

**TANZANIAN COFFEE BEANS
TANZANIA AA KIBO**

アフリカの最高峰キリマンジャロ山のふもと、緑に囲まれた美しいモシ市は、毎年多くの著名な登山家が訪れる登山口の町として有名です。この土地の人々は、空にそびえる山の姿を毎日見上げて暮らしておりますが、標高5,895メートル、雲の上にある山の頂上「キボー・ピーク(峰)」をいつでも見ることはできません。早朝か夕方、真っ白い万年雪をいただいた頂上が突然姿を見せ、美しい光線に染まり、色を変えながら時とともに移ろいでいく様子は、まさに息を呑むばかりの壮大なロマンで、全ての人類の祖先がここアフリカの大地で誕生したときには、すでにこの山がそこにあったのだと確信させてくれます。

モシ市はまたキリマンジャロコーヒーのふるさととしても有名で、山のゆるやかな斜面で育ったコーヒーはこの町に集められ、精選加工された後に競(セリ)にかけられ、やがて世界中に向けて輸出されております。山の豊かな恵みと雪解けの清流で育ったコーヒーは、その清楚な酸味と香りによって世界中から賞賛を受けております。「TANZANIA AA KIBO」は、数あるモシ市のコーヒー業者の中から特に技術の確かな業者を選びすぐり、味と香りをテストして買いつけた後、厳しい品質基準を満たすために再度精選した最高級のコーヒーに対してのみ名づけたものです。木の種類は、ケント種(ブルボンとティピカ種の交配)とブルボン種。

キリマンジャロの頂点である「KIBO」の名に恥じない極上のコーヒーとして、モシのシッパーが自信をもって送り出せるコーヒーの産出量は多くありませんが、その品質の高さにはきつとご満足いただけるものと思います。

産地名	北部
標高	900m～1500m
風土	火山性土壌
品種	ブルボン、ケント
精選方法	ウォッシュド
収穫時期	7月～2月
生産量	年間 5,000袋
カップの特長	良い酸味とボディがあり バランスがとれている。

[BACK](#)