

甘くクリームのような香り、明るく程のよい酸味、まるやかな風味が、絶妙なバランスを醸し出す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。



ラ・ホヤ(スペイン語で宝石という名の)農園はアカテナンゴ山麓のコーヒー名産地として有名なアンティグアエリアに属しており、急斜面に位置する、小さな農園です。この農園は 15 年前に作られ、現在、ブルボン・パチェ、およびカツーラの栽培品種を有しています。

素晴らしいコーヒーを作る上で重要な要素に栽培地の標高があります。このラ・ホヤ農園は、およそ 1600m~1870mという高位置に広がっており、毎年高品質コーヒーを作り続けています。この標高から産出されるコーヒーはきれいな酸味(アシディティ)と芳香(フレーバー)を有しており。絶妙なバランスを醸し出します。また後味

にはゆったりと、チョコレートを思わせる余韻を残してくれます。

また、ラ·ホヤ農園は多くの鳥達や 様々な動物達の棲家にもなっている原

生林に囲まれており、その原生林を生かしたシェードツリーは、原生木と一緒に林立しているグラビレアです。 世界で有数のプレミアムコーヒーと言われているこのラ・ホヤ農園産アンティグアコーヒーは年間250袋(69Kg)が生産されます。このプレミアム・アンティグアコーヒーを育む農園の土壌は水はけがよく、火山灰土からなる豊かな土が特徴です。 自然の恵みである、日光、雨、および土の組み合わせにより、このコーヒーは非常にユニークで特別なコーヒーへと育っていきます。





年間平均気温	2 2
年間降水量	950mm
土壌タイプ	砂、(ローム状、: 粘土、砂、お よび石灰岩のバランス)
相対湿度	40%
シェードツリータイプ	Gravilea と原生林
収穫期	1-4 月



加藤珈琲店カッピングチームの評価

氏名	Fragrance Aroma	Flavor	Aftertaste	Acidity	Body	Uniformity	Balance	Clean Cup	Sweetness	Overall	評価 100 点
	10	9.5	8.5	9.5	8.5	9	8	8.5	8	9.5	89
木村	甘いクリームのような香り、シトラス、ピーチなどを感じさせる 風味が際立っています。										
高井	9	9	9	8	9	8	9	8	9	8	86
	程よい柑橘系の酸味とアーモンドのような香ばしさを持ち、 ココアのようなほんのり甘い感覚が余韻となって残る。										
橋本	9	8	9	9	8	8	9	8	9	9	86
	風味はチョコレートのようで、口当たりもよ〈飲みやすい。 味はまろやかな甘味で消えていきます。										