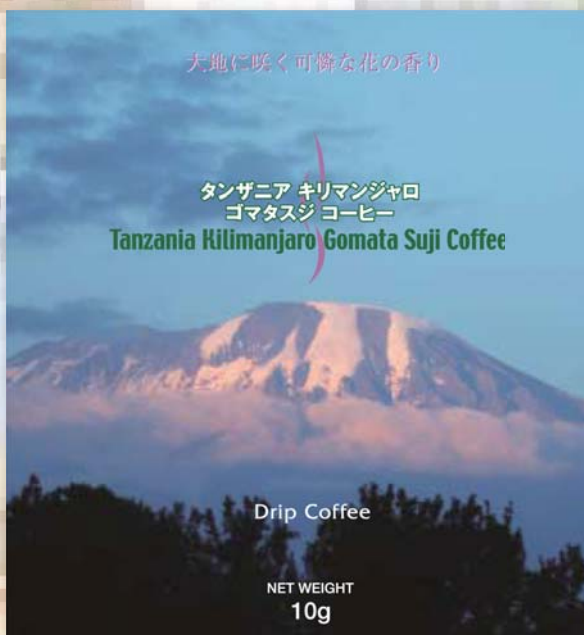


キリマンジャロ ゴマタスジコーヒー

キリマンジャロの夢

やっと叶ったキリマンジャロからのコーヒー物語。
当時の駐日タンザニア大使の生まれ故郷のコーヒー豆です。
大使は、村人みんなの支援で大学へ行き、外務省に入省し、
いつか村人に恩返しができる時をと考えていたとお聞きしました。
キリマンジャロのふもとは癒しの地と言われています。
私は2度行く機会を得ましたが、正に一言で言うと癒しのエネルギーに満ちていました。
その地のエネルギーをいっぱい感じるコーヒー豆に、焙煎時にいただきしんサウンドを
たくさん聞いたキリマンジャロ ゴマタスジコーヒーが誕生しました。
大変上品で、繊細でありながら、キリマンジャロの大地のダイナミックな
エネルギーあふれるパワーを感じる深い味わいのあるコーヒーです。
是非ご賞味頂けましたらうれしいです。



ゴマタ地域のコーヒーは、キリマンジャロ
プレミアムコーヒーです。アフリカ大陸で
最も標高の高い山地である“PARE
HIGHLANDS”にあるキリマンジャロ山の麓
から産出されます。そこでは、最高の農業
耕法、IPM防除によって管理されています

。キリマンジャロ ゴマタスジコーヒーは、
海拔1500メートル～2000メートルの標高の
中で育ちます。また、耕作地は火山性土壌
地質であり、自然の肥沃な土壌となっています。

1年のうち9月から11月、3月から4月
の雨季がコーヒーの栽培にはとても良い影
響を及ぼし、キリマンジャロゴマタスジコ
ーヒーは、良いアロマ（香り）、良いボデ
ィ（コク）、良い酸味、すべてに恵まれて
います。