

北米茶会議主催 “金賞茶” 品評会出品規程

開催日時：2017年 9月12-14日

開催場所：オムニ スコッツデール リゾート&スパ モントルーシア
(アメリカ アリゾナ州 スコッツデール)

このコンテストは、生産方法やグレード（品質に基づく格付）に関わりなく産地を等しくするお茶について金賞に値するかを審査するものです。

参加者が出品できる点数は制限がなく、出品者の都合により判断してください。

全ての出品茶が審査対象となります。

出品者（製造者）がどの茶種にエントリーするべきか決める権利があり、我々は茶種によって区別するのではなく、純粹に「どの出品茶が最高の一杯であるのか」を審査します。

出品用サンプルと費用

サンプル提出は、申請ごとに下記の送付先に登録料（US \$ 250-/約28,000円）とともに**2017年8月25日迄**に到着するよう送る必要があります。

<支払先> Tea Association of the U.S.A., Inc. Address: 362 5th Avenue Suite 801 New York, NY 10001 Atten: Gold Medal Tea Competition Tel: 212-986-9415	<振込銀行> JP Morgan Chase Bank, N.A. (802) Address: 349 5th Avenue New York, New York 10016 Branch Name: Empire	Account Name: Tea Association of the U.S.A., Inc. Account Number: 111-007933 Routing Number: 021000021(Domestic Wires*) Swift Code: CHASUS33
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Domestic routing number（アメリカ国内の銀行が持つ番号）は国際送金の際に参照される場合があります。

サンプルには必ず下記の印字ラベルを貼ってください。

“North American Tea Conference Tea Competition”

Company/会社名： _____

Origin/国名： _____

Region/県名： _____

Estate Name/産地名： _____

Grade/等級： _____

Date of Manufacture/製造年月日： _____

Invoice/Chop (optional) /インボイスナンバー(出品茶識別番号) (任意)： _____

*出品茶は一次審査（全ての出品茶が対象）を円滑に行うために各50g入りの3つの包装に分けて送付してください。

1つの産地から本大会で扱いきれないほどの点数が出品された場合は、会議前に内質（香味）の予備審査委員会を召集し、本審査への出品茶が決定されます。

出品茶が期限内に到着するようにしてください。

審査委員会

審査委員会は我々の会員の中から選出される5名の専門家により構成されます。

出品茶の前処理

全てのサンプルは代表的な味覚審査法に則って準備します。

5 g の茶葉を 3 0 0 m l の湯で抽出します。

特性の審査項目

茶葉の出来栄え；サンプルに表示された等級により純粋に乾燥茶葉の外観と品質を審査します。この際、上手に加工され、CTC製法によるPF1グレードに格付けされた茶は、質の悪い茎を含んだFBOPグレードに比べ評価が高くなる可能性があります。

茶殻；適切な審査環境における殻色の明るさ、均一性、香気

抽出したお茶；香味、適度な口あたり、バランスと濃厚さ、全体的な印象と品質

出品された茶の種類によっては、必要な場合ミルク入りとミルク無しの両方で審査されます。

茶の特性についての評価はそれぞれ1-10点の範囲で点数が付けられ、10点を最高得点とし、総合点で勝者が決まります。

2つ以上のお茶が1つの部門で最高得点を記録した場合は、部門審査では行われない独立した審査を行います。

出品茶の締切り：2017年8月25日