



Tanzania Kigoma AA Kibo



～タンザニア キゴマ AA キボー～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
タンザニア連合共和国	タンザニア西部 キゴマ地区 標高約1,700m	—	ウォッシュド	AA キボー
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	柑橘やベリーなどのフルーツ、トーストのような香ばしさ、青草のような香り			



～タンザニア連合共和国～

タンザニアは、中央アフリカの東部に位置しインド洋に面しています。内陸部ではケニア、ウガンダ、ルワンダ、ブルンジ、ザンビア、マラウイモザンビークなど7つの小さな国々と国境を接しています。

～生産地域について～

タンザニアの北西部に位置するキゴマ地区は、2000年頃から土地の肥沃さに目を付けたNGOや政府機関がこの地域のコーヒー栽培に力を入れ始め、現在では品質重視の輸出業者がそのあとを引き継ぎ開発をおこなっております。コーヒーの栽培に適した「肥沃で柔らかい赤土」が素晴らしいコーヒーを作り出しています。芳醇な酸味、フルーティな香りと、とても魅力的なコーヒーに仕上がっています。

～タンザニア キゴマ AA キボーについて～

キゴマ地区で生産された原料をCPU(共同のウェットミル)のみで精選され、同国最王手の1社であるドーマン社の指導を受けたカンヨブドライミル指定で選別を受けて仕上げたプレミアムコーヒーです。

～特徴～

柑橘やベリーなどのフルーツ、トーストのような香ばしさ、青草のような香りを楽しんでいただけます。質感の良さに加えて口あたりや酸味がしっかりしたコーヒーです。



タンザニア連合共和国



アフリカンベッドでのパーチメント乾燥



キゴマCPU パルパー



園場(小農家)



キゴマ地区

