

## 2022 年度 Japanese Tea Selection Paris 審査規定

Japanese Tea Selection Paris 2022 はこの規定に基づき実施するものとする。

### 1. 主催者

Euro Japan Crossing

Japanese Tea Selection Paris 事務局

62 RUE AMELOT

75011 PARIS FRANCE

Tel: +33 (0)1.42.63.59.90

Mail: ochakon@japaneseteaselection-paris.com

### 2. 審査対象

日本国内で栽培、製造されたカメラシアシネンシスのお茶に限る。

水出し茶、粉末茶・抹茶を混合したもの、粉末の形状のもの（抹茶部門を除く）は受け付けない。

### 3. カテゴリー

出品カテゴリーは下記の 6 部門とする。

A.煎茶普通蒸し部門

B.煎茶深蒸し部門

C.玉緑茶部門

D.玉露・手揉み茶部門

E.抹茶部門

F.フリー部門

・各カテゴリーの選択は、審査方法を参考に各自で適切なカテゴリーを選択し応募するものとする。提出されたカテゴリー希望について、事務局から変更の案内はしないものとする。

## 4. 審査方法

- ・ 審査は一次審査、二次審査、グランプリ審査の3回とする。
- ・ 審査のお茶はブラインドで提供される。
- ・ 味・香り・水色の3項目で審査され、味20点、香り14点、水色6点で評価する。
- ・ 審査にはミネラルウォーターのボルビック(軟水)を使用する。
- ・ 各部門の浸出方法は下記の通りとする。

カテゴリー		湯量	温度	浸出時間	茶量
A	煎茶普通蒸し	180ml	75°C	1分15秒	5g
B	煎茶深蒸し	180ml	75°C	45秒	5g
C	蒸し製	180ml	80°C	1分	5g
	釜炒り製	180ml	熱湯	1分	5g
D	玉露・手揉み茶	150ml	55°C	2分30秒	10g
E	抹茶	130ml	80°C		4g
F	F-1 200ml/熱湯/105秒 (和紅茶など)	200ml	熱湯	1分45秒	5g
	F-2 200ml/80°C/60秒 (ブレンドティ、微発酵茶 など)	200ml	80°C	1分	5g
	F-3 235ml/熱湯/30秒 (玄米茶、ほうじ茶など)	235ml	熱湯	30秒	5g

- ・ 審査用サンプル茶量は部門別に記載された量を小分けし10袋分用意すること。ただし記載された量が適当でないと考えられる場合は、出品者が一番適当だと判断する量目に変更が可能。その場合も出品者が決めた量にそれぞれ小分けし、10袋分用意すること。
- ・ 茶量は、上記の方法で淹れた時、出品者が一番適当だと判断する量目を入れた審査見本茶1袋全量を使用する。
- ・ 小分けオプションを選択した場合、上記リストの茶葉の量を事務局で計量するものとする。
- ・ Fフリー部門に関して、F-1～F-3の抽出方法を選択することができるが、応募フォームの特記事項にその種類を必ず記載する事。
- ・ 出品者は審査員の決定に対する異議申立ては認められない

## 5. 応募

- ・ 応募時に記入した内容は表彰状や HP などにそのまま使用される。日本語表記、アルファベット表記も基本的には応募表記のまま公式に掲載される。
- ・ 出品受付後の払い戻しは不可とする。

## 6. 審査用サンプル茶

審査用サンプル茶は下記の通り提供すること。

・ 各応募カテゴリーの審査方法を確認し、一回分に適した茶葉の量を各自で個包装にし、審査用サンプル茶として 10 袋提供すること。（袋の材質は問わないが、保管による変質等の意義は認めない。）各自で個包装にすることができない場合、応募の際に出品茶の小分けオプション（有料）を選択することで、事務局が到着後に小分け作業を代行する事も可能。

・ 10 回分の審査用サンプル茶それぞれに、事務局から送られる番号を貼り付けた上で、指定の日本の住所に送付すること。

・ 「フランス語ラベル見本と貼り付け方法」を参照に、各サンプルには各自がフランス語の原材料ラベルを貼り付けること。原材料ラベルのテンプレートは Japanese Tea Selection Paris の HP からダウンロードできる。各自で準備ができない場合は応募の際に、必ずラベル作成のオプション（有料）を選択すること。

・ 規定に合致しないサンプル、商品ラベルの貼り付けが無く輸出出来なかった場合も、事務局では返金などの対応はできない。

## 7. 表彰

Japanese Tea Selection Paris では下記の賞を授与する。

グランプリ、金賞、銀賞、銅賞

また本年度の受賞数は下記の様に定める。

	部門ごと受賞率の目安※1	グランプリ	金賞	銀賞	銅賞
煎茶普通蒸し	35-38%	1	3	各部門の受賞数の内、金賞を除いた数の上位30%。 (部門ごと受賞数-金賞) x 0.3	各部門の受賞数から金賞、銀賞を除いた数
煎茶深蒸し		1	3		
玉緑茶		1	3		
玉露		1	3		
抹茶		1	3		
フリー	20-25%	1	3		

※1 応募締め切り後、受賞率を正式に決定し HP で発表する。ただし、正式決定後も、審査で同点が複数茶あった場合など、受賞率は多少前後する。

1次審査で銅賞、2次審査で金賞、銀賞を確定する。最終審査会において、金賞の中からグランプリを決定する。

各審査時に合計点数の高いものから、上記の受賞数が各賞に与えられる。

ただし、応募数が基準に満たない場合や同点が複数ある場合は受賞数の変動の可能性がある。

## 8. 受賞ラベル

各賞受賞者には賞状と国内外の販促に利用できる商品貼付用の受賞ラベルデータ（日仏）を送付する。

・Japanese Tea Selection Paris の受賞ラベルデザインや名称に関する一切の権利（著作権、商標権等含む）は、すべて Japanese Tea Selection Paris を運営する Euro Japan Crossing に帰属する。

・データの変形、加工は一切禁止する。

・受賞データは受賞したお茶のみで使用可能とし、他の商品には使用できない。

・送付した受賞データのみをインターネット上で掲載する事は、運営事務局の許可がある場合を除き一切禁止する。

・受賞データの使用期限は、データ送付日から5年とする。

## 9. 視覚媒体

・運営事務局から送付する写真や動画を HP や SNS などに利用する際は、©Euro Japan Crossing のクレジット表記を記載する事とする。