

RMTC 2019

~ Roast Masters Team Challenge ~



SCAJローストマスターズ委員会

ーはじめにー

この度は、ローストマスターズ委員会主催の『RMTC（ローストマスターズチームチャレンジ）2019』にご参加いただき、誠にありがとうございます。

RMTCは焙煎人同士の交流を通じて、各人の焙煎テクノロジー向上を目指すと同時に、相互の新たな情報交換やつながりを生むユニークなイベントです。参加者をエリア別にチーム編成し、チームワークによる焙煎と検証を繰り返すことで、課題豆のポテンシャルを最大限に引き出した最高のスペシャルティコーヒーを作ります。

今年もより一層焙煎にフォーカスしたイベントを目指すとともに、参加して下さる全国のロースター様がRMTCを通じて有意義な時間を過ごし、より良い自店の運営に繋げていただくことで、スペシャルティコーヒーの更なる普及を目指して参りたいと考えております。

RMTC2019 運営チーム一同

【注意事項】

申し込みにあたって、RMTC参加者は以下の事項を理解し、同意したものといたします。

- I. SCAJが、プロモーションのためにRMTC参加者の氏名と画像をあらゆるフォーマット及び無料で使用することを許可すること。
- II. 上記の使用フォーマットに関して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- III. この条件に従うにあたり、以下注意事項にも留意し、SCAJの好評を維持するための積極的な活動を行うこと。

【注意事項】

RMTCの意義は、「焙煎人同士の交流を通じて、焙煎テクノロジーの新たな可能性を模索する事」です。

イベント上勝ち負けが存在し、チームに順位が付く場合がありますが、それは決して当イベントの本質ではありません。

写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、当イベントやその風景を外部の方にアピールしていただくことは大いに推奨いたしますが、あたくも個人が競技会で戦った、もしくは勝ち抜いた等、誤認されるような表現は慎んでください。

次項より当競技のルール詳細、及びスケジュールについてご説明します。



ーイベント概要ー

今回使用するコーヒーは、ブラジルのスペシャルティコーヒーです。本番まで各チームで焙煎と検証を繰り返していただき、課題豆のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎テクノロジーを構築していただきます。

☆コーヒーの詳しい情報については、後日HPに掲載します

イベント当日は各チームが焙煎したコーヒーを、どのチームの焙煎か分からないようにした目隠し(ブラインド)の状態、先にフレーバープロファイルのみ開示します。その後テイastingタイムを設け、来場のお客様に試飲による評価をしていただきます。

お客様には単に「美味しい」ではなく、「表示されたとおりのフレーバープロファイルがあり、且つ美味しい」コーヒーを選んでいただき、投票によって上位3チームを表彰します。

その後、上位の3チームには、今回のコーヒーを仕上げるべく構築した焙煎テクノロジーについて、来場のお客様にわかりやすくプレゼンしていただきます。

また今年も、各チーム自慢の焙煎豆をイベント内で販売させていただきます。

(詳細は後項に記載)

ー詳細事項ー

■競技名

RMTC(ロースト マスターズ チーム チャレンジ)2019

■開催日時

2019年9月13日(金) 13:00 ~ 16:00

■開催場所

東京ビッグサイト SCAJ カンファレンス内 イベントステージB

■参加費用

12,000 円

■参加資格

日頃より焙煎業務に従事し、焙煎技術の更なる向上を目指す方

また、他ロースターとの意見交流を希望する方

※SCAJ会員・非会員を問わず資格がございます

■参加者数

北海道 / 東北 / 関東 / 中部 / 北陸 /

中四国&関西 / 九州 計60名 7チーム (予定)

■使用コーヒー生豆

【 Brazil Serra do Bone Pulped Natural in Araponga 】

詳細については、後日SCAJのHPに掲載します

■送付生豆量

各チーム60kg

※各チームの指定納品先へ発送します



* 参加確定者にはお申込みフォームで選択いただいたご希望の地域を考慮し、チーム編成した後、ご連絡さしあげます。(7月上旬予定)

* 各チームのリーダーは、所在地や本大会の参加経験の有・無を考慮し、最初にこちらから「指名」させていただきます。任意ではありませんが大会のスムーズな運営の為、できる限りお受けいただきたく思います。

* 参加者多数の場合は抽選にて決定させて頂く場合がございます。

* 1チーム3名に満たない地域が出た場合、別地域のチームに参加いただくか、参加を辞退いただく場合がございます。予めご了承ください。

■イベント当日までの準備期間

チーム確定後、リーダーを中心にメンバーで交流を図りながら、イベント当日まで焙煎と検証を繰り返し、各チーム自慢の焙煎豆をつくり上げて頂きます。その期間は、およそ1か月です。

【当日までのおおまかな流れ】

- ①課題豆を各チームの指定納品先へお送り致します。
- ②課題豆到着後、サンプル焙煎やカップングで評価・検証を実施してください。
- ③本焙煎を行い、完成品をつくり上げて頂きます。
- ④また当日に販売するコーヒーも焙煎・梱包し、会場に送ってください。
- ⑤当日は焙煎豆とプレゼン資料を準備し、イベントに臨んでください。



■ イベント当日

当日は、午前中からオリエンテーションや事前準備に参加して頂き、午後からの本番に備えて頂きます。

【当日のおおまかな流れ】

- ① 試飲コーヒーの抽出準備並びに会場の設営(10:00)
- ② チームメンバー集合、試飲コーヒーの抽出(11:30)
- ③ イベントスタート(13:00)
- ④ イベントの概要説明、およびスポンサー紹介
- ⑤ 各コーヒーのフレーバープロファイル開示
- ⑥ 来場者へ試飲コーヒー提供
- ⑦ 集計 (集計中はJCRC2019決勝の結果発表を実施)
- ⑧ 結果発表
- ⑨ 上位チームによるプレゼンテーション
- ⑩ 総評
- ⑪ イベント終了(16:00)

■ 焙煎機、焙煎方法、エイジング方法について

焙煎に使用する焙煎機並びに焙煎方法は、各チームメンバーが検証する中で、それぞれが目指すフレーバープロファイルの実現に最適なものを選択し、使用していただきます。また、焙煎豆のエイジング方法についても同様にチームで決定していただきます。

■ 抽出方法、評価方法、表彰について

各チームが作り上げた焙煎豆はイベント当日に抽出し、来場者にテイasting(試飲)していただきます。その後、来場者の投票によって評価され、上位3チームを「オーディエンス大賞」として表彰致します。

抽出方法は、全チーム統一で「フレンチプレス」とします。レシピ(湯と粉の比率)についても統一し、焙煎によるテイストの違いを純粹に競っていただきます。

● 抽出に関する粉とお湯の量、並びに手順の詳細

※フレンチプレスを使用

※粉48gに対し、お湯800mlで抽出(1ℓプレス使用)

※当日は会場の水を使用する(持ち込みは不可)

※注湯は一回で注ぎきる

※お湯は静かに注ぐ

※浸漬時間は4分とする

※プランジャーを押し下げる前の攪拌は行わない

※アク取りは行わない

※抽出完了後は、速やかに保温ポットへ移す

またその際は、一度に移し終えることとする



●抽出関連器具

運営側で以下を準備する予定です。変更の際は都度ご連絡致します。

- ・グラインダー 2台 / 全チーム共有
- ・電気ポット 5L×2台 / チーム
- ・保温ポット(落下式) 2.5L × 4台 / チーム
- ・電源 100v × 1口 / チーム (バックヤード)

●抽出準備

当日は午前中から、抽出の準備に入って頂きます。
準備会場は大変狭いため、各チーム譲り合って使用してください。

●集合場所 : イベントステージB バックヤード

●集合時間 : 9/13(金) AM10:00

●来場者への試飲コーヒーの提供

各チームが焙煎したコーヒーは、事前にフレーバープロファイルのみ表示し、その後チームの名前を伏せたブラインド(目隠しの状態)で、来場のお客様に試飲していただきます。

コーヒー提供は、参加者の皆様にご協力いただきます。また今回はブラインドでの提供となる為、どのチームのコーヒーを配膳するかは、当日スタッフから指示します。

●評価並びに審査方法

試飲するお客様には、単に「美味しい」ではなく、「表示されたとおりのフレーバープロファイルがあり、且つ美味しい」コーヒーを選んでいただき、投票によって上位3チームを表彰します。

■プレゼンテーションについて

表彰された上位3チームには、今回のコーヒーを仕上げるべく構築した焙煎テクノロジーについて、来場のお客様にわかりやすくプレゼンしていただきます。

プレゼンターが最低1名必要です。

プレゼンの方法は任意です。マイクパフォーマンスは勿論、大型のスクリーンを準備しますので、それを使用してのビジュアル的なアピールも可能です。

画像、グラフ等(最大3枚)を投影したいチームは、事前にデータを提出していただきます。提出先や提出期限、ファイル形式などは追ってご連絡致します。

*プレゼン内容について、下記の説明を盛り込んでください

- ① 今回の課題豆を最初に焙煎し、カップングした時の印象は？
- ② ①を踏まえ、何を目指したのか？
(どんな魅力を引き出したいと思ったのか、等)
- ③ 目標を達成するためにどんな焙煎計画を立てたのか？
(焙煎機選定、焙煎方法など)※焙煎機については、機種その他に年式、容量、今回の生豆投入量などもご説明ください
- ④ 実際に焙煎した際の印象
(焙煎過程での印象、理想豆に仕上げるための工夫など)



■提出物について

●提出焙煎豆量及び提出先について

ご用意いただく焙煎豆

【試飲用】: 1kg程度(50cc × 300杯分)

【販売用】: 10kg

①販売10kg(50g × 200個)

※試飲用は販売用と同梱せず、当日ご持参願います。

販売用コーヒーの提出先および提出日

宛 名: 東京ビッグサイト 西3・4ホール

「SCAJ展示会事務局」内、ローストマスターズ委員会宛

到着日: **9/11(水) 午前必着**

※各チームの豆をセットに詰め替えます。

着日は必ず守ってください。

日数に余裕を持った発送をお願いします。

品 名: 「9/13(金) RMTTC使用 販売コーヒー豆 ○○チーム」

※事務局から指定の張り紙が届いた場合は、それを添付してください。

※複数口の場合は必ず『○／○個』とわかるように記載してください。

●事前提出資料について

提出資料(必須) ※jpg でお願いします

オープニングPVやチーム紹介の際に活用致します。

チームで焙煎・検証の様子を撮影してください。

①チーム全員の集合画像(最低1枚)

②カップング中、焙煎中などの画像(最低1枚)

(提出先、提出期限等は追ってご連絡いたします)

■コーヒー豆の販売について

●今年もコーヒー豆の販売を実施する予定です。皆様の作り上げた素晴らしいコーヒーを、多くの来場者に楽しんでいただくと考えています。

販売はイベント当日、ステージ前特設コーナーで実施予定です。

【RMTTCスペシャルSET2019】× 200個

※全チームの焙煎豆を、各50gのセットにします。

※事務局より、生豆送付先住所へ50g詰用の袋を合計220枚(販売200+予備20)送付します。各チームで50g詰めにしていただき、チーム名等の必要事項を記載して発送ください。(ペンで書き込む、ラベルを作成する等は任意です)

※同バッチの豆でご準備ください。

☆今回、皆様のご協力によって得た売り上げの一部は、SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)を通して、コーヒーの世界的研究機関であるWCR(World Coffee Research)に寄付させていただきます。

WCRは、地球温暖化をはじめとする気候変動の影響により、現在栽培されているアラビカコーヒーが近い将来に絶滅する危機に瀕しているという認識の下、良質なアラビカコーヒーの生産持続性のための戦略的かつ科学的なアプローチを確立しようと、米国コーヒー業界の主導により組織されています。

World Coffee Research

<https://worldcoffeeresearch.org/>



RMTC2018 参加者一覧(敬称略)

【北海道チーム】

* 確定次第、アップいたします

【東北チーム】

* 確定次第、アップいたします

【関東チーム】

* 確定次第、アップいたします

【中部チーム】

* 確定次第、アップいたします

【北陸チーム】

* 確定次第、アップいたします

【中四国&関西チーム】

* 確定次第、アップいたします

【九州チーム】

* 確定次第、アップいたします

