



ETHIOPIA YIRGACHEFFE BUNABUNA G1

熟したフルーツの香りの
この+チュラルモカ、飲まなきゃ損。

熟した
フルーツの香りと
モカフレーバー

エチオピア イルガチャフィー ブナブナG1

「Buna」はアムハラ語で「コーヒー」の意味です。

アラビカ種発祥の地であり、且つその魅力を現在でも維持しているエチオピア。
さらにその中でも世界中を魅了している産地“イルガチャフィー”。

これから先の未来へも、
歴史と魅力あるコーヒーの産地であり続けて欲しい、という願い。
また、このコーヒーを世界中のロースターに広く使い続けて欲しい、という願い。
この二つの願いが「Bunabuna（コーヒーコーヒー）」という商品名に
込められています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：シダモ地方イルガチャフィー地区

標高：約2,200m

精選工場：バンコ ゴティティWS

栽培品種：不特定

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：G1

精選方法：NATURAL

現地に多数のダイレクトソースを持つファルコン社にて
品質レベルの高いウォッシングステーションを厳選し
その中でも特に優れた作柄の豆を
「ブナブナ」のブランド名をつけてお届けいたします

安定供給の困難なエチオピアにおいて
品質と供給のサステナビリティ確立を目指します

アラビカ種発祥の地 エチオピアのナチュラルモカ。
熟したストロベリーやブルーベリーのような甘味たっぷり。



US FOODS

