

野生の森のコーヒー

Andromeda Ethiopia Coffee



Limu - リム - @エチオピア

誇り高きコーヒー発祥の地の野生種。

さわやかでありながら強く、芯のあるエネルギッシュな味わいです。

朝一番の目覚めのコーヒーに♪

Yirgachafe - ヤルガツチャフエ - @エチオピア

豊かな香りと、優しい味わい。

繊細さとダイナミックさが融合した花の香り豊かな、極上のコーヒーです。

リラックスしたい午後のティータイムにオススメです♪

Kilimanjaro - キリマンジャロ - @タンザニア

キリマンジャロの豊かな大地の香りがします。

キリリとし、品のある味わい。洗練されたバランスの取れた上質さ。

しっかり目なので、気合を入れたい時にオススメです♪

～宮城県山元町 結工房 Idaki Shin 特別焙煎～

White Coffee - 白いコーヒー -



超低温焙煎のコーヒー。初めての飲む味わいです。スカッと、それでいてやさしくまろやかな味わいは、お茶のような感覚でお飲みいただけます。豆自体の香ばしさや甘みを味わえます。



GREEN CORE Coffee



greencore-cafe.com



murakoshi-green.core@live.jp



080-1268-3781

POINT.①

農家に直接、かん元する仕組み作り。



「搾取のないコーヒービジネスを」と、

エチオピア政府よりNPO高麗代表・

高麗恵子氏が、ご依頼うけ始めました。

貧困を生む社会の仕組みを変える、

流通の仕組みを作ります。

また、売上げの一部を、エチオピアの水の

浄化装置の為に使用させていただいております。

POINT.②

森で自生する、野生のコーヒー。

コーヒー発祥の地に、自然のままに育つ、

天然の珈琲です。農薬を使わないのは

もちろんのこと、現地では胃腸薬として

飲まれている程、身体に良い珈琲です。

栽培の為に、森を伐採しないので、

環境にも良いとされています。



POINT.③

IDAKIサウンドをきいたコーヒーです。

焙煎時に「IDAKI」サウンドを吸収し、

さらに、味わいが洗礼されています。

苦みや、えぐみが少なく、よりまろやかに、

光満ちる味わいに仕上がっています。

人間とは何かを探究され答えを出された、

いだきしん先生による即興演奏です。



※「IDAKI SHINコンサート」は、世界各国で行われ、現在は、

日本をメインに開催されています。ご案内ご希望の際は、お問合せ下さい。

GREEN CORE Coffee (野生のコーヒー)

古来よりエチオピアの森に自生する、天然のコーヒーを販売しています。

現地では、胃腸薬として飲まれている程、身体にも優しく、また、栽培の為に森を伐採しないので、環境にも良いとされています。

そして、現地の農家に直接還元できる、搾取の無いコーヒー流通の仕組みを作っています。

●キッチンカーで移動カフェ(東京都・神奈川県)

軽バンで小さめのキッチンカーなので、場所をとりません。

太陽光発電が付いているので、発電機は利用しません。



●出張コーヒー

室内や、キッチンカーが入らない場合は、道具を持参して、出張でコーヒーをお淹れします。

ワークショップ形式で、お客様と一緒にコーヒーの淹れ方を楽しむことも出来ます。



●菓子製造

グルテンフリーや、ビーガン(アレルギー対応可)の焼き菓子をニーズに合わせてお作り致します。

