

報道関係者各位

もっと身近にエスプレッソを！
 エスプレッソを楽しもう！

4/16

ITALIA

ESPRESSO

DAY



～イタリアが生んだ一杯の世界遺産～

全国のカフェにてイタリアエスプレッソの 魅力、美味しさ、イタリアカフェ文化を発信！

■ イタリアエスプレッソデーとは

1906年ミラノ万博で初めてBezzera社がcaffè Espressoと表記したのがEspressoの始まり。
 エスプレッソは今ではイタリアのシンボリック存在、無くてはならない存在です。イタリアエスプレッソデーは本来のイタリアエスプレッソとイタリアカフェ文化を発信し、豊かな生活を楽しむ空間、機会を記念する日です。
 ※イタリアでは4月第2金曜日、日本では最初にイタリアエスプレッソデーとなった4月16日とします。

■ イタリアエスプレッソとは

①見た目（表面の色）

濃いヘーゼルナッツ色をしたクレマ（揮発性オイル成分）

②香り

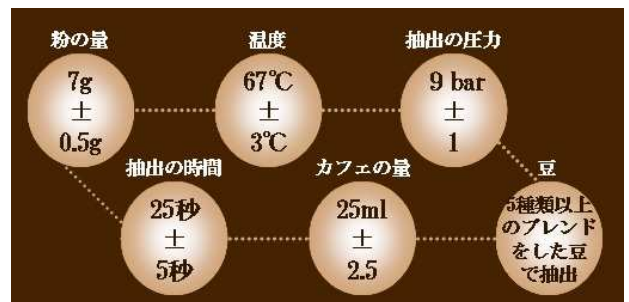
豊かで複雑な香り（花、果物、チョコレート、キャラメル、トースト香、スパイスの香りなどが浮かび上がる）

③口当たり

なめらかな丸み、やわらかさ、とろみ、しっかりした骨組み。充実し丸みのあるどっしりとしたボディ感。柔らかく、滑らかな舌ざわり。

④余韻（持続性）

余韻の持続時間が長く、重量感および充実感がある。花やスパイスを思わせる芳香がバランス良く含まれる。



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）によって上記の通り定義付けされています。（一部抜粋）

■ 後援



在日イタリア大使館



イタリア文化会館



在日イタリア商工会議所



SNSにて全国のカフェ、イタリアエスプレッソ情報を発信

～本件お問合せ先～

一般社団法人 国際カフェテイスティング協会-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

FAX: 03-3438-9990

メールアドレス: info@coffeetasters.jp

URL: http://www.coffeetasters.jp/

