

●カップ・オブ・エクセレンス(Cup of Excellence)について

カップ・オブ・エクセレンス(Cup of Excellence)は、その年に収穫されたコーヒーの中から最高品質(トップ・オブ・トップ)のものに与えられる名誉ある称号で、中南米を中心に各国でコンテストが行われています。国内予選を勝ち抜き、国際審査員の厳格なカップテストにより「至高のコーヒー」として評価された、ほんのわずかなコーヒーが、カップ・オブ・エクセレンスの称号を授与されます。

国際コンペティションの中で唯一味覚品質(美味しさ)のみに審査基準をおいた、その国、その年の、一番美味しいコーヒーを決める、世界で最も権威ある審査会です。この大会では、およそ600~800以上の農家の一番のロットがエントリーし、86点以上の点数を出して、入賞になるのは、わずか20-30ロットという非常に厳しい大会です。審査員は、世界中から30人ほどのカップング技術のある認定ジャッジが集まり、審査は厳格で終始ブラインドで行われます。

●焙煎度合いと味の変化について

焙煎はコーヒーにとって最も重要な工程のひとつです。コーヒーメーカーにとっては生命線です。焙煎によってコーヒーは炭化していきます。よって焙煎が深くなるほど苦くなるということになり、逆に酸味の成分は焙煎を深くすることで失われてきます。

※ 品質の高い原料のコーヒーを一定以上に、深く焙煎するとコーヒー本来が持つ素晴らしい味わいが損なわれてしまうので、良い原料を使用している焙煎業者は、一定以上に深く焙煎しません。甘さと風味を最大に引き出せる焙煎具合になるように焙煎します。

●コーヒー豆/挽き方(メッシュ)について

コーヒー豆は鮮度が大切ですので豆のままのご購入をおすすめします。
お客様がコーヒーを抽出する直前に挽くことが美味しく飲んでいただくポイントです。
豆のまま:おすすめします。
荒挽き:コーヒープレス・金属フィルター
中挽き:ペーパーフィルター・コーヒーメーカー
細挽き:サイフォン・アイスコーヒー
極細挽き:エスプレッソ

※お客様の使用する器具に合わせて挽き具合を選択してください。
