

南島 咖啡節

**AUSTRONESIAN
COFFEE FESTIVAL**

2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽簡章
(2026.06.05 公告板)

**太平洋左岸
台東咖啡**

LEFT BANK OF THE PACIFIC
TAITUNG COFFEE

壹、目的：

為提升臺東咖啡品質與產業競爭力，建立在地咖啡品質分級與評鑑機制，並展現臺東咖啡優良風味特色，特辦理「2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」。透過專業評鑑制度，促進咖啡農友技術交流與品質精進，選拔具代表性之優質咖啡豆，並介紹給消費者及市場通路，藉以提升臺東咖啡品牌形象、拓展行銷機會，帶動在地咖啡產業持續發展。

貳、主辦單位：臺東縣政府

參、執行單位：玩美創造有限公司

肆、贊助單位：維堤企業有限公司、蕭氏貿易有限公司

伍、活動作業時程表：

作業名稱	日期	地點	備註
咖啡評鑑說明會	115 年 6 月 2 日(週二) 10:00-11:20	臺東縣政府五期辦公大樓 B501 會議室	邀請台東咖啡農參與，進行今年度賽事說明。
咖啡評鑑 開放報名	115 年 6 月 5 日(週五)	線上公告 (1) 品牌官網 (2) 台東好農 FB 專頁	(1) 報名表親送 (2) 郵寄 (3) 電子郵件(掃描後)寄送
咖啡評鑑 報名截止	115 年 7 月 3 日(週五) 23:59 截止		報名資料以 7/3 寄達為主(非郵戳日期)，逾期不予受理。

作業名稱	日期	地點	備註
繳交生豆 和編碼作業	115 年 7 月 13 日(週一) 08:00-15:00	臺東縣政府 1 樓 A101 會議室(原大禮堂)收件	現場開放觀賽席。 報名者至現場繳交生 豆(一樣品 8 公斤);並 由主辦單位或第三方 單位協助編碼。
樣品農藥殘留 檢驗	115 年 7 月 13 日(週一)		進行報名樣品農藥殘 留檢驗。
生豆物理篩選	115 年 7 月 15 日(週三)	臺東縣政府 1 樓 A101 會議室(原大禮堂)	現場開放觀賽席。 未達標準將予以淘 汰,不得進入杯測評 鑑階段。
生豆烘焙	115 年 7 月 15 至 16 日 (週三至週四)		由承辦單位指定烘豆 師執行。
咖啡評鑑初選	115 年 7 月 16 日(週四)	臺東縣政府 1 樓 A101 會議室(原大禮堂)	現場開放觀賽席。 評審團隊由技術評審 (含主審)2 位及感官 評審 6 至 8 名,合計 8 至 10 名組成進行。
咖啡評鑑決選	115 年 7 月 17 日(週五)		
2026 臺東縣精品咖啡 評鑑頒獎記者會 暨媒合會	115 年 7 月 17 日(週五) 13:30-17:30	臺東縣政府 1 樓 A101 會議室(原大禮堂)	評鑑分數達 80 分以 上皆須參加生豆媒合 會;所有生豆都會由 承辦單位真空包裝, 並貼上此次評鑑專屬 標籤,使購買者經由 標籤認證評鑑同批 次。
製作及寄送評鑑 報告書	115 年 8 月 28 日(週五) 前寄送評鑑報告書給初 選及決選農民		寄送評鑑報告書給初 選及決選農民。

陸、報名資格及方式：

一、報名資格

1. 限臺東縣在地生產(種植、採收、後製處理)之咖啡生豆，且製作過程中必須採用自然發酵方式，不可添加任何天然與非天然香精、香料、酒桶浸漬...等類似直接增添風味之材料，惟添加同莊園產地咖啡樹副產物(例如：咖啡果皮、果膠、果肉...等)，不在此限內。另酵母菌、乳酸菌、二氧化碳等用於控制發酵過程且符合食品安全之微生物或氣體，得予使用，但須於報名時主動註明。如經發現將取消參賽資格(含獲獎資格)，參賽者不得異議。
2. 參賽者需於 115 年 7 月 3 日截止日前取得(或已取得者在 115 年 7 月 3 日前仍有效)農業部農糧署臺灣農產品生產追溯條碼 QR code、有機驗證標章、產銷履歷驗證標章或友善耕作證明文件等，以上任一種認證資格。
3. 每一地號以一代表報名參賽，每一代表至多可提送 2 份樣品參賽。惟同一地號提送之樣品如有 2 份均達獎勵資格，至多核給 1 份獎勵，並以評鑑分數較高者為獎勵核給依據，另一份不重複核獎，其獎勵名額得由後續符合資格者依序遞補。
4. 允許繳交不同品種混合的批次，但參賽者應於報名時充分說明混合的比例，例如第 1 件為 50% 鐵比卡+50% SL34。
5. 每件參賽生豆須為單一處理法，不得混合處理法報名，例如：不允許 50% 水洗法+50%日曬法，且不得將同一批次樣本重覆送件。
6. 經由此次評鑑分數達 80 分以上者皆須參加「咖啡生豆媒合會」，活動辦法請參考相關規範。

二、報名方式

1. 本競賽免收報名費用。
2. 採親自送達、郵寄或電子郵件三種方式辦理。請將填妥之報名表，連同身分證影本、參賽同意書、生產追溯條碼 (QR Code) 相關證明、產銷履歷驗證證書、有機驗證證書或友善耕作證明等文件，以及地籍謄本或土地

權狀等證明文件影本，一併送件。

(1) 親自送達方式說明

- 送件地點：臺東縣政府 3 樓農業處農村組織科 (吳小姐收)
- 收件期間：自 6 月 5 日起至 7 月 3 日止
- 收件時間：週一至週五 08:30-14:00
- 信封封面請註明「2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，並以 7 月 3 日前送達為準，逾期不予受理。

(2) 郵寄方式說明

- 收件單位：臺東縣政府
- 收件地址：95001 臺東市中山路 276 號
- 聯絡電話：089-321512
- 聯絡人：農業處農村組織科 吳小姐
- 信封封面請註明「2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，並以 7 月 3 日前寄達為準 (非以郵戳為憑)，逾期不予受理。

(3) 電子郵件寄送方式說明

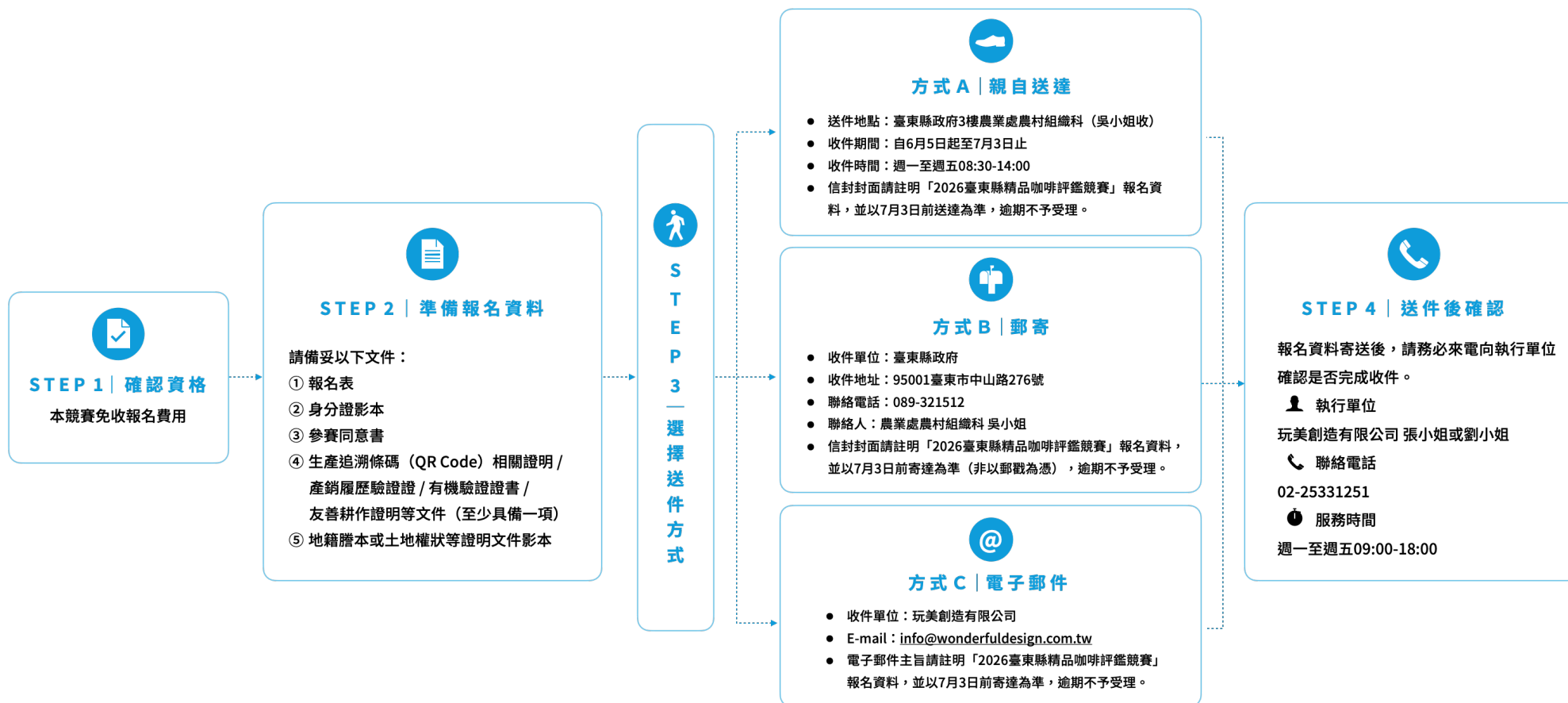
- 收件單位：玩美創造有限公司
- E-mail：info@wonderfuldesign.com.tw
- 電子郵件主旨請註明「2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，並以 7 月 3 日前寄達為準，逾期不予受理。

3. 執行單位聯絡資訊

- **報名資料寄送後，請務必來電向執行單位確認是否完成收件。**
- 執行單位：玩美創造有限公司 張小姐或劉小姐
- 聯絡電話：02-25331251(週一至週五 09:00-18:00)

2026 臺東縣精品咖啡評鑑競賽 報名流程圖

所有報名資料均須於 7月3日前 送達 / 寄達，逾期不予受理。



柒、評鑑流程：

一、生豆繳交方式與規範

1. 生豆繳交(繳交重量均以生豆淨重計算，不含包裝容器)：每點繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重至少 8 公斤(其中 2 公斤為咖啡豆評鑑用)，且含水率應在 12%以下，另同時要提供同一批生豆樣品之帶殼豆 300 公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用，結束後將予以退還。
2. 報名送件者應於 7 月 13 日(週一) 08:00-15:00，將生豆樣品(含應繳帶殼豆)送達臺東縣政府 1 樓 A101 會議室(原大禮堂)，因故未能親自送件者，應繳附委託書，超過繳交時間及繳交數量不足者不予受理，並應以報名時之送件者名稱為準，不得更換名稱。
3. 請送件者將生豆裝在透明保鮮袋後再繳交。
4. 請送件者務必確認含水率應在 12%以下及送件量(帶殼豆 300 公克；生豆 8 公斤 \pm 100g)，主辦單位收到樣品後會逐一檢測含水率及重量，含水率超過 12% 認定不合格。未符合主辦單位測定之標準，將取消參賽資格，參賽者不得異議。
5. 參賽生豆製程中不得添加如香精、香料、水果及其衍生品等影響風味之材料，惟經食品安全認證之發酵輔助菌種不在此限，惟預於報名時註明；如經發現將取消參賽資格。
6. 為保障生豆資訊的透明度與可追溯性，若繳件批次為品種混合批次，參賽者應於報名時充分說明混合的比例，帶殼豆也應依比例混合。

※ 參賽生豆

其中 2 公斤生豆由主辦單位作為咖啡豆評鑑使用，扣除評鑑所需使用後將予以退還，帶殼豆也將退還。繳交後所有權為執行單位所有，參賽者不得異議。

※ 媒合會生豆

剩餘公斤數為參與媒合會之生豆；若未成功媒合將退還於參賽者，請於當日(17 日)結束後取回，如不能取回者，將由主辦單位帶回臺東縣政府農業處放置，僅提供放置，一概不負保管責任，搬運中有狀況等將不得有異議。

7. 農藥殘留抽驗標準：抽檢取樣 300 克檢測農藥殘留量，殘留量如違反農藥使用管理辦法，將依農藥管理法規定辦理，並不得參加評鑑。
8. 115 年度臺東精品咖啡豆評鑑制度，咖啡生豆特性鑑定及評鑑等方式依照國際精品咖啡評鑑標準辦理。
9. 主辦單位得依後製處理法、特殊品種等項目彙整分類，如分類項目達一定參賽數量，主辦單位得增設組別及獎項以資鼓勵。

二、生豆取樣及編碼方式

帶殼生豆繳交後由臺東縣政府編碼密封，去殼後行編碼，分別編排明碼與暗碼，製作明碼暗碼對應表，彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露之。由臺東縣政府抽取樣品，於樣品袋上標記密碼，作為評審鑑定用。

三、生豆物理篩選規範

1. 含水率測定：生豆含水率應於 12%(含)以下，高於 12%皆未合格，於送件時以水份測量儀器就送評樣品取樣，使用設備為「MD-500 水分和密度分析儀」，採 2-3 次取樣計算其平均值。
2. 物理瑕疵篩選：由執行單位就送評樣品隨機抽樣定量(300 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。
 - (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：
 - i. 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)。
 - ii. 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)。

iii. 物理篩選未達標準者，將直接淘汰不得進入下一階段的初選感評。

第一級瑕疵		第二級瑕疵	
瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之 瑕疵豆數量	瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之 瑕疵豆數量
全黑豆	1 粒	局部黑豆	3 粒
全酸豆	1 粒	局部酸豆	3 粒
乾燥漿果	1 粒	帶殼豆	5 粒
真菌或黴菌感染	1 粒	浮豆	5 粒
外來異物	1 粒	未熟豆	5 粒
嚴重蟲蛀豆	5 粒	萎凋豆	5 粒
/	/	貝殼豆	5 粒
		破碎豆	5 粒
		果皮或果殼	5 粒
		輕微蟲蛀豆	10 粒

四、 樣品烘焙

樣品烘焙將由主辦單位委由協辦單位詢符合規範之烘焙師進行烘焙，每爐烘焙 500 公克生豆，總時間 7~11 分鐘；杯測樣本之烘焙程度及豆色，將依當年度最適合評鑑之烘焙標準進行調整。烘焙完成後，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免污染。

五、 樣品設置(按 COE (Cup Of Excellence) 杯測標準流程進行)

1. 水質檢測-可溶性固形物含量不應低於 75ppm 或高於 250ppm；pH 值介於 6.5~7.5(使用漢亞國際實業有限公司水質調整器)
2. 研磨校正(20 號標準篩網通過率 70~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆的研磨均勻度誤差需在 10%內)
3. 杯測容器(容量 207~266 ml、杯/碗口直徑 76 - 89 mm 之白瓷或耐熱玻璃，樣本應獨立秤量分裝及研磨，誤差得在 +/-0.25 公克之間)。
4. 沖煮溫度(攝氏 93 ± 1 度)
5. 萃取比例水粉比(1:18-1:20)

六、咖啡評鑑作業

1. 評鑑分初選、決選二輪杯測評鑑進行篩選，採用 COE (Cup Of Excellence) 杯測方式進行，初選分數達 80 分(含)以上，且依分數排名前 10 點得進入決選，並重新編排暗碼，主辦單位得依實際報名情況調整決選點數。
2. 評鑑初選及決選杯測所使用之樣本，皆將依各階段評鑑需求重新烘焙，不沿用前一階段之烘焙樣品，以確保樣本新鮮度、風味表現及評鑑條件之一致性。
3. 評審團得依處理法或特殊品種分類，並得依比例調整各組進入決選數量。
4. 評審委員需配合全程出席評鑑活動，如因個人因素或防疫相關因素無法參與評鑑，則依候補順序遞補。評鑑當日將進行評鑑師感官校正，當日無法通過者，由主辦單位通知候補評審遞補，或評鑑分數得不列入統計計算。同時評鑑分數和討論結果亦不得擅自發表，將由主辦單位統一公告與說明。違者將取消(未來遴選)評審之資格。
5. 杯測評分表：採用 COE (Cup Of Excellence)之杯測表格進行樣品評分，遇同分狀況由評審團評審會議投票表決之。評分項目包括：香氣(僅列入參考、不計入總分；在 FLAVOR 評項中香氣是列入評分的)、(1)乾淨度、(2)甜度、(3)酸質、(4)口感、(5)啣吸風味、(6)餘韻、(7)均衡度、(8)整體評價，每個評項項目各 8 分，加權 36 分，總分為 100 分，分數達 80 分(含)以上屬於精品咖啡等級。

七、評審團隊組成

1. 技術評審(含主審)2 位及感官評審 6 至 8 名，合計 8 至 10 名。
2. 具國際或國內(縣級)咖啡生豆品質競賽評審資歷者優先，並須熟悉 SCA、COE 兩種杯測評分規則與本評鑑規章。
3. 評審團隊須具有 SCA 或同等級國際咖啡生豆鑑定證照，經由執行單位招募考核後組成。
4. 如評審本人或 3 等親內參與本年度咖啡評鑑者，不得擔任本次評鑑評審。
5. 主辦單位得推薦對臺東咖啡產業提升具貢獻且熟悉杯測流程之優秀人員

參與評審團。

6. 本次將結合計畫課程「咖啡感官杯測進階班」之杯測測驗結果，並由具相關經驗及鑑定證照之咖啡師共同投票，遴選 2 名臺東縣咖啡農(含配偶)或烘焙、銷售相關業者，擔任本次無給職評鑑觀察員。
7. 觀察員須簽署評鑑保密切結書，不得擅自對外公開評鑑分數及討論內容，相關結果均由主辦機關統一公布及說明；違者將喪失日後擔任特設評審或觀察員之資格。

八、評鑑入選名額及表揚

1. 經評審委員評鑑後採不分組，依決賽分數排序取以下獎項，另主辦單位及評審團得視參賽數及品質酌予調整。
2. 惟同一地號提送之樣品如有 2 份均達獎勵資格，至多核給 1 份獎勵，並以評鑑分數較高者為獎勵核給依據，另一份不重複核獎，其獎勵名額得由後續符合資格者依序遞補。

等第	名額	獎項
特等獎	1	獎金乙份、獎盃乙座
頭等獎	2	獎金乙份、獎盃乙座
金質獎	3	獎金乙份、獎狀乙張
銀質獎	4	獎金乙份、獎狀乙張

3. 評鑑成績於 115 年 7 月 17 日(週五)記者會現場公布，另凡進入杯測評鑑階段者，由主辦單位於 115 年 8 月 28 日(週五)前，將提供個人評鑑報告書一份，寄送給進入初選及決選的參賽農友。

九、生豆媒合會

1. 評鑑分數達 80 分以上皆須參加生豆媒合會；所有生豆都會由承辦單位真空包裝，並貼上此次評鑑專屬標籤，使購買者經由標籤認證評鑑同批次。
2. 活動現場將提供咖啡樣品供試飲；試飲所使用之咖啡豆，將採用決選階段

烘焙完成之樣品豆，作為後續媒合或競標之參考依據。

3. 媒合會依據下方級距定價

※ 起標組

獎項	起標價格(公斤)
特等獎	4,600 元

※ 表定價格

獎項	收購價格(公斤)
優選咖啡生豆	1,500 元
銀質獎	2,000 元
金質獎	2,600 元
頭等獎	3,600 元

4. 參與競標之生豆最低取 5 公斤，其餘生豆將妥善包裝歸還參賽者。

5. 特等獎屬競標制，其餘生豆皆以上表定價進行媒合。

十、注意事項

6. 參賽者須遵守本評鑑辦法及相關規定。

7. 參賽者繳豆後於評鑑全程完成前概不退還，參賽者應尊重主辦單位及評鑑之評審團，不得提出異議。

8. 所有評鑑過程均公開作業，歡迎各界參觀，惟需接受會場工作人員指示，並遵守會場秩序。

9. 參加評鑑樣品限定為台東本地種植、後製生產咖啡，如經評鑑人員發現非台東咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，即取消參賽資格並負詐欺刑責，如賽後始發現違規情事且參賽者已被公告獲獎，則取消參賽者所有頭銜，參賽者不得提出異議並放棄抗辯權。

10. 主辦單位有勘查參賽者農園、確認送評樣本來源及送評樣本植株栽植環境鑑定之權限，參賽咖啡農有完全配合義務。

11. 主辦單位有農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本農藥殘留檢測結果未合格者將

無法參加評鑑比賽。

- 12.主辦單位於評鑑成績公布後，將得獎資料公告於本府網站。參賽者報名即視為同意主辦單位於本活動相關成果公告、新聞發布、網站、社群平台、文宣品及後續推廣使用得獎資料、品牌名稱、參賽品項、活動影像及肖像露出，作為台東咖啡產業推廣與行銷宣傳之用途。

捌、其他：

本評鑑辦法如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、調整之權力，若有相關異動將會公告於官方臉書與官網。