

ルコング

スカイヒル

華やかでさわやかなフレーバー。

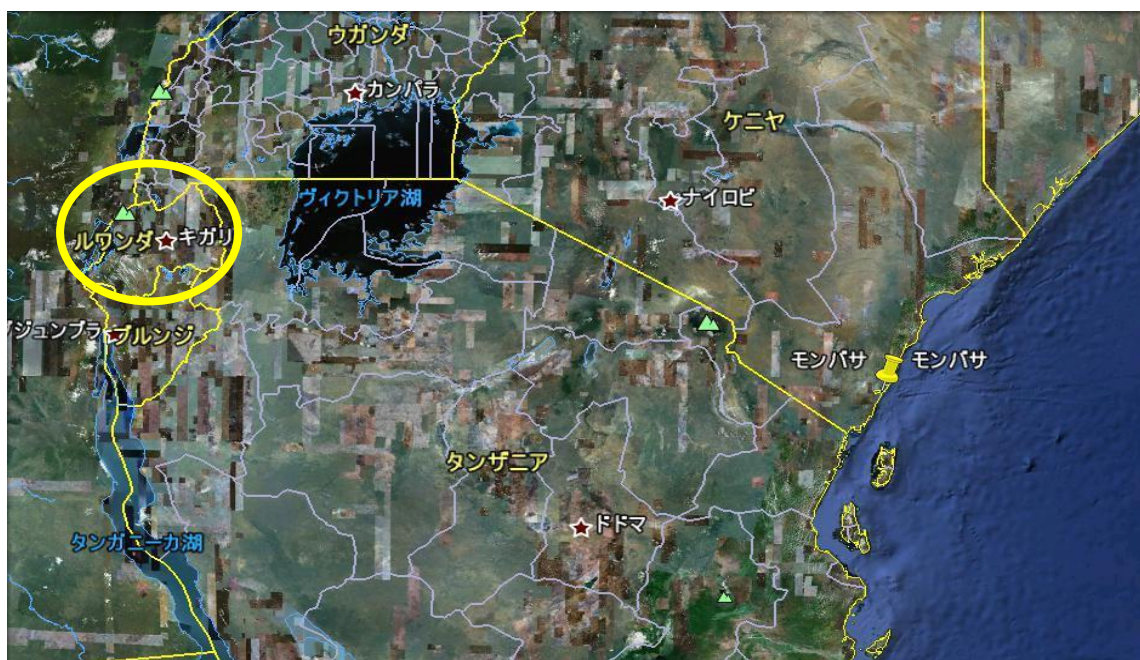
クリーンな口当たり。

まるで空を飛んでいるような気持ちに。

<ルワンダのコーヒーについて>

ルワンダ共和国はアフリカ中央に位置する内陸国で赤道の南側に位置しています。ルワンダのコーヒーの歴史は 1900 年代初頭にドイツ人宣教師によりこの国にコーヒーが持ち込まれたことに端を発します。コーヒーは個々の農家の収入源であるばかりでなく、社会及び経済の発展に重要な役割を果たしてきました。今では 40 万もの小さな農家がコーヒー栽培に携わり、それによる収入を得ております。1994 年にはルワンダ大虐殺を経験し、一時生産量が激減しましたが、近年では 30 万袋前後の生産量に回復しております。

ルワンダのコーヒーの生産量のおよそ半分は小規模農家がドライパーチメントの状態にまで仕上げるために品質的に不安定なものが多いという懸念もありますが、欧米の援助によりウォッシングステーションの建設が各地で進んだため、プレミアムコーヒーの生産量は増えつつあります。2008 年からはカップオブエクセレンスもおこなわれています。



<ルワンダ スカイヒルについて ~ 商品名 由来 ~>

1994 年の悲慘な出来事から「アフリカの奇跡」とも称される復興をとげた千の丘を持つ国ルワンダ。絶滅危惧種であるマウンテンゴリラが生息する自然豊かな大地で育つ、魅惑のコーヒーをお楽しみいただきたいと思えます。「千の丘の国」の言葉通り、どこを切り取ってもそこには丘が存在します。丘の上から見渡すその風景もまた丘ですが、それはまるで天空に浮かぶ丘の如く美しいパノラマです。「スカイヒル」という商品名は高品質な当商品原料の美しい故郷の風景に由来します。

<ルワンダ スカイヒルについて>

～ ベストなウォッシングステーションを指定～>

当社と長年の取引があり、強い信頼関係で繋がっているドーマン社と作り上げたコーヒーです。全 18 ウォッシングステーション（2017 年時点）の中から、その年の出来の良い単一ウォッシングステーションの原料を買付いたします。現地でしっかり管理され生産される高品質原料を、厳しい検査で更に絞り込むことにより、継続的に安定した品質のコーヒーをお届けすることを可能にします。ドーマン社の管理するウォッシングステーションでは、チェリー受け入れ時に目視で未成熟・過熟をハンドピックする等品質へのこだわりが余念がありません。ルワンダコーヒーにおいて最大の懸念事項であるポテト臭の発生を防ぐため、栽培環境を整えたり、念入りに原料のチェックをしたりしています。

★概要（2017/18 クロップ）★

生産地区：ニヤマシェケ地区

ウォッシングステーション：BUSHEKERI（ブシュケリ）

欠点規格：10 点以内（350g 中）

標高：1600-1700m（気温：16-20℃）

栽培品種：ブルボン

収穫時期：3～6 月

ドライミル（精選所）：ルシジドライミル（ドーマン保有）

<ルワンダ スカイヒルができるまで>

●ウォッシングステーションでの作業

果肉除去、ミューシレーズ除去（アクアパルパー使用後、発酵槽）、水洗（比重選別）、乾燥（アフリカンベッドでの天日乾燥。ハンドピック実施）、異物除去（ハンドピック）

●ドライミル（ルシジドライミル）での作業

脱殻、異物除去、スクリーン選別（S15UP）、比重選別、電子選別、ハンドピック

