



## エチオピア イルガチエフェ G1 ナチュラル ドビ

エチオピア・イルガチエフェは、世界中のコーヒー愛好家を魅了してきた名産地。その鮮やかな酸味と華やかな香りは、この地特有のテロワールと人々の丁寧な手仕事によって生まれます。

ゲデオの人々は、古くから自然と共に暮らし、木を切ることを禁じるほど森を大切にしてきました。コーヒーはエンセ（ニセバナナ）や根菜類と共に栽培され、在来樹の木陰でゆっくりと熟していきます。この豊かな生態系が、イルガチエフェ特有の香り高いコーヒーを育てています。

このロットを輸出するのは、**G Broad Trading PLC**。同社は**2016年からゲデオ地域の120名以上の小規模農家と協働し**、持続可能な関係を築いてきました。創業者の**ゲトゥ・ベケレ氏**はJARC出身のコーヒー育种家でもあり、品質向上と農家支援の両立を目指しています。

高地特有の気候、在来林の木陰栽培、そして長年の信頼関係によって生まれたこのコーヒーは、**ジャスミンやフローラルの香り、明るいシトラスの酸味、オレンジを思わせる甘い余韻**が特徴。イルガチエフェの魅力凝縮した、洗練されたマイクロロットです。

### 生産地域について

地域	エチオピア南部、イルガチエフェ地区、ウェギダ村、ドビ
平均面積	4.3ヘクタール
標高	2,000 - 2,150m
収穫	10月下旬～1月中旬
環境	自然なシェードツリー下で育てる

### コーヒーについて

規格	G1 ナチュラル
精製	ナチュラル（16-21日間アフリカンベッドの上に天日干し）
品種	JARCのもとに改良した品種（74110, 74112, 74165）や原生種（クルメ品種）
カップ	ジャスミン、甘いオレンジ、明るい酸味、ジューシー、良いバランス





## エチオピア イルガチエフェ G1 ナチュラル ドビ



### 生産地域について

地域	エチオピア南部、イルガチエフェ地区、ウエギダ村、ドビ
平均面積	4.3ヘクタール
標高	2,000 - 2,150m
収穫	10月下旬～1月中旬
環境	自然なシェドツリー下で育てる

### コーヒーについて

規格	G1 ナチュラル
精製	ナチュラル（16-21日間アフリカンベッドの上に天日干し）
品種	JARCのもとに改良した品種（74110, 74112, 74165）や原生種（クルメ品種）
カップ	ジャスミン、甘いオレンジ、明るい酸味、ジューシー、良いバランス

