



# ETHIOPIA

Yirgacheffe

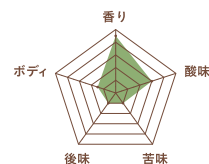
## Winey Drip

エチオピア イルガチャフィ ワイニードリップ



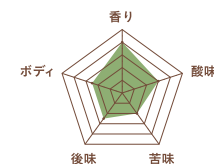
### Light Roast

浅煎り



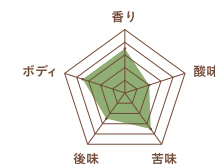
### Medium Roast

中煎り



### Medium Dark Roast

中深煎り



#### ABOUT THE BEANS

>>> イルガチャフィ



## 丁寧に紡がれた、発祥の地のチェリー。

コーヒー発祥の地・エチオピアの中でも、もっとも人気が高く質のいいコーヒーで知られるイルガチャフィ地区。近隣の小規模農家から収穫したばかりの完熟豆を集め、比重選抜を行いながら水洗いをし、エチオピアではとても珍しいアフリカンベッドで、未成熟豆をピックしながら天日乾燥。圧倒的なポテンシャルをもつ豆を適切な処理で仕上げ、高品質な生豆を作り上げています。現地のパートナーとの長い付き合いの中から生まれた、ナチュラル精選のイルガチャフィ。豊かなフレーバーが特長です。

#### AREA CULTURE

##### 朗らかな子どもたちと。

現地パートナーのモブラコ社は、学校に寄付するなど社会貢献にも力を入れています。学校を訪れて子どもたちに会うときには、ペンや鉛筆を持って行くようにしています。



鉛筆を渡すと、すぐに勉強を始める熱心な子どもたちばかり。とても明るく人懐っこい。

#### ABOUT THE PROFILE

## ロゼから赤へと変化するコーヒー。

「ワイニードリップ」という名の通り、まさにワインのようなコーヒーだと思います。とてもフルーティーで、とてもクリーン。浅煎りから深煎りまでさまざまな風味が楽しめますが、焙煎度合が深くなると、果物が熟していくような感覚があります。◇Light Roastはモモやサクランボのようなフルーツ感に満ちていて、香りがふわっと立ち上がります。軽い飲み口のライトボディながら、後口にも香りが広がっていきます。ワインにたとえるならば、ロゼのような感覚でしょうか。◇Medium Roastになるとボディがしっかりしてきます。浅煎りのシンプルで爽やかな酸に焙煎の過程で生じる別の酸が加わり、3つのプロファイルの中では一番複雑で、厚みのある酸味を感じます。ベルベットのような質感や、果物を凝縮したりキュールのような印象もあり、ワインにたとえると

ブルゴーニュ産の赤ワインのようです。◇Medium Dark Roastでは、さらにボルドー産の赤ワインのような印象に変化していきます。フルーツ感はあるけれど、酸味が減っているのでドライフルーツのようです。また、ナラの木を焼いたような香りも感じられます。まるで熟成された濃厚なワインのように、奥行きのある味わいです。◇「ワイニードリップ」が持つ華やかな香りやピーチなどのフルーツ感をもっとも楽しめる、Light Roastがおすすめの焙煎度合です。ただし、ワインらしさを堪能したい場合には、より深い焙煎度合をおすすめしたいと思います。◇エチオピアのイルガチャフィ産豆は、ワインのようなコーヒーの代表格です。深煎りになるほどしっかりしてくるボディや濃厚さなど、味の変化を楽しむことができる点も、ワインに似ているかもしれません。



## その土地ならではの味わい。

焙煎度合が深まるごとに、ロゼ、ブルゴーニュ、ボルドーと変化していく「ワイニードリップ」。コーヒーもワインと同じようにテロワールを味わう時代になりました。