## Cuper Excellence 2008



芳ばしい甘い香りとほどよいコクとさわやかな酸味のバランスの良い世界最 高級のコーヒーです。

この珈琲豆は世界最高級の品質認定2008年カップオブエクセレンスを受賞したコーヒー豆です。私どもが世界のコーヒー会社と競合の末、世界オークションで落札し直輸入した価値ある珈琲豆です。

このコーヒー豆はコスタリカ中央高原にあるフライレス·アリーバ農園とエルセーロ農園の厳選したコーヒー豆です。



フライレス・アリーバ農園はデサンパラード地区フライレスに位置し、農園内にはカトゥーラ、カトゥアイ種のコーヒーの木が植えられています。 イスマエル・ナバーロ氏は代々続くコーヒーファミリーの3代目で、息子たちと一緒となり、ファミリーのコーヒー生産を発展させてきました。 また当農園はシェードツリーを使った環境に優しい農法を採用しています。

エルセーロ農園はサンラモン地区サンラファエルにモンテ・アグアカテ山の山頂部分に位置します。 カルロス・フェルナンデス氏は代々続くコーヒー農家の3代目で、常に忍耐と愛情を持ってコーヒー生産に携わ

ってきました。 またカルロス氏はファミリー4代目、5代目にあたる息子、孫 と共に生産に従事しています。

農園はシェードツリーを使ったサステナビリティ農法を取り入れています。 また当農園の栽培品種はカトゥアイ、カトゥーラでスターバックスのCAFE プラクティス と ウツカペ (グッドインサイド)の認証を受けています。







## 加藤珈琲店カッピングチームの評価

氏名	Fragrance Aroma	Flavor	Afertaste	Acidity	Body	Uniformity	Balance	Clean Cup	Sweetness	Overall	評価 100 点
木村	9	9.5	8	9	8	8.5	9	9.5	8	9	87.5
	とてもクリーンカップで、質の高い酸味とのバランスがよいです。 シロップのような滑らかな口当たりが心地良いコーヒーです。										
橋本	8	8	9	9	8	8	9	9	7	8	83
	こうばしい香りの中に、かすかな花の香りがします。酸味はクランベリーに似ていて口当たりが良いです。										
高井	9.5	8	8	9	8	8	8	9	8	8.5	84
	柔らかく甘いフローラルな香りと、オレンジのような酸味が特徴。										
	口当たりも滑らかで、舌の上に甘味が残ります。										