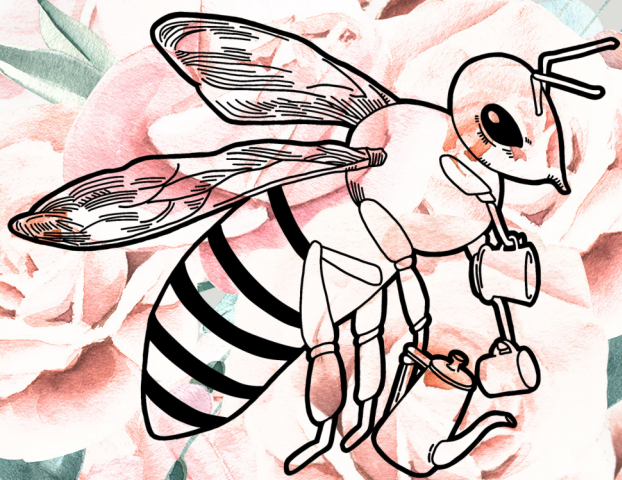


KENYA ADALONIA AA

from
Gachatha Coffee Factory



開発期間1年以上！

繊細で華やかなファクトリー指定。

選び抜いたファクトリーのフレンド
だからこその安定感。

KENYA Masai AA



繊細で華やか!!ファクトリー指定の新しいケニア

ケニア アダロニアAA

開発期間を1年以上かけて作り出した
ニュータイプのケニア

力強い!!選り抜いたファクトリーのブレンド

ケニア マサイAA

最適なファクトリーの原料を
最適な比率でブレンド

生産地情報・商品詳細

生産地域：ニエリ

精選所：Gachatha Coffee Factory

標高：約1,800-2,100m

栽培品種：SL28、バティアン

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：AA TOP

精選方法：WASHED

生産地情報・商品詳細

生産地域：ニエリ/キリニャガ/エンブ

標高：約1,600-2,000m

栽培品種：主にSL28、SL34

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：AA TOP

精選方法：WASHED



アダロニア AA

フラワリー、レモン、オレンジ、カシス。
はちみつのような甘味とラウンド感が堪らない!!
白いニュアンスを感じさせる繊細で華やかなケニアコーヒー!

マサイの”赤”と対比するような”白いニュアンス”

『アダロニア』は、ケニアの高地で栽培される白いバラが
その名の由来になっています。

世界的にも有名なケニア産のバラ。
その力強く、大きく、色鮮やかなケニアローズの中でも
真っ白な花をつけるアダロニアの繊細さと可憐さは
特に目を引きます。

ケニア産マイクロロットの新品種を開発すべくおこなった
カップリングにおいて、
30カップほど用意された力強いケニアコーヒーの中で、
繊細かつ華やかで際立った印象を受けたことから
『アダロニア』と命名しました。



マサイ AA

カシス、ドライフルーツ、溢れ出る果実味!
強い酸とボディ!!
深煎りでも損なわれない凝縮された果実感とクリーンさ。
飲みごたえのある、強いコーヒーを求める方に最適です!!

「マサイAA」のターゲットにする風味を
しっかり把握していること。」

毎年安定した品質を維持できるのは、
”マサイ”の風味特徴を理解し、
信頼ある輸出業者【Dorman社】が
最適なファクトリーの原料を最適な比率で
ブレンドしているからです。

ケニアコーヒーの品質の高さ、
力強い風味をより鮮明に、
しっかりと感じるこのできるコーヒーです。



US FOODS

