

News Release

報道関係者各位



～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16回 国際カフェテイasting競技会 in イタリア 日本のロースター3社6サンプルが 『金賞』を受賞

この度、11月にイタリアにて開催いたしました、第16回国際カフェテイasting競技会（ICT）イタリア選考セッションにおきまして、日本のロースター3社が、エスプレッソマシン用：ブレンド（豆）部門にて3サンプル、フィルター用：シングルオリジンまたはブレンド部門にて3サンプルの金賞「GOLD MEDAL」を受賞しましたのでお知らせいたします。

なお、今回金賞を受賞したロースター

自家焙煎有枝珈琲（青森県）は3年連続3回目、合計5サンプルの金賞受賞

Middle Earth Coffee（千葉県）は5年振り2回目、合計2サンプルの金賞受賞

アライドコーヒーロースターズ株式会社（旧：東京アライドコーヒーロースターズ株式会社）（神奈川県）は4年振り2回目、合計4サンプルの金賞受賞となりました。

【金賞受賞ロースター】

～フィルター用：シングルオリジンまたはブレンド部門～

● Middle Earth Coffee（千葉県）

 [karisansun](#)

 Fruta Mercadao



● 自家焙煎 有枝珈琲（青森県）

 <https://arieda-coffee.com/>

 [coffee.arrietta](#)

 MISCELA DI ARIEDA-201



● アライドコーヒーロースターズ株式会社（神奈川県）

（旧：東京アライドコーヒーロースターズ株式会社）

 <https://www.allied-coffee.co.jp/>

 FRUITY & SMOOTH



～エスプレッソマシン用：ブレンド（豆）部門～

●自家焙煎 有枝珈琲（青森県）

<https://arieda-coffee.com/>

coffee.arrietta

MISCELA DI ARIEDA-102



＼金賞受賞者の声／



●アライドコーヒーロースターズ株式会社（神奈川県）

（旧：東京アライドコーヒーロースターズ株式会社）

<https://www.allied-coffee.co.jp/>

YOKOHAMA ESPRESSO 183

FLORAL & FRUITY ROAST



●本競技会の目的●

①世界中のコーヒーのクオリティーを公正に評価

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ーを明確にしていくため。

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ーを追及し、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

●開催方法●

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

●第16回国際カフェテイスタリング競技会実施詳細●

【開催日時】2024年5回開催

【開催地】イタリア2回・中国3回開催

【出品サンプル数】約800サンプル

【出品参加国】サンプル出品国:10カ国

(イタリア、スペイン、ドイツ、スロバキア、ギリシア
中国、台湾、韓国、日本他)

【金賞受賞数】181サンプル ※85点以上かつ上位25%



■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。 2024年11月末現在、40カ国13,000人が資格を取得

