



エチオピア・イルガチエフェG2プレミアム・ナチュラル チェルベサ村

スペシャルティコーヒーの象徴とも言えるイルガチエフェ。その中でもとりわけ評価が高いゲデブ地区・チェルベサ村から、ナチュラルプロセスの逸品が入荷しました。標高・気候・土壌という三拍子そろった理想的な生育環境により、チェルベサ村はフローラルで繊細、かつジューシーな果実感あふれるコーヒーを生み出す名産地として知られています。今回ご紹介するロットも例外ではなく、華やかで透明感のある味わいが魅力。後味のクリーンさも際立ち、イルガチエフェの個性を存分に楽しめる仕上がりです。

「G2プレミアム」とは、G1相当のクオリティを持ちながらも、より手に取りやすい価格帯を実現したお得なアイテム。品質とコストパフォーマンスのバランスを重視する方に最適な選択肢です。

口に含んだ瞬間に広がるのは、ストロベリーやトロピカルフルーツを思わせるジューシーな果実感。紅茶のような繊細な質感と、ほのかなフローラルの余韻が心地よく続きます。



生産地域について

地域	エチオピア中南部、SSNP州、ゲディオ地方、ゲデブ、チェルベサ村
生産者	零細農家
標高	1,900 - 2,200m
収穫	11～1月

コーヒーについて

規格	G2プレミアム ナチュラル
精製	完熟したチェリーのみを手摘みで収穫後、アフリカンベッドで平均10-20日天日乾燥
カップ	ストロベリー、レーズン、ぶどう