

## Kenya Githongo PB

商品名	Kenya Githongo .
原産国	ケニヤ
農園名	13地帯の農園集合体
生産地	ナイロビ
精製方法	fully washed and sun dried on raised beds
日本への入荷時期	2015年3月～
クロップ	2014年
カップ(味)	プラムのフルーティさとトッフィーキャラメル甘味が程よくジューシーな酸味が長く口の中に残る
備考	ナイロビから北へ40Kmの標高1,850m～1,950mに位置し、1959年にコモタイ農家集合体として作られた。13地域(全体で9,951人)からそれぞれ代表を決め各地域でそれぞれ78人の農園従事者が年間を通して働いている。10月～11月の収穫期には赤く熟した豆だけをハンドピックしている。近くの火山からもたらされた土壌はBlack Cotton Soilと呼ばれるミネラルを含んだ黒い土で火山からの2つの澄んだ川の水にも恵まれ年間1,200mm～1,300mmの雨量もあり、人気の高い高品質のコーヒー豆が期待される。
SCAAを基準にしたメルカンタのポイント	
参考資料	

