

2022 咖啡生豆後製邀請賽

-規章規則-

2022 正確版



CHIAYI COUNTY COFFEE
INDUSTRY DEVELOPMENT
ASSOCIATION

嘉義縣咖啡產業發展協會

2022.01.20 修訂版

THE PRODUCERS

壹、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。

貳、活動時間

- 一. 線上聯名時間：2022/01/25，上午 11:00。（於 1/24 寄送線上說明會網址至報名者電子信箱）
請務必參加線上說明會，未參加視同放棄，由候補名單補上
- 二. 聯名後製：2022/02/01~2022/04/25
- 三. 製作時期：聯名完可自行協調前往莊園主家中製作。
- 四. 評選時間：2022/5/7~2022/5/12
- 五. 繳豆時間：2022/05/3-4 中午 12:00

參、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(暫定)

肆、報名方式

- 一. 報名方式：一律採線上報名，完成報名程序後，務必主動電洽協會確認：0978-317226 伍先生總幹事、協會臉書私訊或信箱 alishancoffee@mail2000.com.tw。若無確認則視同放棄。

二. 報名期限：1/21 上午 10:00 起至 1/22 下午 17:00 止。

三. 報名人數：以莊園主實際報名狀況為主

最多以 20 家為限，最終符合參賽資格者名單於 1/24 通告於協會臉書、信箱，及寄送線上說明會網址至信箱，請先下載 **GOOGLE MEET** 或協會臉書(<https://www.facebook.com/N23.5coffee>) 協會將保留篩選名額之權利。

四. 通知最終符合參賽資格者之後於(1/29)前匯款完畢。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

伍、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。排除藝伎咖啡品種
- 2 必須有能力讓參與業者共同後製同一批次漿果 200 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或 Instagram 帳號，並且願意發佈活動照片與動態，協助活動行銷。
- 7 .莊園主必須保公共意外責任險
- 8 .報名費用:新台幣一萬元整
- 9 .莊園主及接待相關人員，疫苗接種至少兩劑。需提供小黃卡佐證。

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：新台幣陸萬元整（含 20 公斤生豆完成品、五天的午餐費，以及其他等等）。活動費不含住宿以及交通費用。
8. 業者與團隊需自行保平安險。
9. 業者與來行團隊人員，疫苗接種至少兩劑。需提供小黃卡佐證

三. 協會將保留篩選名額之權利。

陸、雙方共同推廣的責任與義務

一.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。

二.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致風格。
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 #嘉義縣咖啡產業發展協會

柒、活動評比與獎項

一.專業評分及人氣評分 分別評分

獎項 特別獎-最佳後製莊園、廠家 1 名、

優選獎-最佳後製莊園、廠家 5 名

人氣獎 1 名 由現場觀眾來進行投票

二. 農民獎狀及分數杯測報告表

捌、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 1/25 前致電或簡訊向協會詢問。電話：0978317226 伍先生
- 三. 將於 1/25 上午 11：00 舉辦線上說明會

玖、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：比照阿里山精品咖啡生豆交流賽評鑑辦理

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. 評分及分數定義：
3. 專業評分依照阿里山精品咖啡交流賽評鑑比照辦理
選出特別獎 1 名，優選獎 5 名
人氣獎由現場觀眾進行投票共 200 張

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。

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。莊園主及業主如果有違反章程相關規定者，將停賽一年之處分。