

今月の営業のご案内

基本的な営業時間、定休日に変更はありませんが、以下の5日間は変則的な営業となります。

- ・ 8 / 9 (土)・・・臨時休業
- ・ 8 / 7 (木)・・・本来は定休日ですが、9日の代替として営業致します。
- ・ 8 / 13 (水)～15 (金)・・・お盆休業

晩秋からのお知らせ

- ・ 店内喫茶でご提供している水出しアイスコーヒーのペットボトル販売、好評発売中です！！冷水で8時間かけて抽出し、落としたてのものを商品としてお渡しする形となりますので前日ご注文を頂き、翌日お渡しという形での販売とさせていただきます。ご了承ください。

500cc 600円 1リットル 1000円 (容器ご持参で50円引き)

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・ 国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのエルサルバドル品評会で7位に入賞した「クロアシア」好評発売中！！
- ・ 夏の深煎りブレンド「夕風 (ゆうなぎ) ブレンド」好評発売中！！
- ・ “コーヒー豆を250g以上、お買い上げのお客様お一人様に限り、店内でコーヒーを一杯 無料サービス致します。” お気軽にお申し付け下さい。
- ・ コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。8月開催日は8月21日。今月も特別編としてアイスコーヒー編を行います。参加ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。2名様以上の参加ご希望で開催決定。参加費用は1000円。9時30分から11時30分までの2時間の内容でお好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・ インターネット・ウェブサイトによる情報発信！！ <http://www.bansyu-coffee.net>

晩秋50号発行にあたって

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。今年は暑い日が続きますね。

おかげさまで、この晩秋通信は、今回の号をもって通算50号の発行をむかえることができました。晩秋通信を毎月楽しみにしてくださっている、みなさんの温かいご支援に心より感謝しております。この晩秋通信、だいた読者が多いようで、晩秋通信を熱心に毎月ご愛読されている方もいらっしゃるようです。

いつまで毎月発行できるかはわかりませんが (いずれ隔月掲載にする予定です)、読者の方が楽しんでいけるように今後も続けてまいりたいと思います。

さて、今月号はコーヒートラベラーズガイド第5弾をお送りしたいと思います。今回は中南米のエルサルバドルです。(8月中、エルサルバドルの通常品の販売はありません。カップ・オブ・エクセレンス入賞コーヒーのみの販売となります。ご了承ください。)

晩秋コーヒートラベラーズガイド 第5弾

エルサルバドル



注：エルサルバドル新豆は
秋口入荷予定です。

中南米の小国エルサルバドル。コーヒーの生産地としては一般的にあまり知名度がなく、コーヒーを扱うプロの間でも、ブレンド配合用に使う中級品というイメージで今まで扱われてきました。

しかし、エルサルバドルは、その火山性土壌の肥沃さ、標高の高さ、「ブルボン」という味の面で優位な品種が残っている（内戦があったため、生産性を重視した新しい品種に植え替えられなかった）、といったスペシャルティコーヒー生産に好ましい3つの条件が珍しく揃った素晴らしい産地です。

そういった有利な条件を備えているため、エルサルバドルはコーヒーチェリー収穫時の熟度の統一、収穫後の生産処理の改善だけで素晴らしい風味をもったコーヒーを生産するようになりました。

国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」は2003年から開催国になっています。

そんなエルサルバドルCOE審査会においては、ブルボンとパークスという2つの品種が入賞ロットを占めることもあり、2大品種対決となることがよくあります。

（誤解されないように書きますが、COEの審査は、審査に出されたサンプルの農園や品種といった情報を審査中、審査員に与えられません。目隠しでカップングをし、味だけで評価します。その審査の後、情報が公開され、調べてみたら内訳がそういう比率だったというわけです。）

また、さらにはエルサルバドルで開発され、エルサルバドルだけにあるパカマラという独自の品種がエルサルバドルの土壌と相まって面白い風味特性をもつことがわかり、今後のエルサルバドルのスペシャルティコーヒー生産において期待されています。

パカマラは、パークスとマラゴジペという品種を交配したハイブリッド種です。生産性が高く、環境適応力をもったパークスに、液体にしたときの品質の良さに定評のあるマラゴジペを掛け合わせています。

エルサルバドル・パカマラ種のスペシャルティコーヒーは、コーヒー液のアロマに花を思わせるような香りがあり、飲んでみるとクリーミーな滑らかな質感、シナモンやバニラのようなスパイス感にベリーやチョコレートといった風味特性が複雑に絡み合い、心地よい甘みが長く残る、という味の傾向があります。（あくまで傾向です）

中南米のコーヒーは、グアテマラの存在感が大きく、それ以外の産地は知名度の低さゆえか、なかなか取り上げられることがありません。

実際はグアテマラ以外にも、今回ご紹介したエルサルバドル、そしてコスタリカ、ニカラグア、ホンジュラス、パナマ、いずれも素晴らしいコーヒーを産出しています。

今後もコーヒートラベラーズガイドを通じて、これらの中南米生産国をご紹介していければと思っています。