



エチオピア イルガチェフェ G2 プレミアム ナチュラル Aricha

エチオピア南部、イルガチェフェ地域に位置するアリチャは、赤土の豊かな土壌と湿度の高い霧の多い微気候に恵まれた、コーヒー栽培に理想的な土地です。この特異な環境が、アリチャ・コーヒーの比類なき風味を育みます。

ナチュラル製法のロットは、熟したベリーやトロピカルフルーツを思わせる濃厚な果実味に、ジャスミンのようなフローラルな香りと、深みのある甘みが重なり合う、層の厚い味わいが魅力。イルガチェフェの中でも、アリチャはそのテロワールを象徴する産地のひとつとして、世界中のロースターやバリスタから高い評価を受けています。

今回の「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。

イルガチェフェ・ナチュラルの品質は、優れたテロワールに隣接するウォッシングステーションの立地から始まります。農家には完熟チェリーの重要性を伝え、良質なものには適正なプレミアムを支払います。収穫後は未熟豆を丁寧に選別し、約2週間にわたる乾燥工程では攪拌と夜間の保護を徹底。輸送でも品質を損なわず、自社ドライミルでの厳格な管理によって、混入のない高品質なコーヒーを実現しています。



生産地域について

地域	エチオピア 南部、ゲデオ地方、イルガチェフェ地区、アリチャ村
生産者	920名以上の零細農家
標高	1,975-2,100m
収穫	11月～1月
土壌	肥沃な火山灰を含む赤土

コーヒーについて

規格	G2プレミアム ナチュラル
精製	ナチュラル（18-22日間アフリカンベッド乾燥）
品種	原生種
カップ	ラムネ、ワイニー、フローラル

