

# 11/13 第25回 Roasted coffee 参加型品質ワークショップ

## 内容品

- コーヒー生豆 (Samii Halo 5KG)
- 生豆を追加注文された方は+5KG
- 提出用袋 x2袋
- サンプル袋 x26袋

## 事前準備のお願い

- 提出用袋に焙煎豆400gを入れる。
- 受講者向けのお土産豆 各11g (サンプル袋に26セット分詰める)  
\*各11g計量し、シールで封をしてください。

## 提出方法

提出豆と26袋のサンプル袋を以下の住所にお送りください。

\*ブラインドカップリング準備のため、ご協力をお願い致します。

**提出期限 (必着日)**  
**11月8日 (金)**

## 配送先

739-0014  
広島県東広島市西条昭和町6-2 1F  
アースベリーコーヒー  
082-421-6155

## 課題豆情報:

### Samii Halo #1



**産地** Ethiopia, Gedeb  
**村** Halo Beriti  
**精製所** Halo Washing Station  
**品種** 自生種  
**精製方法** Washed  
**標高** 1950-2100m

**収穫時期** 2024 1月

**テイスティングノート:**

クリーンかつ繊細なフレーバー。ピーチ、マンゴー、シトラス、レモングラス

---

**生豆情報:**

水分値 10.3%

ウォーターアクティビティ 0.43 AW

密度 667 g/l

---

ハロ ウォッシングステーションは 周辺の約170人の小規模からチェリーを購入しています。

農園の平均規模は0.5 – 2ヘクタールで、標高1925-2110mに位置します。どの農園からもアクセスのいい位置にウォッシングステーションがあり、チェリーの輸送時間を大幅に短縮できます。

**収穫 / プロセス**

各農家によって収穫され、選別が行われます。選別後、農家はウォッシングステーションに

直接チェリーを販売します。

選別されたチェリーは、パルプマシン（伝統的なAgaardeディスクパルパー）を使用し、果肉を取り除きます。この機械は、密度に基づいて高品質G1と低品質G2のグレーディングを行うように設計されています。

その後、コーヒーはタンク内で水中発酵され、平均72時間発酵します。(48 – 100時間の範囲内で調整)

コーヒーは再びチャンネルでグレーディングされ、低品質のチェリー（密度が低いもの）は浮かび、取り除かれます。これにより、密度が高く高品質の豆だけが高級ロットとして分離されます。

パーチメントは清水で浸され、その後約8 – 20日間、ドライベッドの上で乾燥されます。コーヒーは気候、テーブルの種類、乾燥段階に応じて、2 – 8 cmの層で乾燥されます。

## ソーシングパートナー:

Origin Land coffee

2022年に創設されたエクスポーター。エチオピアのスペシャルティコーヒー部門でのサプライチェーン管理において豊富な経験を持ち、透明性と農家とウォッシングステーションとの強力な関係性を優先しています。

Guji, Sidama, Yirgacheffe, West Arsi, Gedebを含む様々な地域で運営しています。

このコーヒーは ノルウェーを拠点とするスペシャルティコーヒーインポーター

Nordic Approachによってソーシングされました。

社名の“北歐的アプローチ”の文字通りに ユニークなアプローチを採用し、ヨーロッパを中心に、世界中のロースターが多数取り扱っています。

有名な既存の農園で買い付けるのではなく、グラウンドワークを積極的に行い、スペシャルティ未開拓地や課題のある地域でのソーシングを1から始めることから、同じ生産国や生産地のコーヒーでも日本で流通している生豆とは異なるユニークなフレーバーを見つけることができます。

今回のエチオピアも標高が高く、小粒で密度の高いことから普段の焙煎プロフィールとは異なるアプローチが必要かもしれません。