



News Release

報道関係者各位



世界にチャレンジ！焙煎豆募集

～ロースティング技術・クオリティを競う唯一の世界大会～
第13回 国際カフェテイasting競技会
in イタリア

国際カフェテイasting競技会 (ICT) とは

世界中40カ国 12,500 名いる IIAC 認定資格者「カフェ・テイスター」によるブラインドテイastingにて、優れたコーヒーを選出し、そのクオリティの高いコーヒーを広く社会に伝え、ロースターの活性化をサポートしていく世界大会です。

年々世界中からの出品豆が急増している為、金賞セッション、さらに、金賞受賞上位20%しか進むことが出来ないプラチナセッションをイタリア本部にて開催いたします。

今回、日本は11月にイタリアにて開催される金賞セッションに参加いたします。

金賞、さらには日本初となるプラチナ賞を目指し、世界にチャレンジする出品焙煎豆の募集を開始いたしました。ご取材、ご掲載のほどよろしくお願いいたします。



＼過去、全国13のロースターが金賞を受賞！／

＼2019年開催 日本大会／

～2018年～



～2019年～



～2020年～



<https://youtu.be/BDVBWJKeY7A>

●出品ロースター様のメリット●

- ①世界基準のIIAC認定テイスターと科学分析による中立的
目づ公平な評価
 - ②知覚評価表のフィードバック
 - ③世界中の焙煎豆が集まる競技会なので、
世界の今のカフェトレンドが分かる
- さらに、金賞・プラチナ賞受賞すると！
- ④他社との差別化が可能
 - ⑤ゴールドメダル・プラチナメダルのデータ使用
 - ⑥メディアでの露出拡大のチャンス

●本競技会の目的●

- ①世界中のコーヒーのクオリティを公正に評価
異なる地域で栽培、厳選されたコーヒー豆を経験値の高い職人が知識および技術を駆使し、焙煎し、適切にブレンドしたコーヒーを公正に評価しクオリティを明確にしていくため。
製品クオリティを明確化していくこと
コーヒー市場における、最高品質の商品を、消費者にとって分かりやすくするため。
- ③ロースターの活性化をサポートしていくこと
品質を表す最新の指標といえる顧客満足の観点からクオリティを追及し、理解を深める機会とするため
- ④カフェ業界関係者をはじめ、新たな発見、交流、
情報交換の機会創出へ



【受賞者のDIPLOMA及び商品やWEBページでのロゴ添付等】

【各豆ごとのセンソリー プロファイル】



◇開催方法 ※日本はイタリアにて開催される金賞セッションに参加。プラチナ賞セッション参加資格獲得者で参加希望の場合は、別途参加費用がかかります。

金賞セッション
@イタリア



基準を満たした
焙煎豆に金賞を授与

金賞受賞した
上位20%の焙煎豆

プラチナセッション
@イタリア



基準を満たした
焙煎豆にプラチナ賞を授与

◇募集要項

【金賞セッション@イタリア】

開催日：2021年11月18日（木） 【開催地】イタリア

対象：エスプレッソ、フィルターコーヒー、ポッドコーヒー、カプセルコーヒー等

出品料：①1～2サンプル：55,000円/1サンプル

②3～4サンプル：50,000円/1サンプル

③5サンプル以上：45,000円/1サンプル

※消費税別

※振込手数料はご負担にてお願いいたします。

※出品料には出品費用、イタリアへの豆送料、通関・関税等費用、海外送金手数料、イタリア本部とのやり取り等の各事務手続き費用が含まれてます。

【プラチナセッション】

開催日：2022年1～3月の間に1回

開催地：イタリア



エントリー方法

パソコン  から http://coffeetasters.jp/ict_2021.html にアクセス

申込書をダウンロード



必要事項を入力の上、メール、FAX、郵送のいずれかにて、**2021年10月19日（火）**までに申込

◇2020年 第12回国際カフェテイスタリング競技会実施詳細

【開催日時】2020年7月～2月 ※セッションに分けて実施

【開催地】イタリア（ロンバルディア州ブレシア）

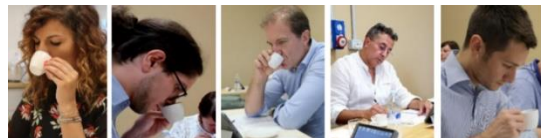
【出品サンプル数】367サンプル

【金賞受賞数】134サンプル 【プラチナ受賞数】5サンプル

【サンプル出品国】13カ国

※イタリア、スペイン、ドイツ、スロベニア、スイス、カナダ、中国、韓国、日本他

【審査員】15名（イタリア） ※審査員資格：IIACテイスター資格保持者



●知覚分析をエスプレッソから学ぶIIACのセミナー●

カフェを客観的に判断し、評価することができる

専門家=「カフェ・テイスター」になれる世界共通資格

エスプレッソ・イタリアーノ・テイスターコース（入門コース）

11月9日（火）@東京にて開催！



INTERNATIONAL INSTITUTE
OF COFFEE TASTERS
JAPAN

IIAC認定講師によるセミナー
テイスタリングから抽出技術を学ぶ

10月7日（木）@東京にて開催！

※知覚分析体験をしながらご取材いただけます。

■国際カフェテイスタリング協会（IIAC）とは

Instituto Internazionale Assaggiatori Caffè（イタリア国際カフェテイスタリング協会：IIAC）は1993年コーヒーの知覚・感覚的な価値を計る科学的方法を確立し、広めていくことを目的に設立された非営利協会。“made in Italy”の象徴でもある“Espresso”をターゲットにテイスタリングと知覚的分析の手法を蓄積し、大学教授、技術者、著名な専門家からなる科学的委員会とともに、コーヒー分野の様々な改革を調査、推進している。カフェをいかに楽しむかの秘訣やEspressoを感覚的に評価する（客観的、価額的、数学的）力をつける為のコース、資格を実施している。2021年8月現在、40カ国12,500人が資格を取得

【本件問合せ】一般社団法人 国際カフェテイスタリング協会-日本支部（IIAC-Japan）

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-29-205

電話：03-5411-6619 携帯：090-7171-9153 担当：高屋（こうや）

Mail：info@coffeetasters.jp URL：http://www.coffeetasters.jp/



IIAC JAPAN

検索

