



## 「国際カフェテイ스팅競技会 2025」一般規約

### 第1条) 競技会の主催

国際カフェテイ스팅協会（以下 IIAC）と Good Senses S.r.l.（以下 Good Senses）は、テイ스팅研究所（以下 Centro Studi Assaggiatori）、IIAC-日本、IIAC-韓国の協力のもと、知覚分析アカデミー（Iasa）の後援を受け、コーヒーの国際競技会「国際カフェテイ스팅競技会 2025」（“International Coffee Tasting 2025”）を開催する。当競技会は、2025年3月1日から2025年12月31日の期間において複数回のセッションで実施される。

### 第2条) 開催目的

- 1) 世界中のコーヒーを対象とした競技を通じて、特に適した地域で丁寧に栽培され、専門的な技術で加工され、熟練の技で選別され、豊富な経験に基づいて焙煎され、必要に応じて芸術的かつ巧みにブレンドされた製品が持つ、快樂的価値を際立たせること。
- 2) 市場に存在する最高品質の製品を消費者に示すことで、品質の高い製品に光を当てること。
- 3) 生産者に対して、最新の概念での「品質」、すなわち「消費者満足の追求」を促すこと。

#### 「国際カフェテイ스팅競技 2025」

出品可能な種類（焙煎されたコーヒー）：シングルオリジンまたはブレンド／豆・粉・ポッド  
で既に市場に流通している：すなわち

- a. サンプルにはブランド（商品名）と製造者が明記されていること。
- b. サンプルは、実際の顧客販売用と全く同一のパッケージにて提出されること。
- c. サンプルは、ロット番号および／または焙煎日および／または賞味期限がパッケージに明確に表示されていること。

1 ブランドにつき応募できるサンプル数は、競技会年度で最大 10 製品とする。

### 第3条) 製品分類（カテゴリー）

- A. フィルター： シングルオリジンまたはブレンド
- B. モカ用： シングルオリジンまたはブレンド
- C. 全自動家庭用コーヒーマシン：シングルオリジンまたはブレンド
- D. ポッド又はカプセル：シングルオリジンまたはブレンド
- E. エスプレッソマシーン用： ブレンド
- F. エスプレッソマシーン用： シングルオリジン

主催者は参加サンプル数により、各カテゴリーの参加数との関連で、カテゴリーを変更する権利を有する。特定なタイプで十分な出品サンプルが集まらない場合、そのカテゴリーを除外する可能性もあり、また出品者に異なるカテゴリーへの移動など依頼することもある。

### 第4条) 組織委員会

組織委員会は、IIAC、Good Senses および Centro Studi Assaggiatori の相互合意により任命さ



れるものとする。

#### 第5条) 審査委員会

審査委員会は、科学委員会のメンバー、及び科学委員会または組織委員会により任命された適任者によって構成するものとする。この審査委員会は競技会に参加する出品サンプルに対し、知覚評価が正確かつ公正に実施されることを保証する目的で形成される。

#### 第6条) 競技会の構成

競技会は2つのフェーズで行うものとする。

- 金賞セッション (Gold Medal session) : 第8条に定められた手続きに従い、金賞(Gold Medal)を授与するための選考セッション。※日本はイタリアセッションに参加します
- プラチナ賞セッション (Platinum Medal session) : 金賞受賞ランキングの上位20%のみが参加可能で、第9条に基づきプラチナ賞(Platinum Medal)を授与するセッション。

#### 第7条) 評価

サンプルの評価は、組織委員会が指定する会場で、実績ある最低5名の審査員から成るパネルにより、厳格なブラインド方式で実施される。評価は、IACおよびCentro Studi Assaggiatoriが開発した手法に基づいて行われる。各審査員が独立して評価を行い、最終スコアは統計的手法および本規約の付属書Aに記載された数式により算出される。審査結果は最終決定であり、異議を唱えることはできない。

#### 第8条) 金賞 (Gold Medal) 授与

各金賞セッション (Gold Medal Session) において、85点以上を獲得し、かつ各テイスティングセッションでのランキング最大上位25%以内のコーヒーに対して、同点の場合も含めて、2025年12月31日までに、金賞 (“International Coffee Tasting 2025 Gold Medal”) が贈られる。受賞の発表はセッション終了後に行い、受賞者リストはウェブサイト [www.internationalcoffeetasting.com](http://www.internationalcoffeetasting.com) や関連サイト、各国の協力協会より公表する。

#### 第9条) プラチナ賞 (Platinum Medal) 授与

金賞 (Gold Medal) 受賞ランキングの上位20%に対し、プラチナ賞 (“International Coffee Tasting 2026 Platinum Medal”) を競うプラチナ賞セッションに参加する機会が与えられる。金賞受賞者がこの参加機会を辞退した場合、ランキングで次となる受賞者に権利が譲られることがある。

#### 第10条) 運営

参加企業の登録所在地に基づいて、各国ごとの「実施規則 (Executive Regulations)」が適用される。

#### 第11条) 機密保持

参加企業の名誉を守るため、公表されるのは受賞製品のリストのみとし、参加企業名および個々



のサンプルの得点は開示しない。すべての参加企業は、自社の出品製品に関する感覚評価プロフィールを機密扱いで受け取ることができる。

#### 第12条) 責任の制限

「International Coffee Tasting」は、付属の実施規則に記載された関連ロゴの使用または使用停止に起因して、金賞またはプラチナ賞受賞企業に発生し得る損害、損失、その他の影響について、一切の責任を負わない。

#### 第13条) 規約の変更

本規約は、管轄当局の明示的な要請、または主催者が認めた必要性に応じて変更されることがある。



## 付属書 A - スコアの計算

$$Score = \left[ \sum (Descriptors_{Pos} * Cor\_Index) - \sum (Descriptors_{Neg} * |Cor\_Index|) \right] * Multiplier$$

Descriptors <sub>Pos</sub>	各単一ポジティブ記述子の値: Texture (きめの細かさ) , Olfactive Intensity (香りの強さ) , Body (ボディ) , Acidity (酸味) , Flowers And Fresh Fruit (花と生の果実) , Dried Fruits And Nuts (ナッツ類とドライフルーツの香り) , Roasted (ロースト香) , Spicy (スパイス香)
Descriptors <sub>Neg</sub>	各単一ネガティブ記述子の値: Bitterness (苦み) , Astringency (渋み) , Vegetable (植物) , Emphyreumatic (焦げ臭) , Biochemical (様々な生化学物質の匂い)
Cor_Index	特定相関指数の値: <ul style="list-style-type: none"><li>• Texture (0.60)</li><li>• Olfactive Intensity (0.57)</li><li>• Body (0.62)</li><li>• Acidity (0.42)</li><li>• Bitterness (0.17)</li><li>• Astringency (0.11)</li><li>• Flowers And Fresh Fruit (0.40)</li><li>• Vegetable (0.13)</li><li>• Dried Fruits And Nuts (0,54)</li><li>• Roasted (0.44)</li><li>• Spicy (0.37)</li><li>• Emphyreumatic (-0.17)</li><li>• Biochemical (-0.25)</li></ul>
Multiplier	カテゴリー A : 乗数 6.50 カテゴリー B : 乗数 6.50 カテゴリー C : 乗数 4.00 カテゴリー D : 乗数 4.70 カテゴリー E : 乗数 4.00 カテゴリー F : 乗数 4.00