2024
第一屆金門盃咖啡競賽
手工咖啡沖煮簡章

中 華 民 國 １１３ 年 3 月

目錄

壹、競賽目的……. 1

貳、辦理單位……. 1

叁、競賽時間及地點……. 2

肆、報名時程與資格審定……. 2

伍、競賽辦法……. 5

陸、LOGO 與行銷……. 18

附件一　報名表……19

附件二　競賽活動時程表……20

附件三　咖啡活動專案……. . 21

壹、競賽目的

金門,位於兩岸之間的一個美麗島嶼,除了戰地特色的坑道、壕溝外，同時充滿豐富多元的閩南文化觀光資源，具有從地理人文到自然生態的風貌,獨特的地理空間以及保留完善的戰地文化、閩南建築與世界知名的金門高粱酒和其他相關產業，讓金門擁有一份無法取代的特性,這種獨特的歷史人文和得天獨厚地理位置讓金門在觀光上充滿一股蓬勃的朝氣。

現今的金門陸續有不同特色的咖啡館出現,想要喝上一杯好咖啡變得非常容易，在不同空間呈現的咖啡館，可以讓你有個地方歇歇腳，沉思浸潤，每個咖啡師所呈現的沖煮技巧顯得特別重要。

第一屆金門盃咖啡競賽，先以「手工咖啡沖煮」及「濾泡耳掛咖啡」二個主題辦理比賽，期望提升咖啡師們的交流，選出今年度的冠軍，更希望讓大家認識金門的咖啡氛圍。

貳、辦理單位

一、指導單位：金門縣政府

二、主辦單位：金門縣政府建設處

三、執行單位：財團法人中衛發展中心

四、協辦單位：台北精品咖啡商業發展協會(TSCA)、洞視科技股份有限公司、蕭氏貿易有限公司、台非實業股份有限公司、金鴻盛有限公司、咖啡微醺工作室、金門後浦總兵宴餐館

五、贊助單位：台非實業股份有限公司、蕭氏貿易有限公

司、金鴻盛有限公司、洞視科技股份有限公司

五、特約單位：樂咖旅行社

叁、競賽時間及地點

一、時間：中華民國 113 年 4 月 22 日(一)至 113 年 4 月 23 日(二)上午 09:00-下午 17:00

二、地點：金門縣金城鎮後浦 16 藝文特區臨街陳大宗 12 舖 2 樓(金門縣金城鎮中興路 45 號 2 樓)

肆、報名時程與資格審定

一、報名時程：即日起至中華民國 113 年 3 月 31 日下午 18:00 止。如有變更，將依金門美食讚網站及粉絲頁公告為主。

- 金門美食讚網站：

  https://www.kinmengourmet.com.tw/news.php

- 金門美食讚粉絲頁：

  https://www.facebook.com/kmfoodie/

二、報名資格：

年齡 18 歲以上咖啡愛好者，無國籍之分。

三、活動簡章及報名方式

(一)活動簡章下載：

https://www.kinmengourmet.com.tw/content.php?nid=4

(二)本次活動採網路報名，報名網址：

https://www.kinmengourmet.com.tw/plan_apply.php

(三)將以報名截止時日作為完成登記依據。

(四)選手報名完成後，主辦單位將以網路報名表單所填之email信箱，發送完成報名確認信。

(五)主辦單位於確認參賽選手資格後，以email通知賽事資格於報名費繳交方式等說明。

四、報名費用

(一)費用：新台幣2,000元整。

(二)報名參賽者，經書面審核並繳費完成，即成為正式參賽選手(者)，所繳費用概不退還與轉讓。

(三)參賽選手(者)收到參賽資格審定通知後，請於指定期限內將報名費匯入主辦單位指定之銀行帳號。繳費後再以email回覆轉帳帳號後五碼與匯款時間。

(四)參賽選手(者)若未於期限內完成報名費匯款或因故退出，將逕自取消參賽資格，並由備取依序遞補。

五、競賽獎勵

(一)冠軍1名：獎金20,000元整，獎盃乙座，獎狀乙張。

(二)亞軍1名：獎金10,000元整，獎盃乙座，獎狀乙張。

(三)季軍1名：獎金5,000元整，獎盃乙座，獎狀乙張。

(四)優勝 2 名：獎狀乙張。

六、參賽規定

(一)參賽選手皆應全程參與競賽賽程，並配合相關促銷廣宣活動。

(二)參賽選手(者)應同意本活動主辦單位於活動辦理期間、活動前與活動後，可使用參賽選手所提供與本活動相關資訊、個資與影像。

(三)參賽選手(者)需使用主辦單位所配發之咖啡豆。

(四)使用上述資料、個資與影像時，參賽選手不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他(含電子)媒體，主張智慧財產權或要求任何費用。

(五)參賽選手(者)應熟讀並遵守本活動規則內容，詳實提供報名相關資料。如有與事實不符之情形，參賽資格將被取消，並應自負相關責任。

(六)參賽選手(者)如因未詳讀本簡章而提出之異議，或閱讀後不了解本簡章，且未於賽前提出詢問，主辦單位可不予回應。

(七)本簡章如有未詳盡之處，請以電郵 email 及主旨為「2024 第一屆金門盃咖啡競賽」，向主辦單位提出補

充說明申請。

伍、競賽辦法

一、參賽規則

(一)報名人數上限為 40 組名額。

(二)若報名人數超過上限 40 組，將以**金門籍(包含金門工作或就學)選手**優先錄取，其餘選手再以抽籤方式決定，並備取 5 參賽選手。

(三)競賽採用評分制。

(四)依據評分結果，由高至低，選出 5 名優勝者，分別為冠軍、亞軍、季軍各 1 位，優勝 2 位。獎金及獎盃當天發放，獎狀再另行通知發送方式。

(五)主辦單位有權調整賽制、名額及最終解釋。

(六)競賽出場序號將在選手說明會後，以抽籤方式決定，之後將於金門美食讚網站及 Facebook 粉絲頁公布。

(七)參賽選手宜應注意報到與準備時間，倘若錯過時間，將以失格論，不得提出任何異議。

(八)經主辦單位確認完成報名審查並匯款的參賽選手，主辦將委託指定豆之業者負責配送。將安排配發初賽指定咖啡豆 0.5 磅。

(九)參賽選手若需增購初賽指定咖啡豆，可在報名填表時提出需求與數量，以便計算增購咖啡豆費用。

(十)晉級決賽選手，將於初賽結束後配發決賽咖啡豆0.5磅。

二、參賽選手說明會

(一)本說明會除說明本簡章及回覆提問外，並於會中進行競賽出場順序號的抽籤順序。

(二)主辦單位將安排寄發參賽選手初賽時所使用之指定咖啡豆0.5磅。

(三)說明會日期、地點及相關細節，將於金門美食讚網站及Facebook粉絲頁公布。

(四)參賽選手可於會中提出有關本活動相關問題及疑慮，由主辦單位回覆。

(五)參賽選手應參加說明會，未到場者事後不得以因未參加說明會，提出本活動或本規章相關異議。

三、咖啡豆使用規則

(一) 初賽（指定豆）由主辦單位提供參賽選手咖啡豆0.5磅。如參賽選手有增購需求，可在報名填表時提出需求與數量。

（二）初賽及決賽所使用之咖啡豆，均必須使用主辦單位在現場所準備的咖啡豆參加競賽，不可使用原配發的咖啡豆。

（三）競賽過程中不得使用任何添加物，如有違上述規範，視同失格。

（四)初賽指定咖啡豆：

台非咖啡/衣索比亞/薩拉嘎哈巴處理廠/谷吉/水洗

（五)決賽指定咖啡豆：

台非咖啡/衣索比亞/藝伎村/CHAKA/厭氧日曬

（六)場上用豆「60g」將由主辦單位提供。

四、咖啡器具使用原則

（一）需自備咖啡沖煮器具。

（二）不限定任何沖煮方法與器材（限備一組)，且不得使用自動滴濾式或美式咖啡機等機械沖煮設備。

（三）須符合「手工製作」定義，且可自備可放置於置物桌上之電動磨豆機與萃取等器材。

（四）必需使用主辦單位所提供之指定用水。

（五）可使用主辦單位所提供的磨豆機或自備磨豆機，惟使用電壓須符合大會規定，若非規責於主辦單位原

因而致使磨豆機無法使用，導致無法完成競賽而失去比賽資格，參賽選手將不得提出異議。

（六）咖啡豆的用量和研磨顆粒度，由參賽選手自行決定。

（七）可準備電磁加熱保溫壺，限備一只。

（八）器材電壓限定 110V/60Hz/15A 規格。

（九）需自負器材保管維護責任。

（十）場內不得使用明火方式加熱。

五、競賽設備

（一）磨豆機：

1. 主辦單位提供 compak pk100 磨豆機兩台，參賽選手若有需要可提出借用。

2. 選手可自行攜帶磨豆機，每位選手競賽台上配有 110V/15A 雙孔插乙座可使用。

（二）熱水機：

1. 主辦單位提供熱水機乙台。

2. 選手不可改變、調整或更換大會熱水機的任何結構、設定或是組件，若有違者，將取消比賽資格。因選手錯誤使用或濫用導致比賽設備受損，

將取消比賽資格。

（三）競賽製作台：

1.置物桌：L160×W60×H75cm，可放置熱水機、磨豆機等。

2.競賽咖啡桌共 4 桌。

3.製作桌尺寸：L160×W75×H75cm。

4.評審桌：L160×W60×H75cm。

5.手工咖啡製作區之熱水機。

6.咖啡壺及咖啡杯：供評審評分用。

7.計時器 4 台：供計時人員用。

8.其他如托盤、垃圾桶等。

9.以上競賽區之設備及器材規畫或製作桌尺寸及配置，主辦單位將視場地實際情況調整。

六、比賽用水

(一)比賽指定用水：泰山純水。

(二)參賽選手必須使用主辦單位提供的指定用水。

(三)參賽選手不可使用主辦單位的熱水器來加熱自備用水。

七、競賽標的

（一）參賽選手有 6 分鐘的比賽準備時間準備及 6 分鐘製作飲品時間，期間不需做任何展演或解釋。

（二）競賽時初賽使用之咖啡豆由主辦單位提供相同重量的咖啡豆 60 份，於咖啡豆擺放區陳列，依抽籤順序供參賽選手上場前自行挑選。

（三）參賽選手於競賽前至咖啡豆擺放區挑選 1 份咖啡豆至競賽區進行競賽流程。

（四）競賽標的為 360ml±20ml 之熱黑咖啡，容許咖啡加水調配而成的咖啡。

（五）競賽時參賽選手只能使用一組器材進行製作。

（六）參賽選手於競賽現場製作後，將咖啡飲品盛裝於主辦單位提供的咖啡壺，並放置於指定區域時，視為完成呈送。

（七）比賽時間內不限制沖煮次數，只有放置於指定區域的咖啡完成品會被評分。

（八）咖啡完成品將由工作人員進行編碼後，遞送至評審區由評審團進行盲測。

（九）決賽使用咖啡豆由主辦單位於初賽公布後配發。

（十）參賽選手於競賽現場製作咖啡時，均不可有任何添

加物，違規者即取消參賽資格。

（十一）競賽製作時所使用之飲用水，統一由主辦單位提供，不開放自備。

八、賽制

（一）本項競賽採用評分制。

（二）初賽：依據評分結果，由高至低，取前 10 名晉級決賽。

（三）決賽：依據評分結果，由高至低，取前五名，分別為冠軍、亞軍、季軍各 1 位，優勝 2 位。

（四）主辦單位擁有調整賽制、名額及最終解釋權利。

九、競賽流程

（一）參賽選手必須於競賽當日 08:30 前到達會場並完成報到，如未能按時報到，將失去比賽資格。

（二）參賽選手需於競賽開始 10 分鐘前至等待區等候。

（三）經主辦單位唱名確認後，始可進入選手等待區等待上場。該區域僅限選手本人進入，非選手未經主辦方同意不得進入。

（四）競賽場區的製作台會標示編號，參賽選手依序至分配之製作台進行競賽環節。

(五)初賽

4 月 22 日(一)AM09:00 開始競賽，PM13:00 結束。

(六)決賽

4 月 23 日(二)AM09:00 開始競賽，PM12:00 結束。

(七)頒獎

決賽結束及評分完成後，進行講評及頒獎。

十、競賽時間

(一) 準備階段時間 6 分鐘。

1. 參賽選手可以在製作台上擺設物品定位，將自己攜帶的器材放置於指定的製作台。進行競賽準備工作。

2. 當前一名參賽選手開始製作階段後，次名參賽選手即開始準備。

3. 本階段時間內可測試器材、準備沖煮水和試煮，測試的飲品不得攜出製作區。

4. 可測試磨豆機適當研磨度，但不得將咖啡豆預先研磨於製作階段使用。

(二) 製作階段時間 6 分鐘。

1. 主審確認參賽選手完成準階段並在製作台就位

後，示意參賽選手開始製作。

2. 參賽選手收到開始指令後，喊「TIME」開始製作，計時員同時開始計時。製作時間以計時員的時間為準。

3. 製作中不可詢問計時員剩下的製作時間。計時員只會在剩下「3 分鐘、1 分鐘」時，提醒參賽選手剩餘的時間。

4. 完成製作咖啡後，參賽選手可在競賽時間內，自我測試製作結果。

5. 參賽選手將咖啡液裝入大會提供的咖啡壺後，必須喊「TIME」以表示製作結束， 並不得再碰觸咖啡壺，違者以失格論。

6. 製作時間結束，製作之咖啡尚未盛裝入大會提供的咖啡壺並放置指定區域或未喊「TIME」者，則以失格論。

7. 咖啡壺由主辦單位提供，工作人員須讓參賽選手確認無誤。

8. 工作人員將參賽選手提供的咖啡壺放置於托盤上，之後再送到評審桌，交由評審團進行評分。

9. 當評審完成評分後，現場工作人員依據主審指示，將咖啡飲品由評審桌撤離。

（三）清潔階段時間 2 分鐘。

1. 參賽選手在規定時間內將製作台上自備物品收走，並將桌面清潔乾淨。

2. 大會工作人員對於遺留在競賽區內的物品，不負任何責任，並有權做任何處理， 參賽選手不得異議。

十一、競賽時程參考表

時間及流程	序號	時間及流程	序號
準備時間 09:00:00~09:06:00	1 號選手	準備時間 09:06:00~09:12:00	2 號選手
製作時間 09:06:00~09:12:00		製作時間 09:12:00~09:18:00	
清潔時間 09:12:00~09:14:00		清潔時間 09:18:00~09:20:00	
評審評分 09:13:00~09:18:00		評審評分 09:19:00~09:24:00	
準備時間 09:12:00~09:18:00	3 號選手	準備時間 09:19:00~09:24:00	4 號選手
製作時間 09:18:00~09:24:00		製作時間 09:24:00~09:30:00	
清潔時間 09:24:00~09:26:00		清潔時間 09:30:00~09:32:00	
評審評分 09:25:00~09:30:00		評審評分 09:31:00~09:36:00	

十二、評審團隊

（一）評審團隊皆擁有咖啡相關國際認證資格。

（二）評審團共八人，一位評審長，七位評審。

十三、評分方式

（一）每場編制為主審一位、感官評審三位、技術評審一位。

（二）由主審及感官評審進行咖啡品飲及評分。

（三）技術評審負責監看競賽過程是否符合競賽規章，若有違反，與主審及評審長討論後裁示是否失去比賽資格。

十四、評分內容

（一）感官評審：依風味 (Flavor)、餘韻(Aftertaste)、酸質(Acidity)、甜感(Sweet)、口腔感受(Mouth Feel)五個項目進行綜合評選。

（二）技術評審：確認參賽者於競賽時(包含準備時間)，沒有使用不恰當方式沖煮咖啡，例如衛生、沖煮、份量、時間等問題，及沒有額外添加咖啡以外物質。若違反上述情況，經技術評審與評審長討論後，得取消比賽資格。

十五、現場疑義及問題排除

（一）疑問或異議

1. 參賽選手對於活動過程中如有疑問或異議，如為可當場解決問題，可由主辦單位或評審長依本簡章所列規則回覆，或討論後回覆。
2. 或經討論解決方案建議後，由評審長呈報競賽委員會，召集相關人員確認該解決方案是否公平可行，並提出裁決。
3. 競賽委員會的決定即是最終裁決，參賽選手應完全接受最終裁決。
4. 由評審長或主辦單位對參賽選手轉達該項裁決結果。

（二）技術問題

1. 競賽期間可能會遇到的技術問題，包括磨豆機、熱水機等電器設備、電源、周邊機器等問題。
2. 如評審長判斷是技術問題，且可輕易排除，則當場給參賽選手適當的額外時間作為補償，待技術負責人員排除該問題後，便恢復競賽並重新開始繼續計時。
3. 如果無法馬上解決該技術問題，則由評審長決定該參賽選手是否繼續等候或暫時停止競賽。
4. 如果必須停止競賽，由評審長決定，如何重新調整競

賽時段，再度進行競賽。

5. 如果機器技術問題係由於參賽選手的錯誤使用而引起的，經評審長確認後，有可能不會給予參賽咖啡師額外的補償時間。

6. 參賽選手熟悉現場提供的設備並不構成可要求暫停的理由。

（三）妨礙行為及補償時間

1. 若現場工作人員、評審、觀眾、攝影人員等人明顯妨礙了參賽選手，將給予額外的補償時間。由該場評審長負責監督管理，並決定給予咖啡師多少補償時間。

2. 在準備階段時間中，若參賽選手發現遺漏了自備的設備機器或配件，可離開舞台去取回物品。此暫離期間，準備時間的計時不會停止。

3. 在製作階段時間，若參賽選手發現遺漏了自備的設備機器或配件，可經向評審長報告獲得同意後，離開競賽區去取回。此暫離期間，製作階段時間的計時不會停止。

（四）現場秩序注意事項

1. 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。

2. 參賽選手或現場參觀觀眾未經許可，請勿進入競賽場地，或做出影響到其他咖啡師行為。

3. 鼓勵觀眾和其他的團隊成員在場外加油，惟不得有暗示或提醒之行為。

4. 如有類似狀況，評審長可逕判違規參賽選手失去參賽資格。

陸、LOGO 與行銷：

一、獲勝選手得於三年內使用獎章於獲獎產品包裝，進行宣傳廣告行銷，獲獎名銜則無三年年限，可持續使用。

二、獲獎選手使用獎章於宣傳產品時，需正確標示獎章名銜及年份。

三、競賽當天公告獲獎名單，依保密原則不公佈非獲獎名單。

四、獲獎選手須接受主辦方進行實際銷售宣傳之查核，若經查出嚴重不相符情事，主辦方有權取消獲勝頭銜。

五、主辦單位及評審團僅就感官進行品鑑分析，獲勝選手需對所有咖啡飲品產地標示及食安負擔完全責任。

六、獲勝選手將常年登錄於主辦單位之官方網站上以協助宣傳。

附件一　報名表

2024 第一屆 金門咖啡競賽 手工咖啡沖煮 報名表

日期：　　年　　月　　日

姓名			
年齡		連絡電話	
手機		Email	
通訊地址			
咖啡從業資歷			
國際認證資歷			
特殊事蹟			
參賽者聲明	茲同意參加「第一屆金門盃咖啡競賽」手工咖啡沖煮評選，在報名中所填寫之參賽咖啡豆資訊皆為正確資料，若有不實或違反競賽規章之情事，相關責任由本人完全承擔。 若經評選獲得名次，願意配合主辦單位在活動辦理及行銷宣傳目的，公布相關咖啡配方資訊。 參賽者簽名： ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿		
備註	● 請在填寫報名表單時，將報名表及身分證(或護照/健保卡駕照等影本或相片)相關文件同時上傳。 ● 報名截止日為 113 年 3 月 31 日 18 時止。 ● 請收到資格核定之參賽選手，於繳費期限內完成報名費繳交程序，逾期視同放棄參賽資格。 ● 競賽當天，請攜帶身分證及相關證件文件，以備查核。 ● 所有資訊將以 Email 的方式與選手聯絡，請務必填寫清楚。 ● 若填寫不清導致資訊無法順利傳遞，選手將自行負責。		
主辦單位審核 (主辦單位填寫)	□通過		
	□需補件，應補資料或文件：		
	□不通過，原因：		

活動聯絡窗口:陳先生　　電話:02-23911368#8429

電郵:c0429@csd.org.tw

附件二　競賽活動時程表

項次	活動項目	時間
1	2024 第一屆金門盃咖啡競賽報名	即日起至 113/3/31 止
2	參賽選手（者）資格審查	113/4/1~113/4/5
3	參賽選手（者）繳交報名費	113/4/6~113/4/8
4	參賽選手（者）名單公告	113/4/10
5	咖啡豆 0.5 磅（初賽指定豆）寄送方式公告（官網與ＦＢ）	113/4/10
6	參賽選手說明會/出場順序抽籤	113/4/15
7	手工咖啡沖煮競賽 – 初賽	113/4/22
8	手工咖啡沖煮競賽 –決賽	113/4/23
9	競賽成績公布及頒獎	113/4/23

註:以上為預訂時程，應以主辦單位公告為準，敬請密切關注活動訊息

附件三　咖啡活動專案

金門四天三夜 機加酒（費用包含：台灣金門來回機票、住宿三晚不含早餐）

(A)心琴系列民宿

1.台北 出發

單人入住 每人 8950 元

雙人入住兩人一室 每人 7090 元

2.台中/台南 出發

單人入住 每人 7790 元

雙人入住兩人一室 每人 6290 元

3.高雄出發

單人入住 每人 8090 元

雙人入住兩人一室 每人 6590 元

(B)且停民宿

1.台北 出發

單人入住 每人 9790 元

雙人入住兩人一室 每人 7690 元

2.台中/台南 出發

單人入住 每人 9290 元

雙人入住兩人一室 每人 6890 元

3.高雄出發

單人入住 每人 9290 元

雙人入住兩人一室 每人 7190 元

(c)依山系列民宿

1.台北 出發

單人入住 每人 11,590 元

雙人入住兩人一室 每人 8,590 元

2.台中/台南 出發

單人入住 每人 10,790 元

雙人入住兩人一室 每人 7,790 元

3.高雄出發

單人入住 每 11,090 元

雙人入住兩人一室 每人 8,090 元

贈：旅遊責任險 250 萬含 20 萬醫療。

(*)以上安排皆可依旅遊天數或更換住宿安排洽詢專員調整方案報價。

加購汽機車租賃 24H 計費不含燃料費：
1.機車 每輛每天：原價 450 元，加購優惠價 360 元。
2.五人座汽車(VIOS 或 YARIS) 每天每輛：原價 1800 元，加購優惠價 1580 元。
3.電動機車：每天每輛期間優惠 300 元，加購優惠價 250 元。

- 樂咖旅行社專案聯絡方式

聯絡電話：082-371128
聯絡手機：0972-195238
Line@id：@057axdlv