

2021 咖啡生豆後製邀請賽

-規章規則-

第一版



CHIAYI COUNTY COFFEE
INDUSTRY DEVELOPMENT
ASSOCIATION

嘉義縣咖啡產業發展協會

2021.02.01 制定

壹. 主辦單位：交通部觀光局阿里山國家風景區管理處

貳. 承辦單位：嘉義縣咖啡產業發展協會

參. 活動目的

期待透過本活動，讓咖啡店家與莊園主可以透過創意、討論、攜手合作，聯名製作屬於自己的咖啡豆。在莊園主透過與咖啡店家的互動中，可以瞭解市場需求之外更加了解阿里山咖啡產區的優勢，不只在咖啡層面的合作，在活動參與過程，莊園透過在地旅遊景點、美食與住宿引薦，讓參與者對阿里山的人文與旅遊，有更深入的了解。

肆. 活動時間

一. 線上說明會時間：2021/02/28，上午 10:00。（於 2/27 寄送線上說明會網址至報名者電子信箱）

二. 聯名後製：2021/03/01~2021/04/28

三. 製作時期：聯名後期可前往莊園主家中製作。

四. 評選時間：2021/04/29 ~ 2021/05/15（於線上說明會公告）

伍. 活動地點

一. 製作時期：各莊園主園區

二. 評選時期：阿里山鄉災變庇護所

陸. 報名方式

一. 報名方式：一率採線上報名，完成報名程序後，務必主動電洽協會確認：0988-331-411 陳小姐。若無確認則視同放棄。

二. 報名成功之後，必須於聯名之前(3/1)匯款完畢。請將活動費用匯款至：

阿里山鄉農會 (866)

戶名：嘉義縣咖啡產業發展協會

帳號：86601-01-000782-9

三. 報名期限：即日起至 2/27 止。

四. 報名人數：

1. 一莊園一代表，最多 10 家。
2. 一業者一代表，最多 10 家。

柒. 報名條件

一. 莊園主資格

- 1 設籍於嘉義縣且實際從事咖啡種植與生產之咖啡農友或莊園，每一農友或莊園，限報名至多一點。此次評選處理法不分組。
- 2 必須有能力讓參與業者採收同一批次漿果至少 150 公斤。
- 3 必須具備基礎加工設備與環境，例如：脫皮機、脫殼機、乾燥環境等等。
- 4 必須對自家莊園基本資料介紹、加工設備使用，有解說的能力，並且有願意耐心指導的意願。
- 5 莊園無義務代訂食宿與交通工具，但是必須願意依照所在地，提供食宿與交通建議。
- 6 必須擁有臉書莊園粉專與 Instagram 帳號，並且願意發佈活動照片與動態，協助活動行銷。

二. 業者資格

1. 必須實際從事咖啡零售或咖啡烘焙之合法登記公司/商號。同品牌或同負責人的業者，僅限定一家報名。
2. 參加團隊成員，可以不限同一公司。
3. 團隊成員最多五人，並且每次活動紀錄點必須至少兩位出席。
4. 必須願意多次前往合作莊園所在地進行漿果採收與咖啡後製。

5. 必須擁有臉書粉專與 Instagram 帳號，並且願意發佈活動照片與動態者，協助活動行銷。
6. 願意協助推廣本活動與本次製作的咖啡。
7. 報名費：新台幣伍萬元整（含 20 公斤生豆完成品、五天的午餐費，以及其他費用，如活動保險費等等）。活動費不含住宿以及交通費用。

三. 協會將保留篩選名額之權利。

捌. 雙方共同推廣的責任與義務

- 一. 活動結束後，協會將會與參加的業者或協會推廣顧問，攜同莊園主，於藝文展覽空間進行推廣講座。
- 二. 活動期間，報名的莊園與咖啡店，協會會協助：
 1. 出勤兩次活動側拍、訪問，同時發文專文介紹兩篇。
 2. 評比期間的活動賽事報導與再次曝光。
 3. 商品上市後，由咖啡店家提供商品照，以及說明，協助推廣一篇。
 4. 同時，我們也會需要莊園以及店家的多媒體資源協助。
- 三. 因應媒體需求，歡迎參賽店家與莊園提供各環節的活動照片給協會。拍照前請注意：
 1. 請在拍照前確認手機或相機鏡頭是否乾淨。

2. 請盡量提供未後製的照片，方便協會統一後製成一至風格。
3. 照片可拍直幅或者橫幅。
4. 歡迎提供 15 秒小影片，方便 I G 動態發佈。
5. 如有自行發佈粉專或 I G，歡迎標註活動官方標籤，我們會不定期在搜尋後，會協助轉發。官方標籤如下：

#alishanproducers #alishancoffee #alishanspecialtycoffee #交通部觀光局阿里山國家風景區管理處 #嘉義縣咖啡產業發展協會 #阿里山新印象

玖. 活動評比與獎項

- 一、活動評比方式將於活動說明會中一併解釋。
- 二、冠軍與亞軍的業主與莊園，可獲得招待令人難忘的阿里山產區與文化小旅行。

拾、相關疑問

- 一. 請詳閱附件咖啡生豆後製邀請賽規章規則，不得因為個人未詳讀規則而提出異議。
- 二. 若有任何疑問，可於召開說明會時提問；或在 2/27 前致電或簡訊向協會詢問。電話：0988331411 陳小姐
- 三. 將於 2/28 上午 10：00 舉辦線上說明會

拾壹、活動辦法

一. 活動流程

1. 活動於抽籤配對後，業者與莊園主接洽後，即可安排前往莊園進行採收、後製、以及後續加工。▶備註：活動期間，莊園主請協助業者找尋與規劃活動期間的住宿與餐飲建議，業者必須自費。交通方式則請業者自行處理。
2. 活動期間的拍照需要：後製關鍵步驟，業者都必須要親臨莊園，與莊園主共同露出、並一起拍攝工作紀錄照。照片依規定上傳到規定的雲端空間與社群媒體。關鍵步驟包括：1.採收 2.處理法選擇(例如脫皮與否) 3.乾燥 4.脫殼 5.篩選
3. 莊園主或業者，於繳豆期限內，親自將參賽作品送指定繳豆地點(另行公告)，同時抽樣進行生豆含水率測量，含水率不得高於 13%。(含水率測試儀器以主辦單位所準備之水分測試器所測量結果為準)。
4. 承辦單位收到參賽作品後，將逐一檢測其含水率及重量，採二次取樣計算平均值，未符合測定標準者，經採第三次檢測仍未符合標準者，將儘速通知參賽者於繳豆期限內補正。

5. 每件參賽作品將參與物理篩選，就送評樣品隨機抽樣 350 公克生豆，依照美國精品咖啡協會之生豆瑕疵分類規範標準進行，未達標準將予以淘汰，不進入下階段杯測評鑑。
6. 烘焙方式：於線上說明會公告。
7. 其他注意事項：於線上說明會公告。

二. 評分項目與分數

1. 評分方式：通過物理篩選後的咖啡，才有資格進行到杯測評分，過程採用衛生杯測盲測方式進行杯測。
2. 評分：於線上說明會公告。
3. 分數定義：於線上說明會公告。

三. 名詞定義

1. 咖啡果實：本活動排除藝伎咖啡品種，且在參賽中使用的咖啡果實為各個莊園主自己所生產的咖啡漿果，而這些咖啡漿果需實際種植於嘉義縣。
2. 後製處理：除第四項『限制』所敘明之後製方式排除外，可採取水洗處理法、蜜處理法、日曬處理法、半水洗處理法、半日曬處理法、厭氧處理法、二氧化碳處理法、其他處理法等等皆可使用。

3. 生豆瑕疵：

(1). 註記豆貌外觀、顏色及生豆氣息 (生豆氣息不應有霉味、藥水味、腐敗味等非正常處理或無適當保存導致之負面衰敗氣息)

(2). 瑕疵豆扣分:不應有第一級瑕疵(重大瑕疵)，且二級瑕疵(次要瑕疵)之扣點不得超過五個瑕疵點，瑕疵類別及計點評價分述如下：

A. 第一級瑕疵:包含全黑豆、全酸豆(如為蜜處理豆，外表紅褐色果膠如可刮除，裡頭仍為藍綠、灰綠或黃綠則不算酸敗豆)、乾燥漿果(生豆部分或全部被外果皮所包覆)、真菌或黴菌感染、外來異物，及嚴重蟲蛀豆(生豆有三個以上被蟲蛀、穿孔的痕跡)。

B. 二級瑕疵(次要瑕疵):包含局部黑豆、局部酸豆、帶殼豆(生豆部分或全部被羊皮層包覆)、浮豆、未熟豆、萎凋豆、貝殼豆、破碎豆、果皮或果殼及輕微蟲蛀豆(生豆有被蟲蛀、穿孔的痕跡，但少於三孔)。

四. 限制

本活動排除使用藝伎品種咖啡。咖啡果實一經採收後，在處理成為最終生豆過程中，不得額外添或採用加任何會影響風味或顏色的添加劑或方式 (如額外的酵素、微生物添加，或

者酒桶靜置，以及不在上述內容，但意義相同的方式)，亦或是任何含有香氣的物質、液體、粉末等。後製過程，添加入同莊園咖啡樹副產物(例如：咖啡果皮、果膠、樹枝、樹葉、咖啡花...等)，不在此限制內。咖啡果樹成長、栽種的過程，使用供其成長所需的物質(例如:肥料)，不在此限制。

如咖啡成品有違背本限制範圍的可能，將送至本協會顧問群裁決。如裁決違規，將取消參賽資格，並不給予退還活動費用。

壹拾. 其他

如有未盡事宜及爭議，本會保有最終變更活動及規章內容之細節之權利。