

日本のお茶文化にマッチ!
青草のような爽やかな
渋みのあるフレーバー♪



TANZANIA
KIGOMA
KIBO
DEEPBLUE AA



22/23クロップより
原袋が30kgバッグへリニューアル!

焙煎度と共に
厚みを増す
”コク”が特徴!

タンザニア キゴマ キボー ディープブルーAA

北部、南部とは異なるタンザニア西部の商品

ディープブルーの産地であるキゴマ地区は、ダルエスサラームより1,600km、タンザニア最西端に位置し、世界で2番目に深い湖であるタンガニーカ湖の付近、ブルンジやコンゴ共和国との国境付近にあります。

土は赤く柔らかく肥沃な土地なので風味は十分に安心できるものになっています。また、品質確認人が細分化された地区毎に最低4名配置され、地区内小規模農家への農業指導を行い高品質商品の生産を促しています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：キゴマ地区

選別工場：カンヨブドライミル指定

標高：1,500m

栽培品種：N39 (ルーマスダン×ブルボン)×ブルボン

※ルーマスダンはスーダン原産のアラビカです

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：キボー S18

精選方法：WASHED

クロップ：2022/23

＜輸出業者ドーマン社の弛まぬ努力の結晶＞

2018年、国による制度変更によりマネジメントライセンスがなくなってしまったため
カンヨブドライミルにパーシメントを持ち込むCPUに
ドーマン社は入り込むことはできませんでした

しかしながら、CPUをまとめているカンヨブAMCOS(生産者団体)への
ドーマン社による長年の支援・教育により
カンヨブAMCOSがしっかり経営、管理、処理をすることができたため
品質を保ち出荷することが出来ました

シトラス、グレープ、ハーブのような香り。
チョコレートのような甘味。
香りも酸味も甘味も楽しめるコーヒー。



US FOODS

