

エチオピア

セラム

※セラム

(エチオピア アムハラ語で「平和」を意味する言葉)

好きになったら抜け出せない。

イチゴジャム、ブルーベリー、ライチのようなフルーティーな

ナチュラルモカ特有の香りを感じることができます。

やさしい酸味、甘味、しっかりとしたボディ感。

インパクトのあるコーヒーです。



<一般的なエチオピアのコーヒー流通>

一般的にエチオピアのコーヒーは同国オークション経由（以下ECX）で流通されています。イルガチャフィーについてはいくつかエリア毎に区分されますが、農家サイドから持ち込まれた原料はECXによって、その品質をグレード1からUGまでの10段階に評価付けされます。各輸出業者はECXで原料を買付し、輸出品まで仕上げています。

実際に輸出されるコーヒーの品質は、どのグレードをECXから調達するか、そしてどのような選別を輸出業者で行うかによって異なってきます。同じグレードでも会社によって品質差が生じるのはこのためです。



<セラム G1について>

現地クオリティーサプライヤーとして名高い輸出業者（モブラコ社）をパートナーに選択し、セラムG1をつくっています。オークションで高品質原料を調達し、その後同社ドライミルに運び、脱殻、異物除去、選別がおこなわれます。すべての工程を適切にコントロールしていくことが高品質なカップへとつながります。更には最終選別としてハンドピックを徹底的に行い、欠点豆を限りなくゼロに近づける努力をして最終ロットをグレード1へと仕上げます。

高品質の所以

- ・モブラコ社がオークションで買付。
- ・モブラコ社が欠点0を目指し、何度も何度もハンドピックをしていること

<規格>

産地：イルガチャフィー

精選方法：アンウォッシュド

スクリーンサイズ：14UPが80%以上

標高：1,900m

開花期：2～3月

収穫期：10～12月

<セラム G1 ができるまで>

天日乾燥、脱殻、異物除去、スクリーン選別、比重選別、風力選別、電子選別、ハンドピック

コーヒー発祥の地として、また「モカ」の名でも知られるエチオピア。その中でもイルガチャフィーのコーヒーは世界中のコーヒー愛飲家から絶大なる人気を誇っています。