

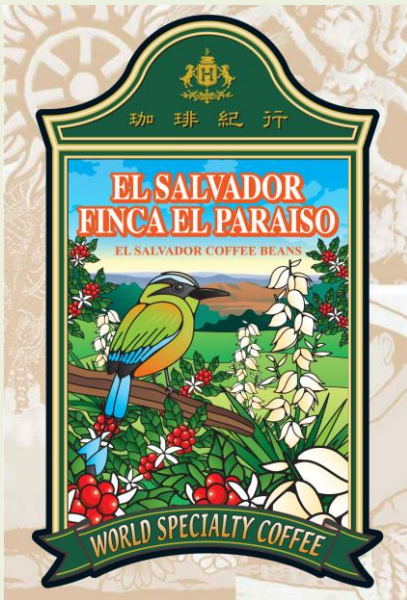


# El Salvador Finca El Paraiso



～エルサルバドル エルパライソ農園～

生産国	収穫地	栽培品種	精選方法	グレード
エルサルバドル共和国	サンタアナ アパネカ イラマテペク 標高1,375～1,708m	レッドブルボン	カスカラティ プロセス	SHG
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	ミディアムボディで明るい酸味			



## ～エルサルバドル共和国～

首都はサンサルバドル、国土面積が九州の約半分ほどの小さな国ですがコーヒーの産地としては昔から注目されています。古くからブルボン種の栽培が盛んで、中米各国と比べてもその割合が非常に高いことで有名です。

## ～アイダ・バトル氏～

今回ご紹介するコーヒーはアイダバトルセレクションの一つで、アイダバトル氏は世界でもトップクラスの品質と知名度を持つコーヒー生産者の一人です。農園の状態、品質をジャッジし認められた農園のみがアイダバトルセレクションとして販売が認められており、セレクションのプログラムのコンセプトは価格の透明性、持続可能性を重視、品質向上と生産者のモチベーション維持に取り組みを進めています。

## ～カスカラティ プロセス～

エルパライソ農園の精選方法はカスカラティ プロセスで、カスカラとはコーヒーチェリーから種子を取り除いた外果皮と果肉を乾燥させたものです。そのカスカラにお湯をかけお茶のようにのむ飲み物がカスカラティで、アイダ氏の農園では精選工程に使用しています。カスカラから抽出された液体の中には糖分が多く含まれ、バクテリアの働きを活性化させ酵母シレージの分解を進めます。カスカラティで処理されたコーヒーからはミディアムボディで明るい酸味が感じられます。



産地風景



アイダバトル氏



カスカラ



精選工程

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは