

ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ
Dal 1993 l'associazione indipendente e scientifica per l'assaggio del caffè

一般社団法人 国際カフェテイasting協会-日本

International Coffee Tasting (ICT)

国際カフェテイasting競技会 2014



■ICT (International Coffee Tasting) 競技会開催の主旨

コーヒーの持つクオリティーを、公平に評価することができる国際カフェテイasting協会 (IIAC) 認定のテイスターによるブラインドでのテイastingを実施することにより、優れたコーヒーを選出し、そのクオリティーの高いコーヒーを広く社会に伝えていくことを目的として開催されています。

イタリアに本部のあるIIACにより、2006年から隔年で展開されている国際的な競技会です。

<開催の目的>

1. 世界中のコーヒーでそのクオリティーを公正に競い合わせていくこと

特別に優れた産地のコーヒーで、丁寧に栽培され、厳選され、経験地の高い職人がローストし適切にブレンドされたコーヒーが持っているクオリティーを明確にしていくために…。

2. 製品クオリティー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していくことで…。

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方からクオリティーの追及をしていくことで…。

■開催日 2014年10月21-22日 ■会場 イタリア(ブrescia)

■主催 国際カフェテイasting協会 イタリア本部 / イタリアバリスタ協会

■参加 世界各国のコーヒーロースターなど

■ジャンル エスプレッソ、ポットタイプ、カプセルタイプ、フィルターコーヒー、など



クオリティーを認められたコーヒーにのみ与えられる認証マークを留意

■ICTの概要

現在、コーヒーの競技会は広がりを見せており、国際カフェテイasting協会では、世界での開催を準備しています。そんな中、2年に1度イタリア本部で開催されているのが『国際カフェテイasting競技会』であり、その第6回が10月にイタリア本部で開催されます。

イタリアをはじめとしたヨーロッパ各国からはもちろん、北米、オセアニア、そして日本などのアジア地域からも、国際カフェテイasting協会から認定を受けたテイasterが一同に会して、官能評価を行っていきます。専門家による中立性の高い評価ができることが、本競技会の真の価値になります。世界中のコーヒー豆の中で、自社のコーヒー豆がどのようなポジションにいるのか、など掴むことができ、マーケティングなどに大いに役立せることが可能な機会です。



<開催規模>

コーヒー豆：イタリアを中心として、ヨーロッパの国々はもちろん、北米やオセアニアなど、まさに世界中から100種を越えるコーヒーが集まります。

テイaster：イタリア人のテイasterを軸に、その他の国からの総勢30名以上の認定テイasterが集まり、コーヒーの評価が行われます。



世界基準の高い評価を獲得するチャンス！

- ・国際基準の信頼性の高い審査による評価
- ・自社のコーヒー豆の特徴やポジショニングのフィードバック

① IIAC認定テイスターによる知覚分析

×

ブレシア大学による科学分析 による中立的な評価

イタリア発の世界基準で評価を行えるよう専門的なトレーニングを受け、IIACからの認定を受けているテイスターによる中立的、且つ公平な第三者による評価を受けることができます。

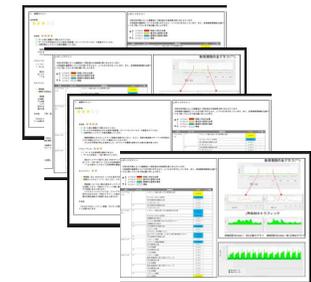


② IIAC本部による詳細なレポートによるフィードバック

IIAC独自の分析システム※を活用して、御社のコーヒーのもっている特徴やポテンシャルなど、詳細なフィードバックを行います。

自社コーヒー豆のアジアでのポジショニングなど、今後のマーケティング活動に大きく役立つヒントとしてご活用いただけます。

※IIACでは、一般生活者を対象にした調査研究、専門的な知識と経験を持ったテイスターによる調査研究、化学的見地からの調査研究の3つの軸から、20年以上蓄積された独自の分析システムを保有しております。



出品サンプルごとに、詳細な分析データをお返し致します

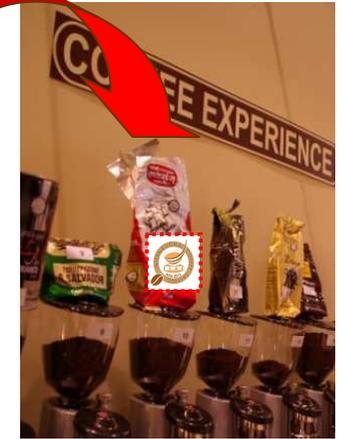
③受賞によるコーヒーの高付加価値化

◆受賞した焙煎豆限定のロゴの使用

中立的な第三者であり、世界的な組織であるIICAから、そのクオリティを認められた価値あるコーヒーであることが一目で伝えることができます。販促などに活用が可能です。



受賞コーヒーのみ、パッケージへの掲載などロゴの使用が可能になります。



④受賞による露出機会の拡大

◆各種メディアでの露出のチャンス 月刊「カフェ&レストラン」掲載予定

プレスリリースにより、専門誌や各メディアでの掲載のチャンスをはじめ、IICACホームページでの紹介します。日本中のたくさんのバリスタやコーヒー関係者であるIICAC-Japan会員への告知もおこないます。受賞により様々な露出機会が広がります。世界中から、貴社のコーヒー豆に注目が集まります。



受賞発表をプレスへ向けにリリース



IICACのHPをはじめ様々なメディアでの露出を準備中



■実施例(1)

第3回

2010/10 国際カフェテイasting

(ブレンシア大学)

2日間で121種の出品カフェサンプルを27人のテイスター

(テイasting講習会を受けた)が評価。

9カ国(イタリア・日本・スウェーデン・スイス・ブラジル・ポーランド・スロベニア・コロンビアなど)からなるテイスター

出品カフェは、イタリア、アメリカ、メキシコ、スペイン、スウェーデン、ポーランド、ソロベニア、スイス等12カ国

テイasting方法:味覚、嗅覚、視覚、触覚、カフェに含まれる分子の特徴など講義を受け、グループの特徴を判定しテイastingの基準を定める。

1人50サンプルのテイastingを2日間で行う。

出品コーヒー種類 / モカコーヒー、イタリアンエスプレッソ、ポッド、モノオリジナル、その他ESP



■実施例(2)

第3回

2013/11 国際カフェテイastingーアジア

(東京 ※アジア地域での初開催)

2日間で70種以上の出品カフェサンプルを24人のテイスターが評価。

評価は、アジア3カ国(日本・台湾・韓国)からなるIIAC認定テイスターが実施。

出品カフェ:日本、台湾、韓国、タイ、などアジア地域に加えて、イタリア、アメリカ、カナダ、オーストラリア、スイス等12カ国

テイasting方法:味覚、嗅覚、視覚、触覚、カフェに含まれる分子の特徴などについて講義を受け、その特徴を判定しテイastingの基準を定めて進める。

出品コーヒー種類 / モカコーヒー、イタリアンエスプレッソ、ポッド、モノオリジナル、その他国ESP



IIAC-JAPAN 国際カフェテイasting協会-日本支部とは？

日本における、・“Made in Italy”=エスプレッソ(カフェ)の品質・認知の向上・BAR バール(Bar Italiano)文化の裾野拡大のための団体。
2008年に設立し、カフェ・テイスターの育成・資格認定(ISO規格)等を目的としている。

日本は、42カ国の会員から成り立つIIACにおける、世界初の支部。

設立主旨・目的

- ◆イタリアのエスプレッソの価値、本質、文化を広く伝える発信源となる活動
- ◆プロのカフェ・テイスター育成に貢献する
- ◆エスプレッソを日本中で楽しめる環境作りに貢献する
- ◆教材を含むカフェ関連の専門誌の翻訳・出版
- ◆上記に関連する活動を行う



IIAC-JAPAN 活動内容

1

会員組織運営
会員への
情報発信
・交流活動

2

IIAC認定資格
資格取得講習会
+試験実施

3

認知活動の
一環としての
イベント企画
・イベント参加

4

- イタリアでの
資格取得企画
- イタリアのカフェ
の現地視察の
企画、実施

5

広報



お問合せ先

一般社団法人 国際カフェテイasting協会-日本支部 (IIAC-Japan)

〒106-0032 東京都港区六本木5-10-33-403

TEL:03-5411-6191 FAX:03-3401-6140 E-mail: info@coffeetasters.jp

