



TANZANIA

Kigoma

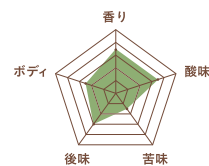
Lime Leaf

タンザニア キゴマ ライムリーフ



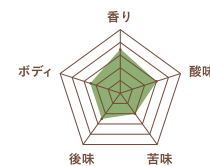
Light Roast

浅煎り



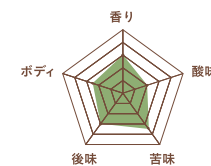
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> キゴマ



近年注目のグラッシーなコーヒー。

タンザニア西部のキゴマは、2000年ごろからアメリカのNGOやタンザニアコーヒーボード(TCB)により、コーヒーの植樹から精製までの環境が再整備された地区です。生産量は少ないものの、近年は東アフリカのコーヒー品評会で1位になるなど、注目されています。「ライムリーフ」が栽培される一帯の標高は約1,700mで、栽培品種はタンザニアでポピュラーな「N39」。北部の「キリマンジャロ」とは風土や標高が異なるため、酸味よりもグラッシー(草のよう)な風味を楽しめるのが特徴です。

AREA CULTURE

湖畔のリゾートホテルも。

キゴマ地区には世界で2番目に深いタンガニーカ湖があり、キリマンジャロやサバンナの風景とは全く違います。ホテルにはイギリス式の庭園もあり、優雅な雰囲気です。



タンガニーカ湖畔のホテルは、カリブ海のリゾートのよう。湖の対岸は隣国コンゴ。

ABOUT THE PROFILE

ハーブの香りが楽しめる希少な豆。

「ライムリーフ」は焙煎の度合いにかかわらず、緑の葉の印象を与える生豆で、一般的に野菜の風味に近いアフリカのコーヒーとしては珍しい部類です。質感のなめらかさ、さわやかさといった豆本来のポテンシャルは変わらないまま、煎りが深くなるにつれ違うハーブや植物の風味になるのも面白く、アフリカだけでなく世界中を見回しても、ほかのコーヒーにはない特徴といえるでしょう。◇Light Roastは、ハッと目が覚めるように明るい酸味が感じられますが、コーヒーで一般的な柑橘系の酸味とは違い、コリアンダーのような香草や、キュウリのように青々とした野菜の香りを伴います。とても個性的で、1度飲んだら忘れられないでしょう。◇Medium Roastになると、タイムやセージのように落ち着いた、

深い香りをもつハーブの印象に変化します。またほんのりとした甘味が感じられるようになり、なめらかさも増します。◇Dark Roastではさらに深く濃い風味になり、モミのような針葉樹の新緑を手でもんだときのような香りに変化します。◇一般的にコーヒーの風味とハーブの香りが結びつくことはありませんが、この「ライムリーフ」は例外で、一度そのつながりを感じると記憶にずっと残ります。またどのプロファイルも特徴があるので、たとえばLight Roastがあまりにも青々としていると感じる場合は、Medium RoastやDark Roastの風味の変化もぜひお試しください。ハーブ園で好みの香りを見つけ出すような感覚で、お気に入りの焙煎度合いが見つかるはずですよ。



まるで小さなハーブ園。

このコーヒーから感じられるハーブのイメージは、家庭の小さなハーブポットを思い起こさせます。世界でも非常にユニークな生豆といえるでしょう。