

## Igutha AB-Kenya

商品名	Igutha AB(イグサAB)
原産国	ケニヤ
農園名	Igutha AB(イグサAB)
生産地	ムクウェイニ地方(中央ケニヤ)
精製方法	Fully Washed (アフリカンベッドデ天日干し)
日本への入荷時期	2018年 3月
クロップ	2017年
カップ(味)	オレンジとレモンのアシデティにはっきりしたキャラメル風味
品種	SL28,SL34,K7,Ruiru 11&Batian
備考	標高1600mのニエリ地方に位置しRugi(ルギ農家の集まり)2005年から作られている。何度も集会所の味の良いコーヒー豆を改良しながら栽培されている。手作業でその日のうちに手早く刈り取り工程を得てゆっくり2-3週間天日干しされる。サイズの大きいAAは高値がつくがABはカップの結果はAAより評価が高い。
SCAAを基準にしたメルカンタのポイント	
参考資料	 

