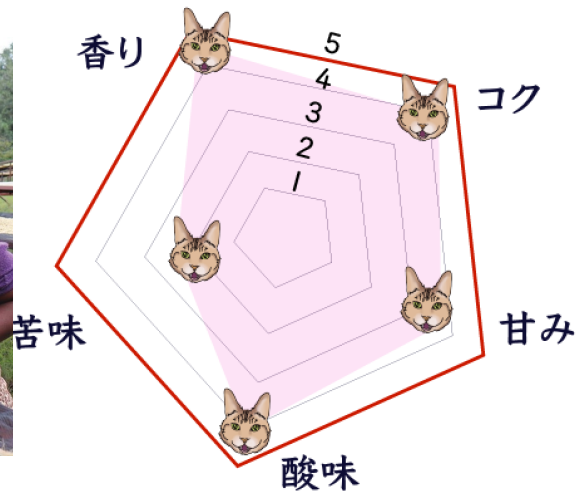
ケニアのコーヒー市場を説明する際に避けて通れないのがドーマンズ有限会社。1950年にドーマンズ夫妻が設立し、ケニア、タンザニア、ルワンダのコーヒー農家を支援し、持続可能性への取り組みと同時に最高品質のコーヒーを提供するというコミットメントを維持しています。

ナイロビに本拠を置き、大小さまざまな農園から調達したアフリカのコーヒー豆を世界中の焙煎業者・輸入業者に提供しています。こうすることで品質が維持・保証され、農家は安定した暮らしを約束されます。

ケニアの高地は歴史的に、二峰性降水量がよく分布し、気温が適度で、火山性土壌が豊富であるため、コーヒー栽培に最適な条件を備えています。

マサイは苗木から開花まで36ヶ月、成熟した木では8~12ヶ月かかります。完熟した実は手で摘まれ、一次加工(靱摺り)はスマトラのページで出てくる湿式で、これにより香りも味もフルーティーなコーヒーです。

焙煎士コメント：柑橘系やスパイシーな香り、溢れんばかりの重厚感



Dormans Ltd. cannot be avoided when explaining the Kenyan coffee market. Founded in 1950 by Mr. and Mrs. Dormans, the company supports coffee farmers in Kenya, Tanzania and Rwanda. They have been investing in sustainability initiatives, while maintaining its commitment to providing the highest quality coffee.

The company based in Nairobi supplies roasters and importers around the world with African coffee beans sourced from farms large and small. In this way, quality is maintained and guaranteed, and farmers are guaranteed a stable livelihood.

Kenya's highlands have historically provided ideal conditions for coffee cultivation, with well-distributed bimodal rainfall, moderate temperatures, and rich volcanic soils. Masai takes 36 months from seedling to flowering, and 8 to 12 months for mature trees. The fully ripened fruits are hand-picked, and the primary processing is wet hulling which results in coffee with a fruity aroma and taste.

Roaster's comment: Citrus and spicy aroma, overflowing heavy feeling.