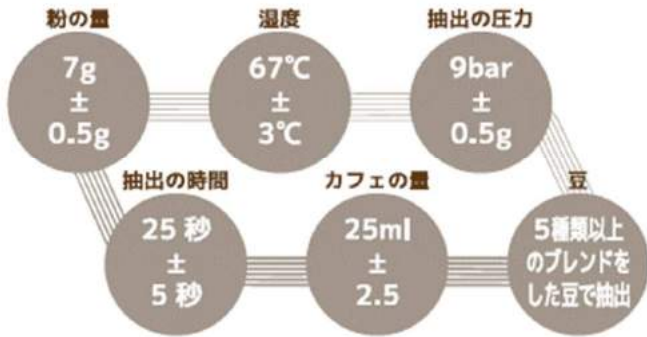


Italia Espresso Day 4.16

Al Banco!

～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、「Caffé 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スト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 エスプレッソデー

【主催】IIAC-JAPAN 一般社団法人 国際カフェテイスト協会-日本

【協力】



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
 ローストやスパイス

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)





Internazionale Assaggiatori Caffè
 一般社団法人 国際カフェテイasting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asting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aster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。**

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演し、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]



●EIC (エスプレッソ) イタリアーノ チャンピオン

日本大会優勝パリススタは、イタリアで行われる世界大会に出場！パリススタとしての抽出技術をIIACテイスターによるブライントイスティングにて競い合う。
[スキルアップ、活躍の場]



●ICT (国際カフェテイasting競技会)

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トイスティ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aster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



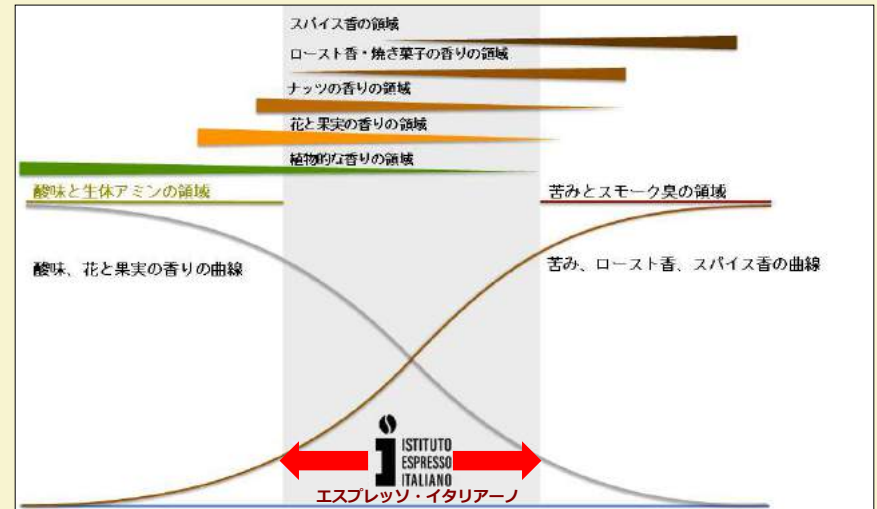
●イタリア視察・研修

- ◆M2のイタリア開催
- ◆工場見学(焙煎・マシン工場など)
- ◆本場のカフェ文化を体感(パール巡り、現地パリススタによるセミナー)
- ◆EICイタリア世界大会観戦、テイaster審査員として参加
- ◆HOST、Sigepp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。



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aster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aster: 12,500人
 ★日本のテイaster: 1,007人
 ★テイasterのいる国: 40数か国
 *2022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asterコース)
4月20日(木) 8:30-18:00 @東京にて開催
- 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為にセミナー開催
- 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asting編】
 “焙煎度合いや豆の産地の違いをテイasting”
4月19日(水) 13:00-16:00 @東京にて開催

