



その一杯にこだわりを持つ  
極上のスペシャリティコーヒー

## スペシャリティコーヒーとは？

栽培からカップに至るまでの総ての段階に於いて、一貫した体制・工程で品質向上策、品質管理を徹底したコーヒーのみが、スペシャリティグレードとして位置づけられております。スペシャリティコーヒーの風味特性や爽やかな酸味特性をお楽しみください。

スペシャリティグレード  
(クオリティの高いコーヒー)

プレミアムグレード  
(付加価値のあるコーヒー)

コマーシャルグレード  
(一般的に流通しているコーヒー)

世界で生産される  
コーヒー豆の数%



## Yemen Mokha Mattari Classic Mokha

イエメン モカマタリ クラシックモカ



「モカ」と言えばコーヒー、コーヒーと言えば「モカ」と言われるほどモカ・コーヒーは世界中で多くのコーヒー通に支持されております。紅海に面したイエメンの小さな港町「モカ港」から世界中にコーヒーが伝播していったことがネーミングの由来です。つまり、コーヒーのルーツは「モカ」なのです。

イエメンのコーヒーは急峻な山岳地(標高 1,000m~3,000m)の斜面を利用した段々畑やワジと呼ばれる潤れ谷周辺で栽培されます。イエメンにはプランテーションのような大農園はありません。殆ど全て零細な農民により栽培されております。これは山岳地が誇り高き部族民の領地であり、彼らが先祖伝来の地を他人に売ったりしないためです。農民は自分の畑の一部でコーヒーを作り、残りの部分で主食のヒエ、キビ、そして野菜などを作って自給自足の生活を送っています。

### カップングコメント

収穫されたコーヒーは 10~15 日間天日乾燥されたあと、ハスクを取り除いて袋詰にされ、保管されます。中部山岳地帯の急峻な斜面で栽培される CLASSIC MOKHA,この原生種が生み出す豆は、素朴ながら気品のある味わいを醸し出します。



The Specialty Coffee from EL SALVADOR

## EL SALVADOR COFFEE

# EL Recuerdo

# Bourbon

～ エル レクエルド ブルボン ～

農園名	: エル・レクエルド農園
農園主	: ファン・カルロス グレグ・メサ
エリア	: アパネカ県
プロセス	: フリーウォッシュド
品種	: ブルボン
標高	: 1,400m



エル・レクエルド農園のオーナーであるユアン・カルロス・グレグ・メサ氏は、祖父からコーヒーの情熱を受け継いだ大変熱心な4代目の生産者です。彼は受け継いだコーヒーという遺産を充実させ、エルサルバドルの高品質グルメコーヒーの生産に貢献するという使命を果たすために2004年にこの農園を手に入れました。

農園は山地にあり、年間20度という冷温を保つインガサンド、アボカド、といったシェイドツリーの下で、ブルボン種が7haに亘って植えられています。

エル・レクエルドの素晴らしい品質はカップ・オブ・エクセレンスをはじめとした様々な品評会で認知され、08年度は同大会で36位中29位にランクインしました。さらにアトランタで開かれたSCAAの展示会ではコーヒー・オブ・ザ・イヤーコンペティションのセミファイナリストに名を連ねました。こうした功績は高品質コーヒーへの力強い後押しとなり、エル・レクエルドはエルサルバドルの卓越したコーヒーとしてそのクオリティーを知られるようになりました。

カップの特徴はオレンジフレーバー、チョコレート、カスタード、シトリック アシディティを感じます。



WATARU & CO., LTD. BRANCH



The Specialty Coffee from COLOMBIA

# COLOMBIA COFFEE

## Santuario Typica

～ サントウアリオ ティピカ ～

農園名	: サントウアリオ農園
責任者	: カミーロ・メリサルデ
エリア	: ポパヤン
プロセス	: フリーウォッシュド
品種	: ティピカ100%
標高	: 1,850-2,100m



コロンビア・ポパヤンは山岳地帯が多く、日照・降水量・標高・土壌といったコーヒー栽培の好条件の揃った特産地です。サントウアリオ農園はポパヤン高原に位置し、南東にはプラケ火山(標高4,646m)を望みます。農園主カミーロ・メリサルデ氏は、古き良き時代のコロンビアマイルドコーヒーの復活を目指し、なおかつ完全にサステナブルな条件のもと、一から農園を設計し1999年に農園作りをスタートさせました。

サントウアリオ農園では当初からスペシャルティコーヒー、すなわち「至高のコロンビアマイルド」を目指し、苗木の播種から収穫、精選にいたるまで非常に高いクオリティを持った作業マニュアルを作り上げています。農園は標高1,850-2,100mの丘陵地にあり、敷地面積は260ha、このうち約188haにコーヒーが栽培されています。農園には豊かな森林が広がり、多様な野生動物の住処となっています。農園は小さな区画に分けて整備されており、作業の記録や管理もしっかりと行われています。シェードツリーにはマメ科の植物を植え、施肥管理は有機肥料の投与のみを行い、また標高が高いため害虫の問題は皆無で、農薬の散布は行っていません。また、農園の従業員や近隣の地域社会への貢献も積極的に行っています。

サントウアリオ農園のティピカ100%はボディが有り、高地産ティピカコーヒーが持つ「ドライでかつスイート」、ワインにも似たフルーティさが特徴的なコーヒーです。



WATARU & CO., LTD.