

2011 年カップオブエクセレンス受賞

エルサルバドル ティザパエステート

フルーティーな風味、チョコレートのような程よいコク、
ライムのような爽やかな酸味、キャラメルのような後味の、
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。

ティザパ農園は、エルサルバドルの北西、サンタアナ火山の山麓、アパネカ地区にあります。ここは、標高も高く火山性のミネラルが豊富な土壌でありコーヒーの栽培にとって最適な地域です。

この農園は、伝統的な農園で、1800 年の終わりごろにコーヒーがジェネラル・フランシスコという 開拓者の一人によって持ち込まれ、現在のティザパ農園になりました。現在の農園主ハイドさんはジェネラル・フランシスコのひ孫にあたります。彼女は夫のジョーズさんと子供時代の幸せな思い出がいっぱいつまったコーヒー農園を維持してきました。今では子供のグラシエラさんとエンリケさんがその仕事を担っています。

コーヒー栽培では、経営者とスタッフが協力し合い量よりも質を優先しています。コーヒー農園では主にブルボン種を栽培しており、少量ですがパカマラ種も一緒に栽培されています。ティザパ農園は肥料と薬品を最小限度で使うことで、コーヒーの品質と環境保護の両方を維持しています。またこの観点からティザパ農園内には大きな森が残されています。ティザパ農園では、すべて完熟したチェリーを手摘みで丁寧に収穫しています。そして、3 年連続でカップオブエクセレンスを受賞していることで有名な、ロス・アマートの精製所へ 持ち込んで精選と選別をしています。そこでは、新鮮できれいな湧き水によって洗浄され、この国では、めずらしく手間隙かけたアフリカンベットで、乾燥処理しています。

地域貢献として現在の農場主ハイドさんの父であるエンリケさんの代からアパネカに、健康センターを建て、近隣住民の生活の質を向上させるためにたくさんのプログラムを実施しています。例えば、少額のローンのためのゼロ金利での融資や農業用具や薬、食べ物の購入のために助成金を出すなど、スタッフや近隣住民の方のために貢献しています。また地域のコミュニティのために病院も時折出しています。

コーヒー栽培の最適といえる環境と設備で、栽培、精選、選別したこの珈琲は、フルーティーな風味、チョコレートのような程よいコク、ライムのような爽やかな酸味、キャラメルのような後味の、世界最高級のコーヒーです。

Lot#: 36 Graciela Haydee Magaña De Fortin Magaña - Finca Tizapa Tablon Cajete



Overview

The Apaneca region is one of the premier coffee-growing regions in El Salvador. Coffee was introduced to this region in the late 1800s and one of the pioneers, General Francisco Menendez, the father of the education system in El Salvador during his tenure as president, began what is now the Tizapa farm.

Happy childhood memories spent at the coffee plantation inspired the present owner Haydee (General Menendez's great-granddaughter) and her husband Jose to maintain and improve the property, a job that now falls on their children, Graciela and Enrique, and their families.

Generations of coffee-growing expertise, both among the owners and the workers, have resulted in a farm that puts quality above quantity. The plantation is mostly Bourbon, with small plots of Pacamara mixed in. Tizapa farm uses small quantities of fertilizers and minimum amounts of chemicals, to preserve both our quality and the environment. In this spirit, Tizapa also has one of the few remaining large-growth forests in the area. Tizapa coffee is picked ripe and sent exclusively to Los Amates mill, which has processed Cup of Excellence winning coffee for the last three years in a row. The coffee is processed separately with clean spring water and is sun-dried exclusively in african beds.

Following a long tradition of community service, including the building of the first community health center in Apaneca by the present owner's father, Dr. Enrique Magana, Tizapa farm has many programs designed to improve the lives of the surrounding community. We have programs for zero-interest small loans and for subsidizing the purchase of farm implements, medicines and staple foods for our workers and neighbors. Our main building also serves as an occasional clinic for the community.

We thank you for your interest in Tizapa and our coffee and we hope you enjoy drinking it as much as we enjoyed producing it.

Property Characteristics:

Farm: Finca Tizapa Tablon Cajete
Farmer: Graciela Haydee Magaña De Fortin Magaña
Rank: 36
City: Ahuachapan
Region: Apaneca-Ilamatepec
Country: El Salvador
Farm Size: Not Available
Coffee growing area: Not Available
Altitude: Not Available
Certification: None

Coffee Characteristics:

Variety: Bourbon/Pacamara
Processing System: Washed
Lot Size: 46 boxes
Pounds: 3,009.00 (1,364.86 kgs)
International Jury Score: 85.58
Cupping Number #: 360
Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Top Jury Descriptions: Aroma/Flavor: back cherry, musk melon, citrus, cedar wood, white chocolate, grapefruit, lime, toffee, mango, papaya, guava
 Acidity: complex, dominant citric notes
 Other: caramel finish, rounded