

プライド・オブ・ケニア キマシ マイクロロット

The Pride of Kenya, KIMATHI Micro-lot

“本当に品質だけに拘った、価格以上の価値のあるコーヒーをお届けしたい”



その思いから、現地輸出業者として長年の歴史を持つティラーウィンチは、その経験と実績から、純粋なカップ品質を基準にオークションにて落札し、ケニアのマイクロロットの中でも、とりわけ高いカップ評価のものだけを集めた更に日本にて厳選されたロットのみが **“The Proud of KENYA”** として採用されます。

キマシ水洗工場 KENYA, KIMATHI Factory

地域：ケニア山傾斜地のキアンプ地区

標高：1,600m

組合：ギチツ (GITITU) 組合(FCS)

組合員：約575名

降雨量：1,000mm

土壌：肥沃な火山灰土壌

品種：SL28とSL34が主要で、一部Ruiru11

収穫：6/8月(フライ)、10/12月(メイン)

精製：キマシ水洗工場にて手摘み収穫された完熟豆のみ（未熟、過熟は選別）、収穫同日に付近の清流を利用し、パルピング。スキンドライされた後、アフリカンバットにて天日乾燥。

この地にコーヒーが植えられて以来、丁寧に完熟豆だけを手摘みし、パルピングや発酵時にはケニア山の湧き水を利用するなど伝統的な栽培・精製方法が代々受け継がれています。ケニアの特徴的な肥沃な赤土、天然水による精製、アフリカンベッドで100%天日乾燥を経て、国内最高品質のコーヒーが生産されています。

最高品質を維持するため、30kg 袋に小分けし、グレインプロ包装・リーファコンテナにて輸送。マイルドで力強いケニアらしいボディ感と酸味に加え、ナッツ系の甘い後味が特徴です。

ケニア キマシ マイクロロット 袋(GP) 30kg