

2010年カップオブエクセレンス受賞

## エルサルバドル オパーロエステート

花のような香りとベリーのような明るい酸味が特長的。  
ジューシーな後味も楽しめる、世界最高級のコーヒーです。

オパロ農園はエルサルバドルの首都サンサルバドルから 80km ほど離れた、国土南西の  
アワチャパン市に位置する農園です。ここでは、ブルボン種とパカス種が栽培されていま  
す。年間の降水量は 2500mm、平均気温は 22 度で、土壌は粘土質です。精製方法は水洗式  
で、サン・アントニオで行われています。農園には多種多様な動植物が生息しているのも  
特長で、動物ではリスや鷹、ウサギ、アルマジロ、そして鹿、植物ではマンゴーやオレン  
ジなどが自生しています。農園の広さは 156 ヘクタール、高度は 1100m です。

農園主のダニエルさんは 30 年以上に渡って、エルサルバドルコーヒーの栽培から輸出ま  
でを手がけてきたコーヒー族の出身です。そんな彼のコーヒーに対する情熱が、人生を  
賭けた、ある 1 つの大きな決断を下させました。魔法にでもかかったようなフローラルで  
野性味のあるコーヒーが産出される、ここオパロ農園を手に入れたのです。農園は常に清々  
しい気候で、彼の下で働く人々は、皆幸せそうに汗を流して最高級のコーヒー栽培に携わ  
っています。

今回カップオブエクセレンスを受賞したロットは、農園の一番高い場所で栽培されてい  
る最高級品です。ダニエルさんはこの珈琲豆こそが、最も高いポテンシャルを持つものだ  
と信じていました。それゆえに、彼はこのコーヒー豆の栽培に関して、特に気を配ってき  
ました。収穫されたロットは見た目にも真紅の色が特長的な絶品で、私たちは、彼が若く  
して、カップオブエクセレンスを受賞したことに対して羨望の念を持たずにはられません

彼がこの農園の購入を決めた大きな理由として、前にも述べたように、産出されるコー  
ヒー豆のポテンシャルが非常に高かったことがあげられます。そして、それはポテンシャ  
ル（可能性）どころか、初めてカップオブエクセレンスに参加した年に、早々と受賞を勝  
ち取るほど質の高いコーヒーであったのです。

花のような香りとベリーのような明るい酸味が特長的。ジューシーな後味も楽しめる、  
エルサルバドルコーヒーの最高傑作を是非一度お試し下さい。



Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
<p><b>Farm:</b> Opalo</p> <p><b>Farmer:</b> Daniel Ernesto Aguilar Zarco</p> <p><b>Rank:</b> 24</p> <p><b>City:</b> Ahuachapán</p> <p><b>Region:</b> Apaneca-Ilamatepec</p> <p><b>Country:</b> El Salvador</p> <p><b>Farm Size:</b> 156.00 Hectares</p> <p><b>Coffee growing area:</b> 156.00 Hectares</p> <p><b>Altitude:</b> 1100 masl</p> <p><b>Certification:</b> None</p>	<p><b>Variety:</b> Bourbon/Pacas</p> <p><b>Processing System:</b> Wash</p> <p><b>Lot Size:</b> 145 boxes</p> <p><b>Pounds:</b> 9,566.00 (4,339.06 kgs)</p> <p><b>International Jury Score:</b> 84.68</p> <p><b>Cupping Number #:</b> 510</p> <p><b>Winning Bidder:</b> honuKATOCOFFEE Inc.</p> <p><b>Top Jury Descriptions:</b> Aroma/Flavor-berries, floral, raisins, chocolate, plum, mint Acidity- lively, citric, delicate, Other clean, balanced, fruity aftertaste, juicy, round, smooth</p>