

生産地の情報

生産国：エチオピア
 生産地：オロミア州東ハラーメルカバロ地区
 標高：1,600～2,300m
 生産者：メルカバロ地区の小規模農家さん

コーヒー情報

精製方法：ナチュラル
 規格：G3
 品種：原生種



幻のゴールデンビーンズ

ハラーラー産の「ゴールデンビーンズ」は、黄金色の輝きが名の由来。火成岩由来のミネラル豊富な土壌と、乾燥した気候が果実をゆっくり熟成させ、美しい色調を生みます。独自のテロワールが育む、希少な幻のコーヒーです。

伝統的なナチュラル精製

収穫されるコーヒーは、全て手摘みで行われ、完熟チェリーのみを丁寧に選別。アフリカンベッドの上で2～4週間かけてゆっくりと天日乾燥され、伝統的なドライチェリー(ブニ)として仕上げられます。

