

スペシャルティ ストレートコーヒー

エチオピア モカ レジェンド

フルーティーな酸味に、甘みと苦味の絶妙のバランス、
高い香りとコク、超一流のコーヒーです。

残留農薬の問題で長い間、輸入がストップするエチオピアのコーヒー。今回、信頼できる商社より残留農薬の心配のない、エチオピア最高品質のモカを手に入れましたので、ご紹介します。

エチオピアはコーヒー発祥の地といわれています。昔、カルディというヤギ飼いが住んでいました。ある日、ヤギ達が飛んだり跳ねたりしているのを見て不思議に思ったカルディは、ヤギ達が赤い実を食べていることに気づきました。カルディも赤い実を試しに食べてみたところ、たちまち気分は爽快になりました。この赤い実がコーヒーチェリーであり、人間とコーヒーの出会いだった、というのが今に伝わるコーヒーの「伝説」です。

アビシニア高原は、コーヒー栽培に非常に適した気候です。降水量が多いうえに、比較的涼しく、森林に覆われた熱帯雨林が広がっています。土壌はわずかに酸性で、栽培密度はまばらであり、本来の生育状態を再現する自然農法で生産されています。以前はナチュラル（非水洗）方式が主流でしたが、異物や欠点豆の混入が少ない高品質の需要の増大により水洗式コーヒーも増えてきました。

この「モカ レジェンド」は、アビシニア高原の南に位置するシダモ地区で生産されています。シダモ地区は現在でも小規模な農園や野生のコーヒーの木による栽培が主流です。果肉を取り除いた後に、水洗処理し、アフリカ独特のアフリカンベッドでじっくり天日乾燥させる、ウォッシュドモカです。シダモ最高ランクのグレード2が与えられています。

フルーティーな酸味に、甘みと苦味のバランスが絶妙のコーヒー。高い香りとコクも特長です。「伝説」の名を冠した香り高くコクのある「モカ レジェンド」をお楽しみ下さい。