

パッションフルーツ・花のような・サトウキビ



# SLURP light

espresso

Galeh Natural



## 焙煎家より一言

「このコーヒーは、GalehにあるGidey Berhe Rettaさんの農園、Limu Kossaで栽培されたものです。コーヒーの他に、彼は、地域の他の農家とコミュニティを活気づけるために、利益の多くをヘルスケアと教育に費やしています。」

Kahiwaは、持続可能なビジネスと、コーヒー農家との長く続く関係を前提として、格別に高品質なコーヒーを焙煎することにこだわっています。私たちは、公平な価格で可能な限り農家から直接コーヒーを買うことは、経済的にコーヒー農家を支えるだけでなく、コーヒーへの彼らの情熱をさらに引き出すことにつながると信じています。」

生産国: Ethiopia  
地域: Jimma, Oromia  
農家: Limu Kossa  
生産者: Gidey Berhe Retta  
品種: Heirloom  
栽培地標高(海拔): 1840-2130m  
精製方法: Natural

#slurpcoffeeを使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！  
コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

SLURP®

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

Passionfruit・Floral・Sugar cane



# SLURP light

espresso

Galeh Natural



This coffee comes from Gidey Berhe Retta's farm Limu Kossa in Galeh. Besides his coffee, he also works to lift up neighbouring producers and community by spending much of his profit on health care and schooling.

Country: Ethiopia  
Region: Jimma, Oromia  
Farm: Limu Kossa  
Farmer: Gidey Berhe Retta  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude (MASL): 1840-2130m  
Processing: Natural

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business and long lasting relationships with the farmers. We believe that cooperating and buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi  
If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Passionfruit • Floral • Sugar cane**

# SLURP light

espresso

Galeh Natural



This coffee comes from Gidey Berhe Retta's farm Limu Kossa in Galeh. Besides his coffee, he also works to lift up neighbouring producers and community by spending much of his profit on health care and schooling.

Country: Ethiopia  
Region: Jimma, Oromia  
Farm: Limu Kossa  
Farmer: Gidey Berhe Retta  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude (MASL): 1840-2130m  
Processing: Natural

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business and long lasting relationships with the farmers. We believe that cooperating and buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

パッションフルーツ・花のような・サトウキビ



**SLURP**  
*light*  
espresso

Galeh Natural



#### 焙煎家より一言

「このコーヒーは、GalehにあるGidey Berhe Rettaさんの農園、Limu Kossaで栽培されたものです。コーヒーの他に、彼は、地域の他の農家とコミュニティを活気づけるために、利益の多くをヘルスケアと教育に費やしています。」

Kahiwaは、持続可能なビジネスと、コーヒー農家との長く続く関係を前提として、格別に高品質なコーヒーを焙煎することにこだわっています。私たちは、公平な価格で可能な限り農家から直接コーヒーを買うことは、経済的にコーヒー農家を支えるだけでなく、コーヒーへの彼らの情熱をさらに引き出すことにつながると信じています。」

生産国: Ethiopia  
地域: Jimma, Oromia  
農家: Limu Kossa  
生産者: Gidey Berhe Retta  
品種: Heirloom  
栽培地標高(海拔): 1840-2130m  
精製方法: Natural

#slurpcoffee を使って、  
おいしいコーヒータイムの  
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

**SLURP®**

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[jp.slurp.coffee/blog](https://jp.slurp.coffee/blog)