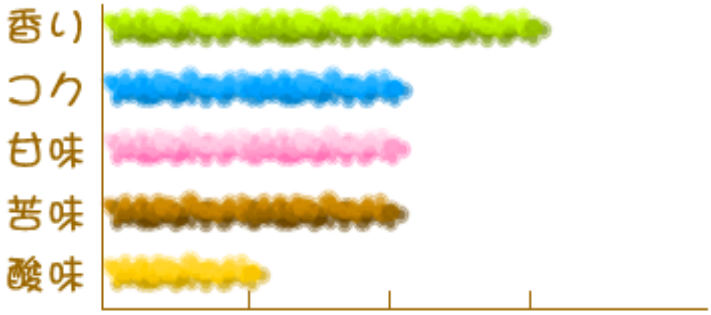
## スペシャルティ　ストレートコーヒー

# キリマンジャロ・キボーＡＡ

### 力強く芳醇な香りと濃厚なコクが特長の
### コーヒー通の方にはたまらない風味のコーヒーです。

タンザニアのコーヒーはボディーがしっかりしていて、とてもフローラルでグレープのような風味が魅力的です。

この珈琲豆が栽培されているタンザニア北部は、日本人に最も馴染みのある生産エリアです。キリマンジャロ山、メルー山の麓に生産地区が広がっています。シェードツリーにはバナナが使用されることが他地方と比べて格段に多いです。集散地はモシ、輸出港はダルエスサラーム、収穫期は標高によりますが、6 月から 2 月にまたがります。

そしてその中でも、アフリカ最高峰キリマンジャロ、その南山腹標高 1400 メートルのアルーシャ地区はタンザニア最大のコーヒー銘産地です。「キボー」とはキリマンジャロ山系の中で一番高い山の名前であり、キリマンジャロの山腹で収穫されるコーヒーの中で選りすぐった最高級品質のコーヒー豆の総称でもあります。

キリマンジャロ・キボーAA。その味は力強く芳醇な香りと濃厚なコクがあり、珈琲通の方にはたまらない風味です。