



# RWANDA

Nyamashoke

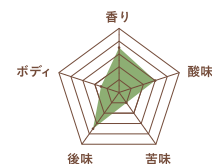
Woman Grace

ルワンダ ニヤマシェケ ウーマングレイス



### Light Roast

浅煎り



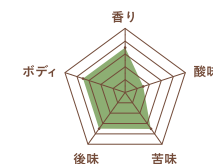
### Medium Roast

中煎り



### Dark Roast

深煎り



#### ABOUT THE BEANS

>>> ニヤマシェケ



## 湖を見下ろす丘で、丁寧に作られた生豆。

国土の約9割が丘陵地で、「千の丘の国」と呼ばれるルワンダ。西部ニヤマシェケのコーヒー農園も、湖を見下ろす丘の上にあります。自分たちで乾燥させる小規模農家が約半数を占めますが、近年は欧米からの支援もありウォッシングステーションを建設し、品質が向上。国際品評会も行われています。「ウーマングレイス」も複数のウォッシングステーションからカップングを通じて上質な豆のみを選別。チェリーでの入荷時と生豆となる最終段階でハンドピックを行い、品質を担保しています。

#### ( AREA CULTURE )

#### コーヒー豆の実る丘から。

絶滅危惧種であるマウンテンゴリラが暮らす国としても知られるルワンダは、とても風光明媚な土地でもある。農園のある丘の上からは、湖を望むことができます。



アフリカ大湖沼のひとつ、キブ湖を見下ろす丘から。水資源に恵まれています。

#### ABOUT THE PROFILE

## 野生動物のような、洗練と力強さ。

アフリカの豆らしく動物的な力強さを感じるのですが、同時に知的できれいな印象もあり、しなやかな女性を連想させます。エチオピアの豆にある女王のような強烈さ、気高さというよりも、もっと洗練されたカジュアルさ、都会的なイメージでしょうか。◇Light Roastには、桃やアセロラのような凝縮された甘酸っぱさを感じます。生き活きとしたフレッシュな酸が特徴的。とてもクリーンでスムーズな質感です。豆を挽いたときには、焼き菓子のような香りもします。◇Medium Roastでは、桃のようなフレーバーがアプリコットへと変化しています。Light Roastから輪郭がはっきりするようなイメージでしょうか。飲んだ後には、フローラルな香りを感じます。上品な

白い花や濃厚な赤い花のイメージというよりも、黄色い花のような穏やかさ。長く心地よい香りが広がっていきます。◇味の変化をはっきりさせるためにMedium Dark RoastではなくDark Roastにして、チョコレートのような香ばしさを際立たせました。質感もどこかバターを連想させるほど滑らかに。ミディアムボディで、バランスも非常によいと思います。個人的にはとても美味しい深煎りだと思いましたが、ルワンダの豆の特徴がより分かるMedium Roastを、おすすめの焙煎度合としました。◇ルワンダの豆らしい洗練された力強さをハッキリと感じるのは浅めの焙煎だと思いますが、焙煎が進むにつれて甘酸っぱさの輪郭が明確に、凝縮されていく感覚も味わっていただければ。まるでメスのライオンのような、知的でワイルドな豆です。



## ネコ科の大型動物の美しさ。

ケニアのコーヒーがライオンのオスだとすれば、ルワンダはライオンのメス。あるいは、さらにしなやかなピューマのような動物を連想。洗練された力強さがあるのです。