

丸山珈琲が「イエメンコーヒー」を数量限定販売
丸山珈琲のバイヤーが特別な想いで厳選した“最上級クラスのコーヒー”

BUYER'S SELECTION SELECTION No.11 アル・ジャバル ナチュラル

4月15日（日）から販売開始！



株式会社丸山珈琲（長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 代表：丸山健太郎）は4月15日（日）から、イエメンのコーヒー「BUYER'S SELECTION SELECTION No.11 アル・ジャバル ナチュラル」を直営店全店と通販で数量限定販売します。イエメンのスペシャルティコーヒーの販売は、今回丸山珈琲では初めてとなり、丸山珈琲のバイヤーが特別な想いで厳選した最上級クラスのコーヒーの称号である「BUYER'S SELECTION」に選ばれた特別な豆です。今だけしか味わえないエキゾチックな香りと、トロリとした舌触りと心地良い甘い余韻をお楽しみ頂けます。

商品情報

コーヒー会社「Port of Mokha（ポートオブモカ）」のイエメン共和国サナア州アルジャバル地区で栽培されたウダイニ（古来ティピカ）種のコーヒーです。マンゴー、バナナの風味とバニラや香水の様なエキゾチックな香りが特徴で、トロリとした舌触りと心地良い甘い余韻のあるコーヒーです。



名 称：BUYER'S SELECTION SELECTION No.11 アル・ジャバル ナチュラル

販売日：4月15日（日）～

価 格：豆 80g 5,184円（税込）

喫茶価格：1,188円（税込）

※喫茶では「丸山珈琲の基準水」を使用し提供

BUYER'S SELECTION とは

丸山珈琲のバイヤーである丸山健太郎は、1年の半分近くコーヒー豆生産地を訪れ、生産者と密にコミュニケーションを取ってきました。時には生産者の家庭の悩みを聞くなど、生産者に寄り添うからこそ、産地の取り組みや背景を深く理解しています。BUYER'S SELECTION は、そんなバイヤーがセレクトした、優れた品質と味わいだけでは語り尽くせない“コーヒーの素晴らしさ”を紹介するシリーズです。「年にどれだけ紹介できるものがあるか」というほど、バイヤーが満を持してお届けする特別なコーヒーです。



Port of Mokha (ポート オブ モカ) とは

Port of Mokha は、コーヒー栽培の起源とも言われているイエメンで、格別なフレーバープロファイルを持つ、珍しい古来種の栽培を手掛けている会社です。生産者と一緒にコーヒーの品質向上と、生産者の生活の質をより良くすることに力を注いでいます。

Port of Mokha 創設者/CEO

モクタル・アルカンシャリ (Mokhtar Alkhanshali)氏

ブルックリン、サンフランシスコ、イエメンをまたいで育った、史学者でありコーヒー革新者であるモクタル氏は、イエメンの歴史あるコーヒー農園を営む一族の出身です。そのコーヒー農園は、5世紀以上前に、世界で初めてコーヒーを栽培した地と言われています。



2013年にモクタル氏はイエメンのコーヒー農家としての自身のルーツに注目し、衰退してしまったイエメンのコーヒー栽培を復興するため、Port of Mokhaを創設、スペシャルティコーヒーの知識と漸進的な社会基盤戦略等を組み合わせ、イエメンコーヒーの品質を向上させ、イエメンコーヒーを最も貴重な地場産業の一つとして世間に再認識させることに尽力してきました。

モクタル氏は、イエメンのコーヒーや生活の質を根本的に改善するために、力を注いでいます。

■会社概要

会社名：株式会社 丸山珈琲

本社住所：〒389-0103 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1154-10

代表：丸山 健太郎

事業内容：コーヒー豆の販売・卸売・喫茶店営業、
コーヒー関連コンサルティング業、セミナー事業

従業員数：154名*2017年12月1日現在