

2009 世界規格C Q I 認定Qグレードスペシャルティコーヒー

エルサルバドル エル・モリノ

**素晴らしいアロマとフレーバーを併せ持った、
甘みの強い、世界最高品質のコーヒーです。**

この珈琲豆はエル・サルバドル西部ソンソナテ（Sonsonate）州のサンタアナ火山の裾野に位置し、標高 1470～1750m に広がるエル・モリノ農園にて丹精込めて栽培されています。この農園は火山灰土壌に加え、シェード・ツリーの落葉が腐葉土を作り出すことから土壌環境は良く、高品質コーヒーを栽培するのに適しておりブルボン系品種が栽培されています。エル・モリノで収穫されたチェリーはラス・クルセス・ミルに運ばれ、精製されます。

標高 1100m にあるラス・クルセス・ミルは、4年前からアイダ嬢がコンサルティングをしており、高品質コーヒーが生産されることで有名な APANECA（アパネカ）県 ILLAMATEPEC（イラマテペック）山脈に位置しています。ここでは、コーヒー生産に熱心な家族の伝統をしっかりと受け継ぎ、厳しい品質を満たしたコーヒーチェリーだけを精製しています。

完熟チェリーだけを綺麗な湧き水で洗浄した後、赤レンガと一部のコンクリートのパティオで乾燥されたコーヒーは素晴らしいアロマとフレーバーを含んでいます。収穫されたチェリーを基本的には午後9時までにラス・クルセス・ミルに入荷させ、その日の内に果肉除去し、発酵槽に投入されます。果肉除去・発酵・水洗等の工程を経てスペシャルティコーヒーは通常6～8日間かけて100%天日乾燥されます。

素晴らしいアロマとフレーバーを併せ持った甘味の強い、世界最高品質のコーヒーです。

今回のロットは、カップスコアー85.33 Qグレードスペシャルティ です。

