



国际米·食味分析品鉴大会 项目简介

International Contest On Rice Taste Evaluation



大赛简介

全球大米行业顶级赛事

截止2019年，国际米·食味分析品鉴大会已经召开21届，是大米领域全球范围内顶级赛事。每年全球有最多超5700大米样品参加比赛。其中2016年东洋一款获得大会金奖大米被授予大米价格吉尼斯纪录，终端售价高达700人民币/斤。大会包扩全球范围内的大米种植企业、大米采购机构、农机、种子、化肥、电饭煲等相关行业。每年大会直接签署订单高达200亿日元以上（约合12亿元人民币）。大会同时汇聚了大米行业各领域权威专家，也成为参赛者交流学习的重要舞台。





会长简介

铃木秀之

米·食味鉴定士协会 会长 NPO法人
环境Renaissance 理事长

- 1998年6月10日 创立米·食味鉴定士协会
- 在协会成立之初即开始举办米·食味分析鉴定大赛。该赛现已经发展成为一项国际性的赛事，同时也是日本历史最为悠久、规模最为庞大的大米类赛事。
- 农业的“六次产业化”推动者



铃木秀之



中国赛区

2020年中国赛区举行首届大会

由于中国作为世界第一大米生产国和消费国，地位举足轻重。从2020年起，国际米食味分析品鉴大会将举办首届中国赛区品鉴大会。比赛所有标准和流程将于国际大会同步，并聘请国际权威专家进行评定。中国赛区获得金奖样品将直接进入国际大会复赛。

中国赛区将致力于挖掘、辅导、打造、推广一批中国大米优质产区。同时通过引进国际先进大米技术和标准助力国内大米品质提升。

大会流程介绍

全程在聚光灯下完成

通过多轮机器评选之后，最终会从全球5000多样本中筛选出不到150个样品进入大会终极评审现场。为保证比赛权威公正，现场所有的参赛样品被组委会随机编号采用现场盲评。从煮饭、评审到不记名唱票及最后的发榜，各个流程均在聚光灯之下完成。



煮饭现场



品评现场

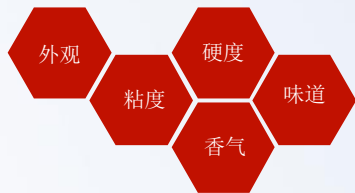
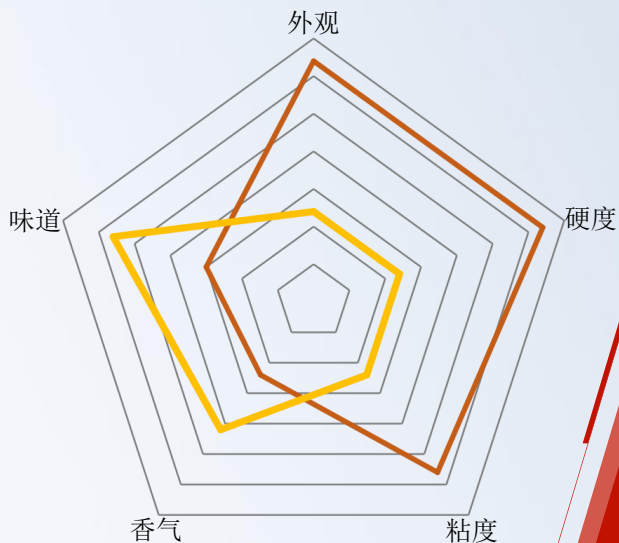


发榜现场



颁奖现场

五维评定法



评判方法

大会针对每年新米米样的外观、硬度、味道、粘度、香气五个维度综合评定大米品质。

为了保证结果更加真实准确，每个维度都需完成机器和人工双重评定。最终结果将依据所有评判指标进行综合打分。

该评定方法已经成为日本高端大米权威认定体系，评定结果也成为消费者选择大米的重要依据。

价值提升

大会为全国优质大米提供了权威、公正的国际级展示平台。入选的大米，不仅自身品牌价值大幅提升，同时周边地区的大米也将形成供不应求的局面。

权威指导

大会将邀请国内外大米行业专家及众多大米种植同行。参赛者可以针对自己米样的各个指标数值与现场专家进行交流，快速有效找出大米品质提升的有效路径。

渠道拓展

大会对接国内外>30家大米销售总渠道，覆盖>30万高端饭店和>1000万高端客户。让真正种出优质大米的参赛者不为销路发愁，卖上应有价格。

最新咨询

大会针对例如：育种技术、种植技术、加工技术、深加工技术等国内外优秀企业提供展位，参赛者在展会上可以一次性了解最新大米发展咨询。

大会价值

大会不仅是参赛者展示大米的舞台，更是相关从业者聚集的盛会。大会本身还可以助力参赛者完成品牌提升和销售渠道对接，另外国内外的大米专家聚集，也将成为相关从业者了解大米最新资讯和提升自身种植过程的一次良机。



大赛盛况



联系我们

广州市亿帆展览服务有限公司

电 话：020-8852 1856

传 真：020-8852 7871

联系人：罗小姐

邮 件：info@ihe-china.com

地 址：广州市天河区燕岭路25-27号银燕大厦202单元