

SCAJニューズレター

News Letter

vol.40



SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.40 2013年9月20日 発行

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会委員長 丸山 健太郎

〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル

TEL.03-5400-5506 FAX.03-5400-5613 www.scaj.org

2013 9 NL 40

特集

SCAJ2013 イベント情報

JSC・JHDC 2013

決勝進出者紹介!

JBC・JCTC 2013

準決勝進出者紹介!



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJコーヒーカレンダー

2013 September 9月

9月25日(水)~27日(金) SCAJ2013 東京ビッグサイト 西4ホール

2013 October 10月

- 10月4日(金) 第19期コーヒーマスター養成講座 実技講習会(仙台会場)
- 10月11日(金)~12日(土) 第19期コーヒーマスター養成講座 実技講習会(東京会場)
- 10月13日(日) Qグレーダーコース受講準備1日セミナー(神戸)
- 10月15日(火)~17日(木) ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ2013 決勝大会(リゾート会場にて)
- 10月15日(火)~18日(金) 第6回ローストマスターズ リトリート(合宿研修)(東京)
- 10月19日(土) SCAJアドバンスド・コーヒー・マスター(第2章、第7章)セミナー(大阪会場)
- 10月22日(火) SCAJアドバンスド・コーヒー・マスター(第2章、第7章)セミナー(東京会場)
- 10月28日(月)~11月2日(土) SCAA/CQI認定 Qグレーダーコース(神戸)
- 10月30日(水) 第4回非会員向けスペシャルティコーヒーカップリングセミナー(大阪会場)

2013 November 11月

11月15日(金) 第19期コーヒーマスター養成講座 認定試験 東京・大阪・仙台

Contents [目次]

SCAJ Coffee Calendar

- 1 ・SCAJ コーヒーカレンダー

Special Report

- 2 ・会長あいさつ
- 3-4 ・JBC準決勝進出者紹介
- 5 ・JBC認定審査員
- 6 ・JCTC準決勝進出者紹介
- 7 ・JSC決勝進出者紹介
- 8 ・WSC決勝進出者紹介
・WSC認定審査員
- 9-10 ・JHDC決勝進出者紹介
- 11-12 ・SCAJ2013 イベント情報(会場案内)
- 13-14 ・SCAJ2013 イベント・セミナースケジュール

Editor's note ・編集後記



会長あいさつ

平成25年9月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 田口 護

日本スペシャルティコーヒー協会は、今年設立10周年をむかえました。記念すべき今年の年次イベント「SCAJ2013」のテーマは「The Best Coffee Experience」です。

セミナー・競技会は、日本のみならず世界的にレベルアップしています。スペシャルティコーヒー業界の横のつながり、情報交換によって相乗効果をもたらしています。

このSCAJ2013で、生産国の公的機関によるスペシャルティコーヒー産業の現況に関わるセミナーやスペシャルティコーヒー生産者によるカップリング・イベントが開催されます。また、各国・各企業のブースで世界のスペシャルティコーヒー産業の方々と直接懇談し、どうか積極的に働きかけ、テーマの実体験の場として活用してください。皆さんのコーヒービジネスの成功発展につながるきっかけとなれば幸いです。

イベントステージでは、ワールド サイフォンスト チャンピオンシップ2013が開催されます。また、2014年5月開催のオーストラリア/メルボルンの世界大会の出場権をかけたジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2013、および2014年6月開催のイタリア/リミニでの世界大会への出場権をかけたジャパン バリスタ チャンピオンシップ2013が開催されます。最終日のイベントステージでは、スペシャルティコーヒーの焙煎技術を競うローストマスターズ チャンピオンシップ2013が開催されます。

私もSCAJは、今年前半に行われた各競技会の世界大会において、優秀成績者を最も多く輩出した「ベスト・ネーション」も獲得しています。これは協会員全員が評価されていることなのです。これからも自信を持って、日本のスペシャルティコーヒー産業が担う競技者の方々に応援し、世界大会に送り出しましょう。会員皆様のご来場をお待ちしています。

SCAJ2013オフィシャルスポンサー紹介

PLATINUM
伊藤忠コーヒーグループ、UCC上島珈琲株式会社

GOLD
コロンビアコーヒー生産者連合会(F.N.C)

SILVER
Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda.
ワタル株式会社

BRONZE
UNICAFÉ CIA. DE COMÉRCIO EXTERIOR

GOODS OFFER
エバーピュア・ジャパン株式会社
東罐興業株式会社

HOSPITALITY
ATLÂNTICA EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA
極東ファディ株式会社、TRISTÃO GROUP

SCAJ2013年間競技会スポンサー
株式会社 明治
雪印メグミルク 株式会社

ジャパン バリスタ
チャンピオンシップ (JBC) 2013

準決勝進出者紹介 (五十音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 今回は何度目の予選出場ですか?
- Q2 準決勝進出は何度目ですか?
- Q3 決勝に進出するとしたら何度目ですか?
- Q4 特に練習で苦労された点や努力した点はありますか?
- Q5 あなたの決勝出場にかかる意気込みをお聞かせください。
- Q6 あなたにとってバリスタとは?
- Q7 どういうコーヒーをおいしいと思いますか?
- Q8 自分の競技のここをみてほしい。という注目箇所を教えてください。
- Q9 仕事でふだん心がけていることは?
- Q10 何を大切にしていますか?

井崎 英典
有限会社丸山珈琲 小諸店

Q1 5度目 Q2 4度目 Q3 3度目

Q4 味を徹底的に掘り下げること、テーマが明確なプレゼンテーションを仕上げることに。

Q5 自分ややるべきことを丁寧に、正確に、情熱を込めてプレゼンテーションしたいと思います。

Q6 生産者と消費者の架け橋でもあり、代弁者でもあるのがバリスタだと思っています。

Q7 正解がないこと

Q8 自分の価値観をひっくり返すようなコーヒー。

Q9 ジャッジと心を通わせるように、お客様とも美味しいコーヒーと世間話を通して心を通わせること。

Q10 愛犬のマンチャ (生後4ヶ月のフレンチブルドッグ)

Q11 始めて出会った同年代の生産者のコーヒーを、同年代のバリスタである私の目線で表現致しますので、その点に注目して頂ければと思います。



大澤 直子
小川珈琲株式会社 OGAWA COFFEE 京都駅前店

Q1 6度目 Q2 2度目 Q3 2度目

Q4 メンタルコントロール。

Q5 いつも通り明るく、楽しく、美味しいコーヒーをいれたいです。

Q6 コffeeとお客との架け橋

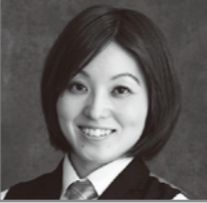
Q7 日々変化する面白さや、バリスタによってコーヒーの可能性を広げてあげることが出来ること。

Q8 バランスが取れているコーヒー。

Q9 美味しいコーヒーをいれることはもちろんですが、お客様が求められている接客を心がけています。気づきの心を大切にしています。

Q10 笑顔です!!!

Q11 笑顔です!!!!!!



石谷 貴之

Q1 8度目 Q2 8度目 Q3 6度目

Q4 ありません。

Q5 盛り上げます。お楽しみに!

Q6 今の自分

Q7 不特定要素が多いところ。

Q8 全て

Q9 整理整頓

Q10 ものを大事にすること。

Q11 素早く正確なワークフロー。



岡田 章宏
小川珈琲株式会社 京都三条店

Q1 10度目 Q2 7度目 Q3 6度目

Q4 ありません。楽しくできました。

Q5 楽しい大会になるように盛り上げます。

Q6 カッコいい仕事です。


Q7 小悪魔的なところ。

Q8 何も考えずに飲めるコーヒーです。

Q9 笑顔

Q10 笑顔

Q11 笑顔



岩瀬 由和
レックコレクティブ株式会社 レックコーヒー

Q1 5度目 Q2 3度目 Q3 2度目

Q4 全てにおいて努力はしたつもりです。しかし苦労はしていません。楽しむ事しか考えていませんでした。

Q5 決勝の舞台を最高に楽しみたいと思っています。

Q6 カップを通してお客様にコーヒーの楽しさを伝える人。

Q7 答え(正解)がないところ。

Q8 味わった時に、そのコーヒーのストーリーを知りたくなるコーヒー。

Q9 初心と探究心

Q10 好奇心

Q11 楽しんでいるところ



菊池 伴武
株式会社NOZY珈琲 NOZY COFFEE 三宿店

Q1 7度目 Q2 5度目 Q3 2度目

Q4 全て

Q5 楽しめます。そして楽しませます。

Q6 コffeeアンバサダー


Q7 武器

Q8 Cleanなコーヒー

Q9 誠実であること

Q10 オープンマインド

Q11 ジャッジもバリスタもみんなコーヒーが好きで楽しんでいるところ。



内部 利夫
株式会社ヒサンヤマモトコーヒー Unir 長岡天神店

Q1 5度目 Q2 3度目 Q3 2度目

Q4 練習時間の確保。

Q5 全力を尽くします。

Q6 スペシャルティコーヒーの魅力を広げられる職業。

Q7 産地それぞれの特徴が出やすく感動を起こせること。

Q8 クリーンで産地の個性が味わえるコーヒー。

Q9 笑顔

Q10 バランス

Q11 プレゼン中、声が裏返ることがあります。



北添 修
レックコレクティブ株式会社 レックコーヒー トラック

Q1 2度目 Q2 2度目 Q3 初めて

Q4 備品調達

Q5 一先ず、3人で決勝に行きましょう! 岩瀬さん、前田さん。

Q6 シリアスな仕事

Q7 素晴らしい素材に成り得るところ。

Q8 真面目に作られたことが伝わるもの、味。

Q9 達成感

Q10 飼猫

Q11 最後にどんな表情をしているか。



スポンサー紹介

- 【Special】ダ・ヴィンチ グルメ フレーバーシロップ(シロップ)、トーエイ工業株式会社(エスプレッソマシン)
- 【Platinum】株式会社ディーシーエス(グラインダー)
- 【Gold】株式会社エフ・エム・アイ、極東ファディ株式会社、Daterra Atividades Rurais Ltda.、株式会社ボンマックス
- 【浄水器スポンサー】エバーピュア・ジャパン株式会社
- 【協賛企業】デロンギ・ジャパン株式会社、株式会社フォルトゥーナ、有限会社丸山珈琲
- 【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

鈴木 樹
有限会社丸山珈琲 丸山珈琲東京セミナールーム

Q1 4度目 Q2 4度目 Q3 3度目

Q4 自分の思いや珈琲の事をどうすれば分かり易く伝わるのかを考えてつづけています。

Q5 コffeeの楽しさを伝えられる競技ができるようがんばります。

Q6 現在、答えを探しています…

Q7 コffeeの持つ味わいを最大限に引きだせ、様々な表情を表現できる飲み物。

Q8 様々な味わいの要素のある複雑なコーヒー。

Q9 基本を大切に。

Q10 誠実さ、謙虚さ、探求心、好奇心、珈琲を楽しむ気持ち。

Q11 おいしいESPを抽出したいという思いを感じて下さい。



前田 和宏
レックコレクティブ株式会社 レックコーヒー 薬院駅前店

Q1 2度目 Q2 1度目 Q3 1度目

Q4 プレゼンテーションの組み立て

Q5 頑張ります。(社長に負けないように)

Q6 コffee屋さんの人

Q7 コffeeの個性を表現しやすい

Q8 From Seed To Cup

Q9 コffee豆の味わいを素直に抽出する

Q10 全て

Q11 震えずにカプチャーノが注げているかどうか。



田所 愛美
有限会社サザコーヒー サザコーヒー 本店

Q1 3度目 Q2 2度目 Q3 初めて

Q4 ホワイボードに顔を書いたり、公園に行ってプレゼンの練習をしました。伝え方がヘタなので。

Q5 とにかく楽しむ。やりきる。印象に残るバリスタになる。

Q6 もう一人の自分


Q7 ちょっとした事で変化するフレーバー

Q8 飲んだ瞬間 スキュンがくるコーヒー。

Q9 笑顔

Q10 感謝の心

Q11 競技というよりもテーブルセッティングですかね!?



村田 さおり
UCCホールディングス株式会社 UCCコーヒーアカデミー

Q1 6度目 (学生時代を含めると8度目)

Q2 5度目 Q3 4度目

Q4 一杯のカップに美味しさを引き出すためのあらゆる可能性の探究。

Q5 これまでの集大成としての準決勝、新たなスタートとして決勝のステージを楽しみます。

Q6 たった一杯のカップで人を一瞬で笑顔にできる素晴らしい職業。


Q7 他の抽出方法では体験できないと言えほどの豊かな表情を魅せてくれる。

Q8 口の中でフルーツがゆっくりに変わっていくように、フルーティな甘さをたくさん感じるコーヒーが好き。

Q9 お客様の反応に気づき、すぐにお応えできるよう、心に余裕をもつ。

Q10 何事にも自分らしく。

Q11 もちろん、15分間全てですが、そのパフォーマンスを引き立ててくれる役割のBGMにも是非注目ください。



種村 翔太
有限会社丸山珈琲 丸山珈琲 尾山台店

Q1 初めて Q2 初めて Q3 初めて

Q4 どのくらいプレゼンの練習をすれば本番でミスなくできるのか、初めてでわからなかったので只管に回数をこなしました。

Q5 伝えたい強い思いがあるので、一度でも多くプレゼンをしなげらなと思っています。

Q6 コffeeの抽出を託された責任感を持った仕事。抽出する珈琲に最も近づこうと思っています。


Q7 思いやりをもって作られた珈琲。

Q8 自身も含め、全スタッフそれぞれの創造性を信じること。

Q9 15分間、全てに目を、耳を傾けて頂けたら幸いです。

Q10 意志・センス・思いやり。

Q11 15分間、全てに目を、耳を傾けて頂けたら幸いです。



村山 春奈
小川珈琲株式会社 OGAWA COFFEE 京都駅前店

Q1 7度目 Q2 6度目 Q3 4度目

Q4 努力した事は、コーヒーと向き合ってます。

Q5 全力で楽しみ、そして素晴らしいコーヒーをお届けします。

Q6 たくさんの出逢いを作ってくれる、私にとって天職です。


Q7 いつも違った一面を見せてくれる所です。

Q8 色々ありますが、甘さが長く続くコーヒーが好きです。

Q9 スピーディーな作業と笑顔。

Q10 ONとOFFのメリハリをつける事です。

Q11 全てを楽しんで頂きたいです。



中村 真悟
株式会社ヒサンヤマモトコーヒー Unir 京都御幸町店

Q1 4度目 Q2 3度目 Q3 初めて

Q4 練習のスケジュールを立て、有効的に時間を使うこと。

Q5 皆様の記憶に残る競技、パフォーマンスをするのみです。

Q6 スペシャルティコーヒーの魅力や美味しさを体験させてくれる人です。


Q7 スペシャルティコーヒーのポテンシャルを最大限に感じられることです。

Q8 複雑でクリーン、後味が心地良いコーヒーです。

Q9 笑顔とホスピタリティを持って仕事をするように心がけています。

Q10 謙虚さと誠実さです。

Q11 笑顔と爽やかさです。



山本 知子
株式会社ヒサンヤマモトコーヒー Unir 阪急うめだ本店

Q1 6度目 Q2 4度目 Q3 2度目

Q4 練習時間の確保や体調管理です。

Q5 皆様に2日間お目にかかれる事とトロフィー欲しいです。

Q6 コffeeの美味しさが濃縮された素敵なドリンクです。

Q7 スペシャルティコーヒーの大使です。

Q8 フルーツのようなコーヒーです。

Q9 美味しいコーヒーがより美味しくなるような笑顔です。

Q10 思いやりです。

Q11 テーブルセッティングや音楽などこだわっています。お楽しみください。



WBC・JBC審査員合格者

ジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2013は、2013年7月9日から7月13日に開催されたJBC審査員資格認定プログラム(JCP)2012と2013に合格した方と、WBC認定審査員により審査が実施されます。合格された方は、次の方々です。JBC審査員認定、合格おめでとうございました。(認定期間は2年間となります。)

WBC認定審査員 3名

氏名	社名	審査員種類
加藤 慶人	株式会社ボンタイン珈琲本社	センサリー
西村 英利	株式会社ディーシーエス	テクニカル
松原 大地	UNLIMITED株式会社	テクニカル

2012/2013年度JBC認定審査員 29名

氏名	社名	審査員種類
内田 一也	創作珈琲工房くれあーる	センサリー
大浦 智史	小川珈琲株式会社	センサリー
長田 夏季	Cafe manna	センサリー
葛西 甲乙	有限会社かさい珈琲	センサリー
雲田 将央	美松珈琲貿易株式会社	センサリー
黒澤 順一	株式会社サザコーヒー	センサリー
桑木 孝雄	UCCホールディングス株式会社	センサリー
後藤 栄二郎	丸美珈琲有限会社	センサリー
清水 慶一	株式会社ノーザンコマースナル	センサリー
谷口 忠男	豆珈房	センサリー
富川 義之	セントベリーコーヒー	センサリー
西尾 隆弘	三喜屋珈琲株式会社	センサリー
根岸 清	株式会社エフエムアイ	センサリー
羽田 圭伸	コーヒー屋ポンポン	センサリー
深谷 幸男	有限会社豆蔵	センサリー
三神 亮	ワタル株式会社	センサリー
三木 隆真	OMOTESANDO KOFFEE	センサリー
八木 俊匡	株式会社アルタレーナ	センサリー
山口 美奈子	井崎珈琲有限会社	センサリー
山本 尚	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	センサリー
渡辺 美代子	有限会社丸山珈琲	センサリー
大谷 直樹	ラッキーコーヒーマシン株式会社	テクニカル
九法 裕有	株式会社ディーシーエス	テクニカル
鈴木 太郎	ナガハマコーヒー株式会社	テクニカル
塚本 利成	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
平井 麗奈	UNLIMITED株式会社	テクニカル
藤井 昭彦	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
薬丸 泰平	株式会社ディーシーエス	テクニカル
山口 英人	株式会社エフエムアイ	テクニカル

2013/2014年度JBC認定審査員 10名

氏名	社名	審査員種類
植田 哲司	UCCフードサービスシステムズ株式会社	センサリー
遠藤 海太	tencafe	センサリー
田原 照淳	珈琲館	センサリー
永松 佳奈子	有限会社エス・エス・アンド・ダブリュー	センサリー
宮川 賢司	有限会社丸山珈琲	センサリー
五十嵐 隆吏	株式会社エフエムアイ	テクニカル
井領 麻美	株式会社ディーシーエス	テクニカル
大野 善生		テクニカル
小池 美枝子	有限会社とむとむ	テクニカル
関口 学	有限会社丸山珈琲	テクニカル


50音順・敬称略

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)2013 準決勝進出者紹介 (予選通過順位・敬称略)

Questions 質問項目


- Q1 今回は何度目の予選出場ですか? Q2 準決勝進出は何度目ですか? Q3 決勝に進出するとしたら何度目ですか? Q4 特に練習で苦労された点や努力した点はありますか? Q5 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。
 Q6 好きなコーヒーを味で表現してください。(どのコーヒーですか?それは何故ですか?) Q7 仕事でふだん心がけていることは? Q8 何を大切にしていますか? Q9 その他、何かございましたら一言。

1位 佐々木 里紗
有限会社豆蔵 豆蔵珈琲大府店



Q1 2度目 Q2 2度目 Q3 2度目
 Q4 苦労した点は、スタイリッシュな部分と楽しんでやる部分のバランスを保つことです。努力した点は、とにかくひとつひとつのカップと向き合いました。フレーバー、アシディティ、マウスフィールなどわかるまで飲み続けました。
 Q5 世界チャンピオンになるのが私の夢です。決勝に出場し、夢に近づきたいです!
 Q6 スーパーグリーン、ティール(ダーズリン、アールグレイ)、ハニー、レモネード。華やかで爽やかなコーヒーが好きです。
 Q7 些細な変化にも気づけるよう、周りをしっかり見るよう心がけています。
 Q8 思いやりの心、コーヒーを楽しむ心です。 Q9 カップテイスターズ チャンピオンシップは とてもおもしろい競技です!興味のある方は是非チャレンジしてみてください!

5位 長田 夏季
cafe manna



Q1 初めて Q2 初めて Q3 初めて
 Q4 香りのみに頼らず、味のバランスでも判断できる舌を磨くために、取ってコーヒーを冷まして練習するなど、味覚を鍛える工夫も試みてきました。
 Q5 店のスタッフやお客、周りの友人・知人から多数激励の言葉を頂きました。その声援に結果で応えられるよう、全力を尽くしたいと思っています。
 Q6 エチオピアのワッシュド、花束やベリー、アールグレイティールなど様々な印象を与えてくれる香り好きです! Q7 お客様に美味しいと思って頂けるよう、心を込めてコーヒーを抽出すること。また、常に美味しいコーヒー・珍しいコーヒーをご用意できるように、取り扱うコーヒーのラインナップにも可能な限りこだわっています。
 Q8 お客様が満足できる時間を提供する事。そんなコーヒーが提供できるように、取扱コーヒーのシングルオリジンの味はもちろん、ブレンドした際、どうい味になるのかをイメージできる味覚と想像力、出した味が出せる抽出技術、これらを維持するため日々練習を重ねています。 Q9 田舎の小さなお店ではお座敷が、名前を全国に広めるためにがんばります!!

2位 岩本 貴之
有限会社バンボウ 金澤ちとせ珈琲



Q1 2度目 Q2 初めて Q3 初めて
 Q4 個人企業では多種多様なシングルオリジンをカップリングする事には限界があるので、ブレンドコーヒーを使って練習しました。
 Q5 他の人とは少し違う香りを重視した。 Q6 その時々で色々なコーヒーの味、カップリングで頂点を目指します。 魅力を楽しんでいます。
 Q7 「From Seed to Cup」の最終工程を生産者や消費者、様々な方々の思いを感じながら誠実に仕事をする様に心掛けています。 Q8 家族
 Q9 金沢にお越しの折には、是非当店にお立ち寄り下さい。

6位 富宿 のぞみ
株式会社 NOZY 珈琲 三宿店




Q1 3度目 Q2 3度目 Q3 2度目
 Q4 練習時間確保
 Q5 全問正解して決勝出場 Q6 パッションフルーツ
 Q7 客観的視点 Q8 ここには書けません
 Q9 家族が11人になりました!宜しくお願いします。

3位 関 智也
田代珈琲株式会社



Q1 2度目 Q2 初めて Q3 初めて
 Q4 カッピングフォームにおける各採点項目(flavor, aftertaste, acidity等)について整理して行うことに気をつけて練習しました。
 Q5 貴重な機会を与えて頂いた事に感謝しながら頑張ります。 Q6 ルワンダ。ヤキズステーション。好みのフレーバーの為。
 Q7 お客様がコーヒーに対してより興味を持って頂ける機会になれるような接客を心がけています。 Q8 思
 Q9 弊社は、今年創業80周年を迎えることができました。これからも「私たちは全ての特長可能性を追求します」という弊社経営理念の元、コーヒー、お客様、全てに正直にまた誠実に営業させて頂きたいと考えております。

7位 後藤 栄二郎
丸美珈琲有限会社 大通公園本店




Q1 2度目 Q2 2度目 Q3 2度目
 Q4 練習の時間を作ることが一番苦労します。1カップごとの味を正確に判断する為に、前のカップの味をいかに次の影響するまで、感覚的なブレを知るために練習を重ねました。
 Q5 世界大会で実績のある選手が相手ですので、ハイレベルの争いになるとは思いますが、意気込みは実力で「優勝」を勝ち取ることで、世界へ。
 Q6 ホンジュラス、サンディアゴ、プリングラ。アプリコットの様な果実感のある香りや甘み、やさしい口当たりなのにしっかりと余韻が残る、アフターテイストが素晴らしいコーヒーです。
 Q7 常に、「品質とは」と自分に問いかけ、さらに向上させるためには何が出来るのか?自分の出来る立ち位置で最大限やってみること、今できないことはどうすれば出来るのかを、実践していく事です。 Q8 家族 Q9 特になし。

4位 田原 照淳
珈琲館



Q1 4度目 Q2 3度目 Q3 3度目
 Q4 8問通しての時間のコントロールです。
 Q5 もう一度、世界大会へのチケットを手に入れます。 Q6 モカマタリ(スパイシーな恋の味がするから。)
 Q7 どんな時でも落ち着いて、考えて、行動する事。 Q8 笑顔を忘れない事。
 Q9 応援をどうぞよろしくお願い致します。

8位 河上 達哉
株式会社ヒロコーヒー 伊丹いながわ工房



Q1 4度目 Q2 初めて Q3 初めて
 Q4 制限時間があるので、手際の良いカップリングを心がけて練習。
 Q5 せっかく東京会場へ進んだので、決勝といわずメルボルンを目指します。 Q6 雑味のないクリーンなコーヒー。浅煎りから深煎りにしても美味しいから。
 Q7 焙煎業務なので、一釜ごと集中すること。 Q8 素材(コーヒー豆)の状態をみて、焙煎すること。
 Q9 せっかくの機会なので、カップリングを楽しみたいです。

スポンサー紹介 井ノ上珈琲有限会社、かさい珈琲、極東ファティ株式会社、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、株式会社ボンタイン珈琲本社、丸美珈琲有限会社、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社


ジャパン サイフオニスト
チャンピオンシップ(JSC)2013

決勝進出者紹介 (五十音順・敬称略)

Questions 質問項目


- Q1 今回は何度目の予選出場ですか?
- Q2 決勝進出は何度目ですか?
- Q3 練習で苦労された点や努力した点はありますか?
- Q4 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。
- Q5 あなたにとってサイフオニストとは?
- Q6 あなたにとってサイフオニストの魅力とは?
- Q7 どんなコーヒーをおいしいと思いますか?
- Q8 仕事でふだん心がけていることは?
- Q9 何を大切にしていますか?
- Q10 自分の競技のここをみてほしい、という注目箇所を教えてください。

飯田 洋平
UCCフードサービスシステムズ株式会社 UCCカフェラザ そごう川口店




Q1 初めて Q2 初めて
Q3 コーヒーの個性を理解し、それを引き出すこと、それを言葉で伝えることが難しかったです。
Q4 最高のコーヒーと、最高の笑顔をおもてなします!
Q5 コーヒーで人を楽しませることが出来る人。
Q6 カウンター越しに、お客様と一緒にコーヒーを楽しめることです。
Q7 豆それぞれに豊かな色を感じさせてくれるコーヒー。
Q8 お客様を良く見ていい時間を過ごしてもらえよう心をつかうこと。
Q9 お客様とのささやかな会話を大切にしたいと思っています。
Q10 楽しんでおもてなします。一緒に楽しみましょう!

辻 明彦
UCCフードサービスシステムズ株式会社 珈琲館 阪急三国駅前店



Q1 6度目 Q2 2度目 Q3 場所と時間の確保
Q4 大会挑戦は、今年が最後です。最高のカップを提供したいです。
Q5 お客様と産地をつなぐ架け橋。
Q6 抽出における演出効果、お客様に直接提供できること。
Q7 バランスがとれ、飲んだ後にいつまでも心地良い余韻が残るコーヒー。
Q8 道義
Q9 家族
Q10 全てです。

神原 真樹
有限会社浪漫珈琲 尾道浪漫珈琲 西風新都店



Q1 5度目 Q2 3度目
Q3 イメージした味へ近づけるための素材と焙煎方法をみつけるのに時間をかけました。
Q4 コーヒーを楽しんでいた時間を過ごしてもらえよう頑張ります。
Q5 「華」です。
Q6 スペシャルティコーヒーの香気を最も引き出せる。
Q7 甘苦いコーヒーが好きです。
Q8 「気付く」ことです。 Q9 「気付く」ことです。 Q10 スピード

中谷 洵
UCCフードサービスシステムズ株式会社 UCCカフェラザ 明石駅前店



Q1 2度目 Q2 初めて Q3 練習時間の確保と店舗業務との両立。
Q4 良い結果が出るように頑張ります!
Q5 お客様との一番近い橋渡しの役目。
Q6 淹れる人によって味の変化する点や、お客様の前でパフォーマンスの要素がある点。
Q7 飲んだ瞬間に「うわっ」と声が出てしまうような感動のあるコーヒー。
Q8 お客様においしく飲んでいただくこと!
Q9 お客様にとっての心地良い空間作り。帰り際のありがとうの声。
Q10 楽しんで競技したいと思います。おいしいコーヒーが出来る様子を是非楽しんで見てください!

津金 昭子
株式会社 Huge cafe Rigoletto



Q1 6度目 Q2 5度目
Q3 いつもテーマに時間がかかると、一から作り上げるのは大変だと毎回感じますが楽しんでます。
Q4 決勝という舞台に立てることに感謝して悔いがないよう頑張りたいです。
Q5 コーヒー豆の栽培から始めるコーヒー作りは、リレーにも例えることが出来ます。サイフオニストはその最後の味を伝える言わばアンカーです。だからこそ、ダイレクトにお客様に届ける事ができ、その声に聞く事が出来る幸せのポジション。豆のポテンシャルを最大限引きだせるスペシャリスト。ロートのサイズ違いで味わいを変化させられるなどまだまだ奥深さを感じさせてくれるもの。高温を採る器具なので香り高いコーヒーが提供出来、温度変化による味わいの変化を堪能出来るもの。
Q6 アイコンタクトと笑顔。お客様にしたいと思ふこと。先読み。
Q7 一口目から物語が始まり、予感あるコーヒー。そしてまた飲みたいと思えるコーヒー。
Q8 新しい価値観でシグネチャードリンクを提案出来ればと思っています。何かしらの印象に残る時間にしたいです。
Q9 家族、友人、恋人、一緒に働く仲間。
Q10

中山 吉伸
有限会社丸山珈琲 小諸店



Q1 2度目 Q2 2度目
Q3 コーヒーだけでなく自分しか表現できないストーリーとともに楽しんで頂ける内容に仕上げること。
Q4 今年こそ優勝目指してがんばります。
Q5 自分を常に成長させてくれるプロの仕事。
Q6 豆のポテンシャルを最大限に発揮できる抽出環境。
Q7 フローラルな香りアフターが甘いコーヒー。
Q8 周りの人に常に感謝すること。
Q9 コーヒー豆本来の美味しさをできるだけそのまま味わいとして抽出するようにしています。
Q10 競技は自分の成長そのものです。成長した自分を見守ってください。

JSC&WSC スポンサー紹介

【Special】ラッキーコーヒーマシン株式会社(光サイフォンテーブル・グラインダー)
【Platinum】HARIO株式会社(サイフォン)
【Bronze】有限会社とむとむ
【協賛企業】マキノ製缶株式会社
【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社
【タイマー協賛】セイコーウオッチ株式会社


ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ (WSC) 2013
海外決勝出場者紹介 (9月12日現在登録出場者)

Yi-Shan Yang (台湾)
UCC COFFEE SHOP TAIWAN CO.LTD.



Q1 WSCは3回目の出場です。
Q2 WSCではこれまで優勝したことはありません。
Q3 毎回、全てのカップにおいて最高のクオリティであること。そしてそれを時間内に完成させること。
Q4 他の競技者たちと交流し、彼らから学び、そして自分自身に再度挑戦したいと思っています。
Q5 魅力的な優雅さを纏った独特のアート。
Q6 個人的、独創的な技術・能力で異なった味を提供できること。
Q7 細部まで丁寧に気を配られて提供されており、お客様が真心を感じるようなコーヒー。
Q8 いかにお客様に満足していただくか、いかに全ての作業を完璧にこなすかという点のみです。
Q9 学ぶこと、試してみることで、経験すること。
Q10 基本的に私は論理的に作業することが得意なので、全てのプロセスがスムーズに進むよう、効率的に人員・作業をアレンジしています。

Jeong-eun HAN (韓国)
5Extracts




Q1 初めて Q2 初めて
Q3 今回の参加が私にとって初めての競技会体験でしたので、とても緊張して、ミスなく終えたいと思っていました。今度は、伝えたいことを日本語でミスのないように伝えたいです。
Q4 コーヒー業界に6年ですが、競技会経験は初めてです。準備はたくさんありますが、最初の競技会として、何を伝えるべきかと考えています。出来るだけ多く伝えたいと思います。私が世界大会に参加することで、サイフオニストがもっとグローバル・インターナショナルなものになればいいと思います。
Q5 サイフオニストという言葉によってこの競技会にのめり込み、強い気持ちを持ちました。
Q6 単なる抽出方法なのに、見ている人を幸せな気持ちにさせることが出来るし、コーヒーの風味を一番出せる方法だと、私は思っています。
Q7 コーヒー豆の値段や道具は関係ありません。とにかく最高のコーヒーを提供すること、お客様に提供する瞬間がいかに貴重かということを心に留めています。
Q8 お客様が快適に過ごせて、ご注文に満足していただけること。
Q9 人を幸せにすることです。家族、友達を含めて。
Q10 シグネチャードリンクを作るプロセスとそれを楽しんでいる様子を見て欲しいです。コーヒーの味をきちんとキープしたシグネチャードリンクを、最高の風味で提供するつもりです。

LEUNG HOI YAN, PINKY (香港)
ACCRO COFFEE



Q1 2度目 Q2 2度目
Q3 コーヒーショップでフルタイムで働いているときは、練習時間を確保するのが大変です。
Q4 アグロコーヒーはスペシャルティコーヒーに特化した店です。コーヒーをブラブラと飲むことがまだポピュラーでない香港では、サイフオニストの競技会は、スペシャルティコーヒーを宣伝するいいチャンスです。
Q5 サイフオニストを専門的に扱う、スペシャルティコーヒーを熟知しているパスタ。
Q6 サイフオニストの形と、コーヒー抽出のプロセスです。
Q7 ジューシーなボディを持ち、素晴らしい甘さと酸味、フルーティなバランスの取れたコーヒー。
Q8 仕事では美味しいコーヒーを作ることに集中しています。いいコーヒーをお客様とシェアすることを楽しんでいます。
Q9 友達、同僚、お客様を含めた私の周りの人々です。
Q10 パフォーマンスのストーリーです。私のコーヒー人生そのものを表現しています。

Xiao Feibin (中国)



Q1 初めて Q2 初めて
Q3
Q4
Q5
Q6
Q7
Q8
Q9
Q10

ジャパン サイフオニスト チャンピオンシップ (JSC)2013と、ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ (WSC)2013は、2013年6月28~29日に開催された「資格認定試験」に合格された方が審査を実施いたします。合格された方は、下記の方々です。WSC 審査員認定、合格おめでとうございます。

WSC認定審査員 11名

氏名	社名/店名	国名・県名
岩本 久美	有限会社バンボウ/金澤ちとせ珈琲 香林坊店	石川県
岡本 英明	株式会社ラディショナルデザイン/Café Obscura	東京都
倉永 純一	HARIO株式会社	東京都
桑木 孝雄	UCCホールディングス株式会社/UCCコーヒーアカデミー	兵庫県
小池 美枝子	有限会社とむとむ/COFFEE HOUSE とむとむ	茨城県
中平 尚己	UCCホールディングス株式会社/UCCコーヒーアカデミー	兵庫県
馬場 通博	UCCフードサービスシステムズ株式会社	東京都
谷口 肇	株式会社サザコーヒー	茨城県
崔英淑	Bohemian Coffee House	韓国
Dixon Ip	Xen Coffee	香港
Yuan-Cheng Jake Hu	Taster's Coffee	台湾

ジャパン ハンドドリップ
チャンピオンシップ (JHDC) 2013

決勝進出者紹介

(五十音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 ドリップのときのポイントを教えてください。
- Q2 ドリップコーヒーの抽出歴は?
- Q3 練習で苦労された点や努力した点がありますか?
- Q4 あなたの決勝出場にかかる意気込みをお聞かせください。
- Q5 あなたにとってドリップとは? ドリップコーヒーの魅力とは?
- Q6 1日最高杯淹れたことがありますか?
- Q7 好きなコーヒーを味で表現してください。どんなコーヒーがお好きですか?
- Q8 仕事でふだん心がけていることは?
- Q9 何を大切にしていますか?
- Q10 自分の競技のここをみてほしい。という注目箇所を教えてください。

上田 誠規

cocoo cafe



- Q1 豆の状態をよく観察し、その状態に合わせ臨機応変に湯量を調節しながら注ぐ事。
- Q2 4年
- Q3 産地や焙煎度色んな豆の抽出に精通する様、普段使用している豆だけでなく、数多くの豆を抽出する事に注力しました。
- Q4 一番最後に呼ばれる名前が、自分の名前であるよう全力を尽くします。
- Q5 「おもてなしの心」を表現する為には、最も優れた抽出方法だと思います。
- Q6 10杯もないです…。
- Q7 ドライフルーツのような甘さと、しっかりとしたコクのあるコーヒーが好きです。
- Q8 「お客様の時間」を大切にすることができています。
- Q9 居心地の良さ、心地良い空間。
- Q10 「心地良い空気感」の表現と「心地心つける一杯」の抽出をお楽しみください。

久保 かさね

UCCフードサービスシステム株式会社 UCC カフェルカード 大丸神戸店



- Q1 コーヒーに負担をかけないように丁寧に抽出することです。
- Q2 5年
- Q3 抽出したコーヒーの味がいつも均一になるように意識した点です。
- Q4 しっかり準備をして、優勝を目指します!!
- Q5 奥深いですが、その奥深さを追求することが最大の魅力だと思います。
- Q6 20杯くらい。
- Q7 しっかりとした苦味があり、その苦味が甘さに変化するようなコーヒーが好きです。
- Q8 一杯のコーヒーを通して、お客様に心地良い時間を味わっていただくことを心がけています。
- Q9 コーヒーがそれぞれ個性を、最大限引き出してあげられる様に抽出することを大切にしています。
- Q10 一杯、一杯、同じスピードで抽出する技術に注目してください。

小椋 かえみ

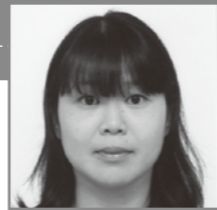
ふかい珈琲



- Q1 粉を濡れさせない、また外壁を壊さない様に優しくそっと置くようドリップする。
- Q2 約2年
- Q3 2つのサーバーのコーヒーの味をどれだけ同じ様に抽出できるかに苦労しました。また、お店で使っているペーパーとは落ちる速度、風味が違うので競技で使用するペーパーを使い何度も練習しました。
- Q4 自分のコーヒーに対する思いを全て伝える事を目指し、一生懸命頑張ります。
- Q5 淹れ方次第で味が変化する魔法のようなもの、自分が淹れたコーヒーがお客様に喜んでもらえる事が何よりの魅力です。
- Q6 30杯
- Q7 苦みの中にも甘さを感じる事ができるコーヒー。
- Q8 お客様を観察し、何を求めているかを感じ取り、行動できる様に心掛けています。
- Q9 一杯一杯気持ちを込めて抽出する事を大切にしています。
- Q10 笑顔でハンドドリップコーヒーに対する思いを伝える姿勢

桜井 和美

有限会社徳島ブラジルコーヒ



- Q1 抽出温度、蒸らし時間、抽出の時間配分
- Q2 約5年
- Q3 抽出の時間配分や抽出量の調整
- Q4 緊張せず頑張りたいです。
- Q5 コツをつかめば家庭でも気軽に本格的な味を楽しめること。
- Q6 約30杯
- Q7 程よいコクとまろやかな味。ブラジル ナチュラル
- Q8 お客様の立場になって考えること。
- Q9 それぞれのコーヒーの美味しさを最大限に引き出すこと。
- Q10 特にありませんが、温かい目で見守って下さい。

尾籠 一誠

株式会社サザコーヒー 東急二子玉川店



- Q1 豆の特徴を把握し、出来るだけ味をイメージしながら抽出する。
- Q2 2年半
- Q3 抽出量の誤差をきわめて縮めること。
- Q4 今、持っている全てを伝えたいと思います。
- Q5 子どもの頃、何回やっても飽きない遊びのように楽しい。
- Q6 90杯くらい
- Q7 まろやかで苦味のない濃厚なコーヒーでも、デミタスサイズでいい。
- Q8 考えながら何事も取り組み、行動する。
- Q9 楽しんで、コーヒーに興味を持つこと。
- Q10 楽しみながら競技を行っていること(たぶん)。

塩釜 紘

パードフェザーノブ はまの屋



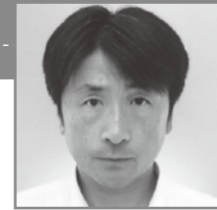
- Q1 豆にあわせて最適な湯温を見つけること。
- Q2 4年
- Q3 2つのコーヒーの抽出量を合わせることに苦労しました。
- Q4 いつも通り、自分の味が出せるように頑張ります。
- Q5 同じコーヒー豆でも淹れ方によっていろんな味になること。
- Q6 60杯くらい。
- Q7 スッキリとした苦味と甘味を感じるコーヒー。
- Q8 どんな時でも丁寧に。
- Q9 いつも同じ味を出せるように。
- Q10 抽出する時のお湯の太さや、スピードを意識してやりたいので、そこを見てほしいです。

スポンサー紹介

- 【Gold】株式会社カリタ、珈琲サイフォン株式会社、株式会社三洋産業、HARIO株式会社、メリタジャパン株式会社、ラッキーコーヒーマシン株式会社
- 【Silver】株式会社サザコーヒー、株式会社富士珈機、ワタル株式会社
- 【Bronze(生豆)】アタカ通商株式会社、石光商事株式会社、兼松株式会社、株式会社セラード珈琲、日本珈琲貿易株式会社、ワタル株式会社
- 【Bronze】有限会社とむとむ 【協賛企業】マキノ製缶株式会社
- 【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

須賀 裕之

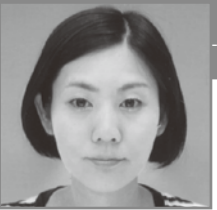
キャピタル株式会社



- Q1 常にお客様に提供する気持ちで、丁寧に。
- Q2 10年
- Q3 味と量の均一性
- Q4 普段通りに、やります
- Q5 原点
- Q6 100杯くらい
- Q7 しびれるような香りっぱいの琥珀色のコーヒー
- Q8 常に丁寧さと清潔感、そして無駄のない動き。
- Q9 清潔感
- Q10 特に無し。

野下 亜弥

UCCフードサービスシステム株式会社 UCC カフェルカード 博多大丸店



- Q1 蒸らしと、ゆっくり注ぐ事。
- Q2 約2年
- Q3 味がぶれないこと。
- Q4 優勝目指して頑張ります。
- Q5 最初に蒸らし時にフワッと広がる香りと、お湯を注ぐにつれてコーヒー全体が膨らむ様子が好きです。
- Q6 10杯くらい
- Q7 甘みのあるコーヒー
- Q8 感謝の気持ちを忘れないこと、お客様とコーヒーの話をしながら喜んでほしい、また、この店に行きたい!!と思わせるような接客。
- Q9 コーヒーの特徴を伝え、おいしいと思ってもらうこと。
- Q10 豆の持っている個性をわかりやすく伝えること。

高橋 由佳

Un Cafe Sucre 株式会社



- Q1 美味しくなるように、気持ちを込める事。
- Q2 2年半
- Q3 エージングの違いによっての味のチェック、淹れ方の研究。
- Q4 日本一!!
- Q5 淹れはじめから飲み終わるまで、ずっと幸せな気分になれるものです。
- Q6 20杯くらい。
- Q7 甘味のあるコーヒー。香りが体の中を抜けていくようなコーヒー。
- Q8 ここに来て、よかったなあ、と思ってもらえるようにすること。
- Q9 楽しむこと。
- Q10 淹れ方と気持ちを込めて淹れている所。

野見山 麻実

極東ファティ株式会社 カフェファティ ぶん北九州店



- Q1 あせらず、ゆっくりコーヒー粉にお湯をのせていくことです。
- Q2 6ヶ月
- Q3 2つのサーバーに同じ量のコーヒーを抽出すること。そして、出来る限り同じ味に近づけることです。
- Q4 勤務先の社内予選に思い切ってトライしたのがこの(は)まり、応援してくれる皆さんの気持ちに応えるためにも練習の成果を全て出し切って頑張ります。
- Q5 お湯の注ぎ方ひとつで全く違う味のコーヒーになるため、ドリップするたびに「もっともっとおいしいコーヒーを淹れたい!!」
- Q6 ハートを込めて30杯。と思わせてくれることです。
- Q7 口の中でフルーツの甘さが広がるコーヒーが大好きです。
- Q8 笑顔で丁寧な接客。そして、お客様にとって心地良い心配りです。
- Q9 一人でも多くのお客様に、おいしいコーヒーを召し上がっていただきたいという気持ち。
- Q10 緊張しますが、楽しんでコーヒーを淹れたいと思います。その気持ちが少しでも伝わりますように。

友寄 大介

Alfieri Cafe



- Q1 その豆の一番おいしい状態をイメージすること。
- Q2 2年
- Q3 均一に注ぐ事。
- Q4 目の前にあるコーヒーをおいしく抽出する。
- Q5 誰でも手軽に始められるが奥が深い。
- Q6 50杯
- Q7 もう一杯、又もう一杯と、もっと飲みたくなるコーヒー
- Q8 お客様を見て、察する、繋がる。
- Q9 雰囲気
- Q10 楽しんでコーヒーを淹れる姿。

船崎 正人

株式会社イナムラ ショコラティエ イナムラショウゾウ



- Q1 抽出条件を揃えること。
- Q2 1年9ヶ月
- Q3 均一な注湯量を保つことと、素早く適切な条件設定を行えるようにすること。
- Q4 出場するからには優勝を目指します。
- Q5 コーヒーの魅力を際立たせる為に行う引き算。
- Q6 160杯くらい。
- Q7 甘味、酸味、苦味などの全ての要素が突出し過ぎず、バランスのとれたコーヒー。
- Q8 来店して下さった全てのお客様に対して、誠実であること。
- Q9 美味しいコーヒーという小さな幸せを確実にお客様へ届けること。
- Q10 抽出条件を揃える為に、どんなことをしているのか、という点を想像しながら見て頂きたいです。

SCAJ2013 イベント情報

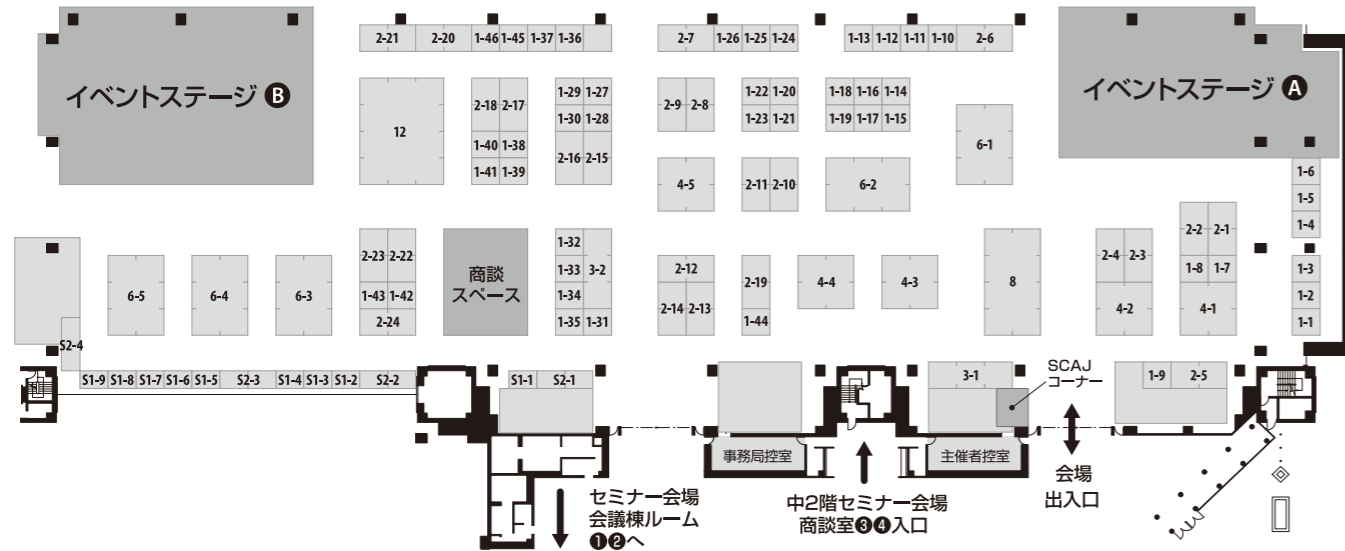
SCAJ2013

SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2013

日時/2013年9月25日(水)・26日(木)・27日(金) 10:00-17:00(最終日の27日は16:00まで)
会場/東京ビッグサイト 西4ホール
主催/一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会
後援/外務省

テーマ “The Best Coffee Experience”

9月25日～27日に日本最大のコーヒー展示会「SCAJ2013」が東京ビッグサイト(西4ホール)にて行われる。期間中、会場では国内外からコーヒー関連企業によるブース出展(約190ブース)をはじめ、世界各国からの関係者によるレクチャーとセミナー・ワークショップを開催。



ア 株式会社旭屋出版	2-24	A All Round Tea Company Ltd.	S1-4
ASIAMIX株式会社	2-20	Alliance for Coffee Excellence - COE	1-33
アタカ通商株式会社	1-15	ALLPRESS ESPRESSO JAPAN	1-20
Alliance for Coffee Excellence, COE	1-33	ASAHIYA PUBLISHING CO., LTD.	2-24
株式会社イーコムジャパン	1-27	ASIAMIX JAPAN LIMITED	2-20
YEMEN COFFEE PROCESSING CO.	1-5	ATAKA TRADING CO., LTD.	1-15
IMEX Corporation Ltd. / (有) センチュリー・フレンド	1-12	B Bach Kaffee.co	2-12
Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU)	S1-9	BIALETTI	1-44
インドアラビカ・マングクラジャ農園	1-37	BONMAX CO., LTD	1-43
ウガンダコーヒー開発庁/ジゴティコーヒーワークスリミテッド	1-1	Bontain Coffee Co., Ltd.	1-35
APゼネラル株式会社 / Diedrich Manufacturing, Inc.	2-6	Brazil Specialty Coffee Association	4-1
エチオピアコーヒー輸出業者協会	1-3	BREWMATIC JAPAN LTD.	4-5
エバーピュア・ジャパン株式会社	1-39	Buhler AG	4-3
株式会社エフ・エム・アイ	6-3	BURUNDI COFFEE BOARD, ARFIC	1-4
有限会社FBCインターナショナル	S2-4	C C&C Co.Ltd.	2-14
エムアンドシー株式会社	1-26	Café de Costa Rica	2-1
株式会社エム・シー・フーズ	2-16	CAFE DE HONDURAS	2-3
株式会社大石アンドアソシエイツ	1-18	Café Granja La Esperanza	1-2
オーラム日本株式会社	1-38	CAFÉ PAULISTA NITTO COFFEE CO., LTD.	1-23
オールプレス エスプレッソ ジャパン 株式会社	1-20	Cafegoods co., ltd.	S2-1
株式会社オールラウンドティーカンパニー	S1-4	CAFES ESPECIALES DE PANAMA	2-4
小川珈琲株式会社	2-22	CAPITAL CORPORATION	1-9
Ospina Coffee Asia Company	1-16	C-COOP	1-42
オルガノ株式会社	1-30	CERRAD COFFEE & COMPANY Ltd.	1-25
カ CAFES ESPECIALES DE PANAMA	2-4	Cino Coffee Machine MFG Co., Ltd.	1-17
カフェパウルスタ日東珈琲株式会社	1-23	Clever & Handy Brew	1-40
有限会社カフェグッズ	S2-1	COFFEE BOARD OF INDIA	2-19
Café Granja La Esperanza	1-2	Colombian Coffee Growers Federation	4-2
Café de Costa Rica	2-1	Communication Development inc (Roast72)	S1-8
CAFE DE HONDURAS	2-3	D Datterra / Kanematsu Corporation	2-10
株式会社カリタ	2-7	DCS CO., Ltd.	12
キャピタル株式会社	1-9	De'Longhi Japan Corp.	S1-7
グアテマランコーヒーズ / Anacafé	2-11	Diedrich Manufacturing, Inc. / AP General Co., Ltd.	2-6

Clever & Handy Brew	1-40	DKSH Japan K.K.	2-13
COFFEE BOARD OF INDIA	2-19	ECOM Coffee Group	1-27
コミュニケーション開発 (Roast72)	S1-8	Ethiopian Coffee Exporters Association	1-3
コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C.)	4-2	EVERPURE JAPAN, INC.	1-39
サ 株式会社サザコーヒー	2-21	F FBC International Inc.	S2-4
SALVADORAN COFFEE COUNCIL	2-5	FMI Corporation	6-3
サンタ株式会社	S1-6	Franke Japan Inc.	1-36
株式会社三洋産業	1-41	FUJI ROYAL CO.,LTD.	1-29
株式会社シーアンドシー	2-14	FujiElectric	1-14
C-COOP	1-42	FUSO INDUSTRIES CO.,LTD	S2-3
Gene Café	1-13	G Gene Café	1-13
Cino Coffee Machine MFG Co., Ltd.	1-17	Guatemalan Coffees / Anacafé	2-11
ジャパン ロースターズ ネットワーク	1-32	H HARIO CO., LTD.	6-1
ジャマイカコーヒー輸出協会	2-2	Hayakawa Sanki Inc.	1-28
株式会社清和	2-8	HORIGUCHI COFFEE	1-22
Saenam F&B	1-11	I Imex Corporation / Century Friend Co., Ltd.	1-12
株式会社セラード珈琲	1-25	J Jamaica Coffee Exporters' Association	2-2
株式会社 セレクトイー	1-46	Japan External Trade Organization (JETRO) / African Fine Coffees Association	3-1
タ 株式会社タカヒコ	S1-1	Japan Roasters' Network	1-32
ダテラ農園/兼松株式会社	2-10	K KALITA CO., LTD.	2-7
DKSHジャパン株式会社	2-13	L LUCKY COFFEE MACHINE CO., LTD.	6-4
株式会社ディーシーエス	12	M M&C Co., Ltd / NICARAGUA Specialty Coffee	1-26
テファン オートメーション	4-4	MacMa Co.,Ltd.	S2-2
デロンギ・ジャパン株式会社	S1-7	MAKINOSEIKAN, Co, Ltd	S1-2
東罐興業株式会社	1-31	MARUKA CORPORATION	2-15
東洋ペパレッジ株式会社	2-18	MARUYAMA COFFEE	1-34
True Systems Co.,Ltd.	S1-5	MC FOODS LIMITED	2-16
トーエイ工業株式会社	6-5	MELITTA JAPAN LIMITED	3-2
Trade with Remarkable Indonesia	2-9	N Nichifutsu Boeki K.K	2-23
ナ ニコノス株式会社	S1-3	Niconos Co., Ltd.	S1-3
日仏貿易株式会社	2-23	O OGAWA COFFEE CO., LTD	2-22
日本貿易振興機構(ジェトロ)/アフリカンコーヒー協会 (AFCA)	3-1	Oishi & Associates Limited	1-18
ハ 株式会社バッハコーヒー	2-12	Olam Japan Co., Ltd.	1-38
早川産機株式会社	1-28	Organo Co., Ltd.	1-30
HARIO株式会社	6-1	Ospina Coffee Asia Company	1-16
ビアレティ	1-44	P P.T. INDOARABICA MANGKURAJA	1-37
ビューラー株式会社	4-3	R RIVERS Co., Ltd	1-19
株式会社富士珈機	1-29	S Saenam F&B	1-11
富士電機株式会社	1-14	SALVADORAN COFFEE COUNCIL	2-5
不双産業株式会社	S2-3	SANTA CO.,LTD	S1-6
ブラジルスペシャルティコーヒー協会	4-1	Sanyo Sangyo Co., Ltd,	1-41
フランケ ジャパン株式会社	1-36	SAZA COFFEE CO.,LTD.	2-21
ブルーマチックジャパン株式会社	4-5	Selectea Company Ltd.	1-45
BURUNDI COFFEE BOARD, ARFIC	1-4	T TAEHWAN AUTOMATION IND.CO.LTD	4-4
WMFジャパン株式会社	1-24	TAKAHIRO CO., LTD	S1-1
堀口珈琲	1-22	The Republic of Rwanda	1-6
ボルカフェ株式会社	1-21	TOEI KOGYO CO.,Ltd	6-5
株式会社ボンタイン珈琲本社	1-35	TOKAN KOGYO CO., LTD	1-31
株式会社ボンマックス	1-43	TOYO BEVERAGE,K.K.	2-18
マ マキノ製缶株式会社	S1-2	Trade with Remarkable Indonesia	2-9
株式会社マックマー	S2-2	True Systems Co., Ltd.	S1-5
マルカ商事株式会社	2-15	U UCC UESHIMA COFFEE CO., Ltd.	8
有限会社丸山珈琲	1-34	UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY / ZIGOTI COFFEE WORKS LTD.	1-1
メリタジャパン株式会社	3-2	UNIC JAPAN K.K.	2-17
ヤ UCC上島珈琲株式会社	8	V VOLCAFE LIMITED	1-21
ユニック・ジャパン株式会社	2-17	Wataru & Co., Ltd. / PSI CO., LTD.	6-2
有限会社405	1-10	WMF Japan Corp.	1-24
ラ ラッキーコーヒーマシン株式会社	6-4	World Coffee Events	SCAJ Booth
株式会社リバーズ	1-19	Y YEMEN COFFEE PROCESSING CO.	1-5
ルワンダ共和国	1-6	Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU)	S1-9
ワ World Coffee Events	SCAJ コーナー	405 LIMITED COMPANY	1-10
ワタル株式会社/株式会社ピーエスアイ	6-2		

(50音順)

(in alphabetical order)

【SCAJ2013 イベント情報】

イベント・セミナースケジュール一覧

(2013年8月31日現在) ※スケジュールは変更する場合がございます。詳しくは協会ホームページをご覧ください。http://www.scaj2013.jp/

日程	場所	9:30	10:00	11:00	12:00	
9/25 [水]	イベントステージ 展示会会場内	A		11:00~13:00 SCAJトレーニング委員会 エチオピア・ミーツ・コーヒーマイスターズ 2013		
		B	9:45 (メインイベント トランスミット)	10:00~17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2013 [準決勝]		
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101			11:00~12:30 ブラジルスベシャルティコーヒー協会	
		② 会議棟ルーム102		10:30~12:00 ウガンダコーヒー開発庁 /ジゴティコーヒーワークスリミテッド		
		③ 西4-商談室③		10:30~12:00 SCAJサスティナビリティ・ 認証コーヒー委員会セミナー	12:30~14:00 ACEカップ・オブ・エクセレンス	
④ 西4-商談室④		10:00~11:00 ジャパンハンドドリッップ チャンピオンシップ 2013 [決勝1st]				
26 [木]	イベントステージ 展示会会場内	A		11:30~14:30 ジャパンサイフオニスト チャンピオンシップ 2013 [決勝]		
		B	10:00~17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2013 [決勝]			
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101			11:00~12:30 CAFÉ DE PANAMA	
		② 会議棟ルーム102		10:30~12:00 Datterra/兼松株式会社 プロセスが品質に与えるインパクト		
		③ 西4-商談室③		12:00~14:30 エクスクルーシブ・コーヒーズ S.A.		
④ 西4-商談室④	12:30~14:00 SCAJトレーニング委員会 コーヒーマイスター限定セミナー					
27 [金]	イベントステージ 展示会会場内	A	10:00~16:00 ワールドサイフオニストチャンピオンシップ 2013 [決勝]			
		B	10:00~12:00 ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ 2013			
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101		11:00~12:30 Café Granja La Esperanza コロンビアのエキソチック・ヴァライエタル		
② 会議棟ルーム102						

日程	場所	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
9/25 [水]	イベントステージ 展示会会場内	A		14:00~16:00 コロンビアF.N.C. コロンビア:将来の需要をカバーする生産量の増加傾向			
		B	10:00~17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2013 [準決勝]				
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101	13:00~14:30 グアテマランコーヒーズ (ANACAFE)		15:00~16:30 コスタリカコーヒー協会 (ICAFE)		
		② 会議棟ルーム102	12:30~14:00 ACEカップ・オブ・エクセレンス	14:30~16:30 アフリカファインコーヒー協会 (AFCA) / 日本貿易振興機構 (JETRO)			
		③ 西4-商談室③	13:00~14:30 SCAJサスティナビリティ・ 認証コーヒー委員会セミナー		15:30~17:00 SCAJサスティナビリティ・ 認証コーヒー委員会セミナー		
④ 西4-商談室④			15:30~17:00 SCAJサスティナビリティ・ 認証コーヒー委員会セミナー				
26 [木]	イベントステージ 展示会会場内	A	11:30~14:30 ジャパンサイフオニスト チャンピオンシップ 2013 [決勝]	14:50~17:00 ジャパンハンドドリッップ チャンピオンシップ 2013 [決勝2nd]			
		B	10:00~17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2013 [決勝]				
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101	13:00~14:30 コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C.)		15:00~16:30 ルワンダ共和国大使館		
		② 会議棟ルーム102	12:30~14:00 エクスクルーシブ・コーヒーズ S.A.	14:30~16:30 ブラジルスベシャルティコーヒー協会 カップングイベント BSCA Taste of Harvest 2013			
		③ 西4-商談室③					
④ 西4-商談室④	12:30~14:00 SCAJトレーニング委員会コーヒーマイスター限定セミナー						
27 [金]	イベントステージ 展示会会場内	A	10:00~16:00 ワールドサイフオニストチャンピオンシップ 2013 [決勝]				
		B	13:00~16:00 ローストマスターズ チャンピオンシップ 2013				
	セミナー会場	① 会議棟ルーム101					
② 会議棟ルーム102							

開催日時、場所、内容は都合により変更になる場合もありますので、あらかじめご了承ください。最新の情報につきましては、ホームページをご覧ください。

Twitter/FacebookにSCAJの公式アカウントができました!

2013年9月25日(水)から始まるSCAJ2013及び競技会の最新情報をTwitter/Facebookでご確認いただけます。大会の最新情報のほか、大会期間中のスケジュール等に突発的な変更があった場合などの情報を随時発信いたします。

SCAJ公式Twitter (@SCAJPRC) <http://twitter.com/SCAJPRC>

JBC 競技会 Facebook : scajbarista

JCTC 競技会 Facebook : scajtsc

Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 堀内 隆志

この春から広報委員会の一員として活動させていただくことになりました。自分なりの視点で記事を書かせていただきたいと思います。微力ですが頑張ります。

もう間もなくSCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibitionが開催されます。

皆様のご来場をお待ちしております。