

タンザニア生まれのNEW 2 アイテム登場!

極上インスタントコーヒー Africafe アフリカフェ



100g

¥945円

アフリカといえばキリマンジャロコーヒーがあまりにも有名ですが、酸味が強く、ブレンドしないと日本人にはなかなか受け入れにくい味です。ところがここに紹介する「アフリカフェ」は知る人ぞ知る、伝説のコーヒー豆、プロバを使っています。

このコーヒーの特徴は苦みと酸味がほどよく調和し、癖がないことです。アラブ諸国やヨーロッパのコーヒー愛飲家達に好まれてきました。しかも自然栽培の体にやさしいコーヒーです。

そして、このプロバの豆の中でも最上級のものを選び、インスタントコーヒーに仕上げたのが、「アフリカフェ」です。水にも溶けやすく、ちょっと濃いめのアイスコーヒーにしていいただいてもまた絶妙な味わいを楽しめます。

このコーヒーは、栽培、収穫にあたって機械は一切用いられていません。すべて手作業で大切に栽培され、注意深く手摘みされ、慎重に選別された最高のコーヒー豆のみが加工過程に回されます。すべての過程において一切の科学物質は使用されていません。

タンザニアの肥沃な高地で栽培された極上紅茶

アフリカンプライド



2g × 25袋

¥735円

アフリカンプライドは、ムボンデとルペンベの茶園で栽培された茶葉の中から、極上の茶葉を選んでブレンドした文字通り最高級のブレンドティーです。茶園の中には、効率を重視するため、機械で摘み取ってしまうところもありますが、アフリカンプライドは、丁寧に手積みされた茶葉だけを使用しています。手摘みは、茶葉をいたためず、香りをにがさない効果があるだけでなく、何より熟練された人の手によって、摘みごろの葉だけを丁寧に選んで摘むことで、最高の品質を保つことができるのです。

更に、アフリカンプライドは、虫に強い品種で、若い茶樹が植わったルペンベとムボンデの茶畑(総面積6000ヘクタール)で、無農薬で大切に育ててられた茶葉のみを使用していますので安心してお飲みいただけます。

珈琲豆 アンドロメダ エチオピア

100g ¥735円

それはキリマンジャロでもブルーマウンテンでもありません。

コーヒー発祥の地エチオピアで作られる「アンドロメダエチオピア」といいます。美味しさの秘密は...

森林で無農薬栽培

標高2,000近いエチオピアの自然林で無農薬栽培。土壌の持つ力を最大限引き出します。これがリムの本当の畑です。

水洗い式で豆を厳選

収穫は全て手摘みで行い、手間のかかる水洗い式で豆を厳選します。上品で雑味の少ないコーヒーになります。

アンドロメダエチオピアコーヒー リム

コーヒーの語源にもなったカファ地方にある、リム丘陵で生育。大自然の中で育ったフォレスト(自然の森林の中で自生する栽培方法)100%のナチュラルコーヒーです。ワインにもくらべられる、スパイスでフルボディーのコーヒーとして好まれています。標高約1500~2000高地にある天然の森で育った野性の最上質コーヒー豆を、人の手で一粒ずつ厳選して手摘み。手間のかかる水洗い式で丁寧に精製したコーヒーです。