

# ウガンダ アフリカムーン “ドンキー”

ウガンダ西部のルウェンゾリ山脈の麓一帯は、高品質なコーヒーの生産に適した条件と持ちながら、長く続いた紛争やインフラの不備等により、低級品であるドゥルガー・アラビカの生産地区として認知されていました。しかし、その肥沃な耕地や、主にケニア由来のコーヒー品種が持つポテンシャルは高く、日本でも“アフリカムーン”として徐々に知名度を高めてきました。そのアフリカムーンを、さらに標高の高い地域のみ限定し、丁寧に精製したコーヒー、アフリカムーン“ドンキー”が完成しました。熟した赤いチェリーを摘みで収穫。名前の由来にもなっている“ドンキー (=ロバ)”の力を借りてチェリーを集め、ボルカフェグループ、Kyagalanyi 社にて選別、アフリカンベッドでゆっくりと100%天日乾燥されています。アフリカムーンからさらにもう一段階品質を上げた逸品です。



## 生産地域について

地域	ウガンダ西部ルウェンゾリ山東麓
標高	1,900m
収穫	10-12月 (メイン)、3-4月 (フライ)

## コーヒーについて

規格	ナチュラルアラビカ、Aグレード
精製	アフリカンベッドでの100%天日乾燥
品種	ニアサランド、ブギス、SL14 & 28
カップ	上品な甘い果実味と柔らかい酸味。程よいボディ。

