



タンザニア

タリメ

ゴールドマインAA

甘くて複雑で華やか！
浅煎りから深煎りまで広いレンジで活躍できます



ケニア感のある
タンザニア!

タンザニア タリメ ゴールドマインAA

ケニア国境にも近いタリメ地区で生産された原料を、輸出業者であるドーマン社がAMCOS保有のMuriba CPUとともに作り上げたコーヒーです。これまでタリメ地区としての差別化されたウォッシュトコーヒーとしてはほとんど流通していませんでしたが、同地区のポテンシャルに着目したドーマン社が2014年に精選所を買収、傘下に入れることで高品質ウォッシュトコーヒーの開発に努めました。また水を多く使用するため、ドーマン社は地下水を掘り、精選に使用するのみならず近隣住民へきれいな水を無料で提供し、地域貢献も行っています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：タリメ地区

CPU(精選所)：ムリバCPU

産地標高：約1,700m

栽培品種：N39

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

タリメ地区はタンザニア北部産全体のコーヒー約10%程度の生産量がありますが同地区でウォッシュトを生産している精選所は1か所のみです

日本ではタンザニアコーヒーの原料は主にウォッシュトなのでナチュラルコーヒーの生産を主とする同地区のコーヒーはほとんど流通していなかった過去があります

しかしながらそのロケーションはタンザニアのコーヒー生産エリアの中でも最も標高が高い地域のひとつと言えます。また世界的に安定的に高品質コーヒーを生産する隣国ケニアとの国境に近いといった非常に期待が持てるエリアです

フレッシュトマトやカシス、しっかりとした甘味。
赤ワインや、ケニアを彷彿とさせる特徴があります。



US FOODS

