



イタリアンエスプレッソ ルーツへの回帰
エスプレッソを楽しむ。知るきっかけづくり。

ほのかな酸味
ほのかな苦み
ヘーゼルナッツ
アーモンド
クルミ
ドライフルーツ
ローストヤスパイス

ほのかな酸味
弱い苦み
ヘーゼルナッツ
アーモンド
クルミ
ヴァニラ
カカオ

酸味
軽い苦み
花やフレッシュな果実
キャラメル
カカオ
スパイス

苦み
ほのかな酸味
ココア
ヘーゼルナッツ
アーモンド
クルミ
ロースト
香辛料のニュアンス

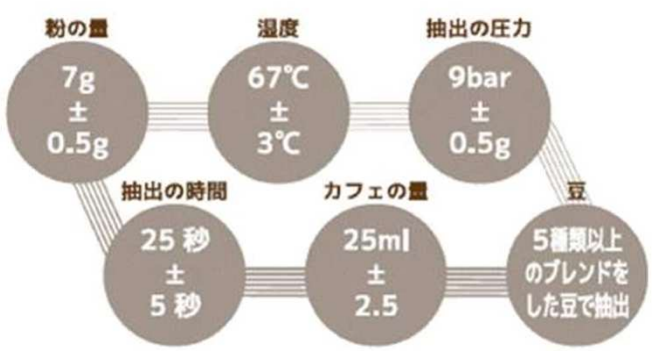
苦み
ほのかな酸味スパイス
ローストクルミ
ヘーゼルナッツ
アーモンド

凝縮した苦み
ロースト
ヘーゼルナッツ
クルミ スパイス
唐辛子
リコリス (甘草)

～イタリアが生んだ一杯の世界遺産～ 毎年4月16日は、イタリアエスプレッソデー

1906年4月～開催されたミラノ万博で、世界で初めてBezzera社が「Caffè Espresso」と表記したのが始まり。
本来のイタリアエスプレッソとカフェの文化を発信し、豊かな生活を楽しむ空間、機会を提案する日として国際カフェ
テイティング協会イタリア本部が制定したエスプレッソの記念日です。

※イタリアでは4月の第2金曜日、日本では最初のイタリアエスプレッソデーとなった4月16日としています。



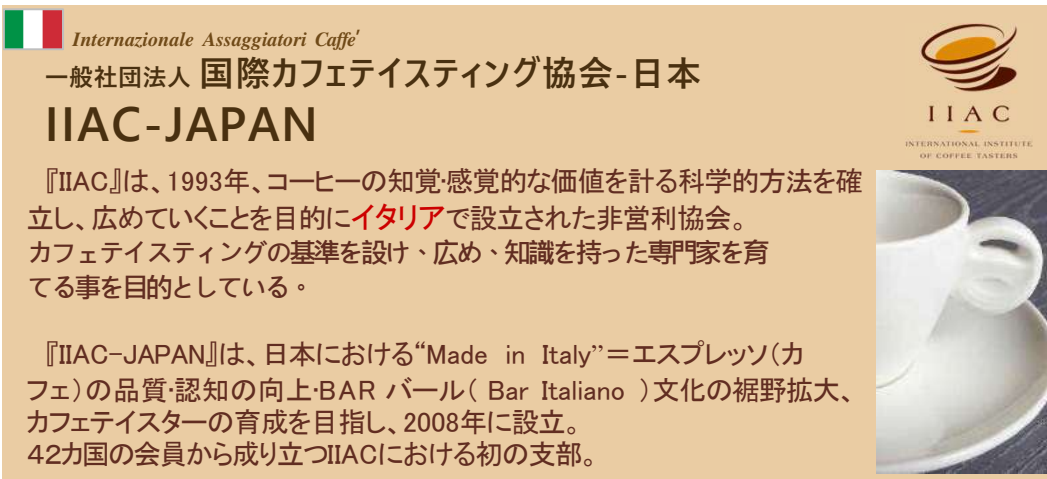
イタリア本国では、エスプレッソはISO 45011(農作物加工品質認証N.214)のもと、イタリアエスプレッソ協会(INEI)によって下記の通り定義付けされています。
(一部抜粋)

イタリアエスプレッソを楽しもう！

- ① パール(カフェ)でイタリア気分**
バンコで飲むエスプレッソ。「エスプレッソ」の語源は「あなただけの特別な一杯」(諸説あり)。特別な一杯を淹れてくれるパリスタとの会話を楽しんでエスプレッソを飲んで本場イタリア気分。
- ② 意外と少ないカフェイン量**
エスプレッソはじっくり長い時間で焙煎した豆を使用し、抽出時間が短く、うま味だけを引き出しているため、実はドリップコーヒーよりもカフェイン量が少ないです。
- ③ エスプレッソでリラックス**
カフェインにはリラックス効果があるといわれています。香りを楽しめるエスプレッソを飲んでHAPPYな気持ちに。

- ④ 美肌GET**
新陳代謝を促進し、老廃物を排出する効果が。エスプレッソを飲んで美しく。
- ⑤ 冷え性解消**
血液の流れを良くする効果があるといわれているカフェイン。ホット温まりたい時にはエスプレッソで一息。

- ⑥ ダイエット効果あり**
食後にエスプレッソを飲めば消化促進効果の期待あり！
- ⑦ 集中力UP**
脳の活動を活性化させ思考力を高める効果があるといわれているカフェイン。エスプレッソを飲んで仕事に勉強に集中力UP。



Internazionale Assaggiatori Caffè
 一般社団法人 国際カフェテイスタリング協会-日本
IIAC-JAPAN
 『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**イタリア**で設立された非営利協会。カフェテイスタリングの基準を設け、広め、知識を持った専門家を育てる事を目的としている。

『IIAC-JAPAN』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 パール(Bar Italiano)文化の裾野拡大、カフェテイスターの育成を目指し、2008年に設立。42カ国の会員から成り立つIIACにおける初の支部。

IIAC-JAPAN 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地となる
- ◆ プロのカフェテイスター育成・資格認定に貢献する
- ◆ 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

★世界のテイスター: 13,000人
 ★日本のテイスター: 972人
 ★テイスターのいる国: 40数か国
 * 2023年12月現在

活動内容

- 会員募集・運営: 会員への情報発信・交流活動
- IIAC認定資格: 資格取得講習会 + 試験実施

*** IIACの資格認定コース(国際資格)***

- 1) 入門コース (エスプレッソ イタリアーノ テイスターコース)
 ★東京開催: 4/18 (木)・6/3(月) 各8:30-18:30
 ★大阪開催: 5/29(水) 8:30-18:30
- 2) エスプレッソ・イタリアーノ・スペシャリスト コース
- 3) 知覚的心理物理学 コース
- 4) 知覚分析の仕組みとコーヒーの本質 コース
- 5) 生豆の選別、焙煎とブレンドアナリスト コース

★5つの資格取得⇒マスタープロフェッショナル資格

- 会員のスキルアップのためのセミナー開催
- 啓発活動の一環としてのイベント企画・イベント参加
- イタリア研修の主催・企画

*** IIACセミナー***


【テイスタリング編】

- ★東京開催 4/17(水) イタリア地域別のカフェの特徴を学ぶ
- ★大阪開催 5/28(火) イタリア地域別のカフェの特徴

&その他の地域のカフェを比較テイスタリング

【マーケティング編】

- ★東京開催 5/9(木) カフェマーケティングセミナー 入門編vol.2
- ★資格講座・セミナーの詳細につきましてはHPをご確認ください。⇒



イベント企画・参画

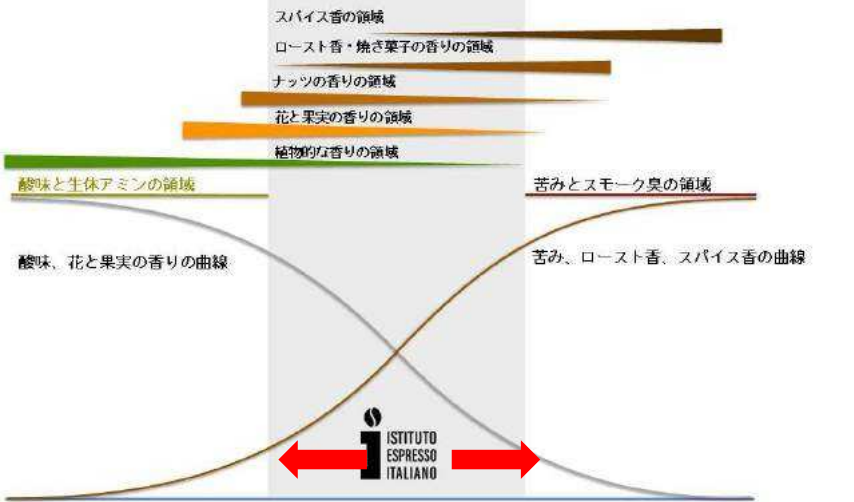
《イタリアエスプレッソの啓発活動&会員スキルアップの場》

- **Caffè italia出展**
 ◆FOODEX, ACCIGusto、ジェラートフェスティバルなどに出席し、イタリアエスプレッソを広める
 ◆会員からサポーターを募り、カフェ提供・交流の場を提供
 [会員交流、スキルアップの場]
- **エスプレッソ・イタリアーノ チャンピオン(EIC)**
 日本大会優勝バリスタは、イタリアで行われる世界大会に出場！
 バリスタとしての抽出技術をIIACテイスターによるブラインドテイスタリングにて競い合う。
 [スキルアップ、活躍の場]
- **国際カフェテイスタリング競技会(ICT)**
 世界各国から数百サンプルが集まりIIACテイスターのブラインドテイスタリングによる審査にて競う。
 *部門: エスプレッソ、フィルター、家庭用マシン、モカ、カプセル/ポッド
 [世界のテイスターとの交流、活躍の場]
- **エスプレッソデーイベント**
 4月16日はイタリアエスプレッソデー
 全国のカフェ、パール、レストランなどと連携してエスプレッソを広める各種イベントを実施
- **資格講習会&セミナー**
 ◆5つの資格講習会の開催
 ◆会員向けブラッシュアップセミナー
 ◆企業、専門学校などでカフェ関連セミナーの開催
 ◆イタリアパートナーの協会やイタリアフード協会と提携して様々なセミナーを実施
- **イタリア視察・研修**
 ◆M2のイタリア開催
 ◆工場見学(焙煎・マシーン工場など)
 ◆本場のカフェ文化を体感 (パール巡り、現地バリスタによるセミナー)
 ◆EICイタリア世界大会観戦、テイスター審査員として参加
 ◆HOST、Sigeoなど食の見本市視察

【豆知識】

～エスプレッソ・イタリアーノ～

ブレンドの芸術とも言われるエスプレッソに使用する豆は、熱帯圏諸国の様々な産地のものを使用しています。豆の種類はそれぞれ異なり、育った気候と土壌も違う。生豆の時点ですでに彼らは、まだ表に出していないだけで貴重な財産であるアロマを隠し持っていると言えます。これはミケランジェロが大理石の塊の中に彼が彫るべき彫像が見えていた、という話と似ています。そして、焙煎(熱を加えること)で知覚的特徴に様々な変化が起こります。焙煎カーブ(下図)が作り出すこの領域こそがコーヒー豆の持つ力を最大限に引き出すのです。



スパイス香の領域
 ロースト香・焼き菓子の香りの領域
 ナッツの香りの領域
 花と果実の香りの領域
 植物的な香りの領域
 酸味と生体アミンの領域
 酸味、花と果実の香りの曲線
 苦みとスモーク臭の領域
 苦み、ロースト香、スパイス香の曲線

ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO

エスプレッソ・イタリアーノ