



ITCE 2024 國際茶咖啡品鑑大會 International sensory evaluation of tea and coffee，咖啡品鑑已於 7/29 – 7/30 中臺科技大學圓滿完成。第五屆咖啡品鑑有來自台灣及義大利等，總計 145 款各類咖啡產品參與，其中沖煮式類組 81 款，Espresso 類組 28 款，濾袋類組 36 款。ITCE 咖啡品鑑大會由專業咖啡師製備人員，依據參與者提供沖煮參數製備咖啡，由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室品鑑員及業者與消費性愛好者組成的 28 人品鑑團隊，在現代感官分析科學方法下進行品鑑，最終統計分析了感官品質與品飲經驗群組的結果後，發表以下獎章名單，總計金質獎章 7 款，優選獎章 34 款，推薦獎章 70 款，同群組獎章依編號排序並無名次之別。



ITCE 2024 咖啡 金質獎章 Gold Medal

[沖煮式咖啡 CA1.組]

☉ { 耶家雪菲荷芙莎 } - 綵豐咖啡鋪

[沖煮式咖啡 CA2.組]

☉ { 阿罩霧莊園-紫葉日曬 } - 農業試驗所-農產加值打樣中心

☉ { 米克斯 溪谷南 } - fetee.coffee

[濾袋掛耳式咖啡 CC.組]

☉ { 珈啡因樂園 金桔檸檬 } - 樂波波有限公司

☉ { 衣索比亞 耶加雪菲 畢洛亞 } - 熙舍精品咖啡

ITCE 2024 咖啡 金質獎章 Gold Medal

[ESPRESSO CB1.組]

☉ { 樂波波珈琲 李白醉月一貝禮詩奶酒 } - 樂波波有限公司

[ESPRESSO CB2.組]

☉ { 日日 } - 馥東咖啡烘豆工作室





ITCE 2024 國際茶咖啡品鑑大會 International sensory evaluation of tea and coffee，咖啡品鑑已於 7/29 – 7/30 中臺科技大學圓滿完成。第五屆咖啡品鑑有來自台灣及義大利等，總計 145 款各類咖啡產品參與，其中沖煮式類組 81 款，Espresso 類組 28 款，濾袋類組 36 款。ITCE 咖啡品鑑大會由專業咖啡師製備人員，依據參與者提供沖煮參數製備咖啡，由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室品鑑員及業者與消費性愛好者組成的 28 人品鑑團隊，在現代感官分析科學方法下進行品鑑，最終統計分析了感官品質與品飲經驗群組的結果後，發表以下獎章名單，總計金質獎章 7 款，優選獎章 34 款，推薦獎章 70 款，同群組獎章依編號排序並無名次之別。



ITCE 2024 咖啡優選獎章 Preferred Medal

[濾袋掛耳式咖啡 CC.組]

- { 哥倫比亞-雨夜花 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 米克斯 溪谷藍 } - fetee.coffee
- { 哥倫比亞-果汁莓莓 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 藝伎配方 勤王藝者 } - 上極咖啡
- { 哥倫比亞 茉莉白 藝伎 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 莓之戀 } - 禾采手工坊
- { 山海啡瑜 Coffee of Mountains and Seas } - 豐映民心餐飲有限公司
- { 哥倫比亞-桃太郎 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司

ITCE 2024 咖啡優選獎章 Preferred Medal

[ESPRESSO CB1.組]

- { First one 100% 阿拉比卡 } - 冠榮企業社
- { 夏夜花火 } - 黝脈咖啡
- { Joker } - 法星自家烘焙咖啡

[ESPRESSO CB2.組]

- { 平凡不平凡 } - 法星自家烘焙咖啡
- { 吉野調和 爵士藍調 } - 吉野咖啡
- { 經典巧克力 } - Minimal Beat
- { Soe 衣索比亞 西達莫 } - 冠榮企業社





國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

ITCE 2024 咖啡優選獎章 Preferred Medal

[沖煮式咖啡 CA1.組]

- { 馥桂蘋安 } - 嶼製商行
- { 奇幻動物園系列 } - Sidra coffee roaster
咖啡豆調研所
- { 水蜜桃杯杯 } - 幸豆咖啡
- { 覆盆莓 } - 禾采手工坊
- { 耶加雪菲 雪列圖 } - aim coffee
- { 哈密瓜派對 } - 幸豆咖啡
- { 完熟赤王 } - 九龍咖啡
- { 風信子-布穀莎伊莎 } - 台非咖啡
- { E7CUP衣索比亞-西達摩桃子甜心咖啡豆 } - 友誠國際行銷有限公司
- { Ethiopia Guji Bishala Red Honey } -
Micino Cafe Studio
- { 天堂上的露西公主 -6週年慶紀念配方 } -
CAFE FUGU ROASTERS
- { 香水檸檬 } - 妳願咖啡 Thee One Cafe
- { MISS S } - 馥東咖啡烘豆工作室
- { 衣索比亞 神燈系列 愛麗絲 水洗G1 } - 卡諾咖啡生活館
- { 綿花糖-花貝果娜 } - 台非咖啡
- { 阿罩霧莊園-藝伎日曬 } - 農業試驗所 農產加值打樣中心

ITCE 2024 咖啡優選獎章 Preferred Medal

[沖煮式咖啡 CA2.組]

- { Thee Creamy Galaxy B612 } - 妳願咖啡
Thee One Cafe
- { 樂波波珈琲 奶油巧克力 2 } - 樂波波有限公司
- { 哥斯大黎加 拉米尼塔 征服者 水洗 } -
咖順有限公司



伯康老師的品評世界
中臺科技大學食品感官品評研究室



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN



ITCE 2024 國際茶咖啡品鑑大會 International sensory evaluation of tea and coffee，咖啡品鑑已於 7/29 – 7/30 中臺科技大學圓滿完成。第五屆咖啡品鑑有來自台灣及義大利等，總計 145 款各類咖啡產品參與，其中沖煮式類組 81 款，Espresso 類組 28 款，濾袋類組 36 款。ITCE 咖啡品鑑大會由專業咖啡師製備人員，依據參與者提供沖煮參數製備咖啡，由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室品鑑員及業者與消費性愛好者組成的 28 人品鑑團隊，在現代感官分析科學方法下進行品鑑，最終統計分析了感官品質與品飲經驗群組的結果後，發表以下獎章名單，總計金質獎章 7 款，優選獎章 34 款，推薦獎章 70 款，同群組獎章依編號排序並無名次之別。



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[ESPRESSO CB1.組]

- { 交響樂 } - 禾采手工坊
- { 咖啡味 特調義式 夏季版 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 好時光系列-豐年配方 } - 迴憶咖啡
- { 野玫瑰 } - 幸豆咖啡

[ESPRESSO CB2.組]

- { 咖啡味 特調義式 冬季版 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 精品獨門配方 厚實象巴 } - 李董咖啡 咖啡懂你

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[ESPRESSO CB2.組]

- { 曼特寧 } - 李董咖啡 咖啡懂你
- { 楓木配方 Maple Blend } - 五八鑄火
- { 彼得精選義式豆 } - 咖順有限公司
- { Real Coffee Espresso 24 } - 臻實咖啡
- { RambleCafe 經典綜合豆 } - 漫步藍咖啡
- { 特選綜合咖啡豆 } - 烽森股份有限公司
- { 葡京城堡2024 } - 綵豐咖啡舖
- { 藝伎配方 越后絕唱 } - 上極咖啡
- { MAXIMA } - CAFFEN (義大利商)
- { 水果炸彈糖 } - Minimal Beat





國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[沖煮式咖啡 CA1.組]

- { 尼加拉瓜 馬榻戈帕 衆神之力莊園 馬拉卡杜拉種 日曬 } - fetee.coffee
- { 夏戀 } - 走走咖啡
- { 哥倫比亞-雨夜花 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 西達摩 } - aim coffee
- { 藝伎配方 亂世艷魂 } - 上極咖啡
- { 哥倫比亞 靜酒 } - 走走咖啡
- { 珈啡因樂園 茉莉白藝伎 } - 樂波波有限公司
- { 衣索比亞 耶加雪夫 伊迪朵 G1 日曬 伊迪朵處理廠 } - 咖順有限公司
- { 好時光系列-豐年配方 } - 迴憶咖啡
- { 花貝果娜 } - 幸豆咖啡
- { E7CUP衣索比亞-露西藝伎咖啡豆 } - 友誠國際行銷有限公司
- { 天堂92 莊園 黃塔比種 熱衝擊厭氧處理 } - fetee.coffee
- { 精品獨門配方 狂野非洲 } - 李董咖啡 咖啡懂你
- { 草莓胭脂 } - 妳願咖啡 Thee One Cafe
- { 樂波波珈啡 咖啡玫瑰6 } - 樂波波有限公司
- { Red } - aim coffee
- { 樂波波珈啡 哈密瓜3 } - 樂波波有限公司
- { 哥倫比亞-茉莉白 藝伎 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 雅谷落山風黃波旁 } - 水長流生態農業有限公司
- { Green } - aim coffee

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[沖煮式咖啡 CA1.組]

- { 哥斯大黎加 拉斯拉哈斯莊園 黑靈魂 日曬 } - 卡諾咖啡生活館
- { 天堂92莊園 卡斯提優 厭氧處理 } - fetee.coffee
- { 青のかけら } - 馥東咖啡烘豆工作室
- { 法蘭酥 配方 Gaufres Blend } - 饕選咖啡有限公司
- { 精品獨門配方 熱帶雨林 } - 李董咖啡 咖啡懂你
- { 藝伎配方 勤王藝者 } - 上極咖啡
- { 珈啡因樂園 草莓釀酒 } - 樂波波有限公司
- { 哥倫比亞-桃太郎 } - 斯邁爾咖啡事業有限公司
- { 果紅森林咖啡 - 肯亞 穆蘭卡 里阿其貝魯 AA TOP } - 群果貿易有限公司
- { 衣索比亞甜檸檬計畫 } - 法星自家烘焙咖啡
- { 樂波波珈啡 桂花雨 } - 樂波波有限公司
- { Ethiopia Bench-maji Geisha Washed } - Micino Cafe Studio
- { 雅谷日曬 } - 水長流生態農業有限公司
- { 阿罩霧莊園-藝伎蜜處理 } - 農業試驗所 農產加值打樣中心
- { 鳳尾綠鵲 } - aim coffee
- { Rhapsody } - 馥東咖啡烘豆工作室
- { 雅谷酵素日曬 } - 水長流生態農業有限公司
- { 頂級哥倫比亞咖啡豆 } - 烽森股份有限公司
- { 肯亞AA } - aim coffee





國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[沖煮式咖啡 CA2.組]

- { 阿罩霧莊園-紫葉蜜處理 } - 農業試驗所 農產加值打樣中心
- { 甜迴憶系列-紅酒黑森林配方 } - 迴憶咖啡
- { 藝伎配方 越后絕唱 } - 上極咖啡
- { 卡穆旺吉處理場 } - 法星自家烘焙咖啡

ITCE 2024 咖啡推薦獎章 Recommend Medal

[濾袋掛耳式咖啡 CC.組]

- { 藝伎配方 亂世艷魂 } - 上極咖啡
- { 衣索比亞 谷吉 烏啦嘎 蜜釀莊園 } - fetee.coffee
- { 百香芒果 } - 禾采手工坊
- { 哥倫比亞 卡蕾亞 蘭花 } - 熙舍精品咖啡
- { 哥倫比亞 全紅果計畫 } - 熙舍精品咖啡
- { 水保香草咖啡 } - 國立屏東科技大學 水保咖啡跨域團隊
- { 瓜地馬拉 拉米尼塔 安提瓜 花神 水洗處理 } - 咖順有限公司
- { 貴妃香 } - 九龍咖啡
- { 花語 } - Minimal Beat
- { 衣索比亞 耶加雪菲 波塔巴/尼羅河花園 水洗G1 } - 卡諾咖啡生活館
- { 文學計劃系列 } - Sidra coffee roaster 咖啡豆調研所

