

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
64



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.64 2019年9月1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 永田 卓

〒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

2019 9 NL 64



SCAJコーヒーカレンダー

2019 September 9月

1日(日)	中級カップピングセミナー サーティファイド・スペシャルティコーヒーカッパー資格講座	神戸会場 神戸会場
2日(月)	アドバンスドコーヒーマイスター講座①	東京会場
6日(金)	第20回非会員向けカップピングセミナー	東京会場
11日(水)~13日(金)	SCAJ2019展示会	
11日(水)	JBC2019 準決勝展示会会場 JSC2019 決勝 第6回利きコーヒー選手権	ステージC ステージA ステージB
12日(木)	JBC2019 決勝 JHDC2019 決勝	ステージC ステージA
13日(金)	JCIGSC2019/2020決勝 JBrC2019決勝 RMTC2019 JCTC2019決勝	ステージC ステージA ステージB ステージB
22日(日)	Qグレーダーコース1日体験セミナー	神戸会場
23日(月)	Qグレーダー生豆鑑定セミナー	神戸会場
24日(火)	Jr.コーヒーブリューワー資格講座	神戸会場
27日(金)	Jr.コーヒーブリューワー資格講座	東京会場
28日(土)	初級カップピングセミナー ジュニア・スペシャルティコーヒーカッパー資格講座	九州会場 九州会場
29日(日)	中級カップピングセミナー サーティファイド・スペシャルティコーヒーカッパー資格講座	九州会場 九州会場

2019 October 10月

20日(日)	Qグレーダー キャリブレーション(資格更新)	東京会場
21日(月)~26日(土)	Qグレーダー 本コース	神戸会場
27日(日)	Qグレーダー キャリブレーション(資格更新)	神戸会場
28日(月)~29日(火)	Qプロセッシングコース	神戸会場

2019 November 11月

15日(金)~18日(月)	WCRC2019 台北大会	台湾/台北
---------------	---------------	-------

Contents [目次]

SCAJ2019 Special Report

- 1 目次、SCAJコーヒーカレンダー
- 2-3 ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2019ベルリン大会同行記
- 4 ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2019ベルリン大会報告
- 5-6 ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2019ベルリン大会同行記
- 7-8 ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2019ベルリン大会報告
- 9-10 ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ(WCIGSC)2019ベルリン大会同行記
- 11 ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ(WCIGSC)2019ベルリン大会報告
- 12 World Siphonist Championship 2020
フーアル大会開催覚書調印式の報告(2019年8月27日)
- 13 SCAJ2019開催のご挨拶
- 14 JBC・JBrC審査員
- 15-16 ジャパン バ리스タ チャンピオンシップ (JBC) 2019 準決勝進出者紹介
- 17-18 ジャパン カップティスターズ チャンピオンシップ (JCTC) 2019準決勝進出者紹介
- 19-20 ジャパン ブリューワーズカップ (JBrC) 2019決勝進出者紹介
- 21-22 ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2019 決勝進出者紹介
- 23-24 ジャパン サイフオニスト チャンピオンシップ (JSC) 2019決勝進出者紹介
- 25-26 ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC) 2019決勝進出者紹介
- 27 SCAJ2019 展示会場案内図
- 28 イベント&セミナースケジュール
- 29-30 第12回リトリート(焙煎合宿)報告
第11回表紙プレゼントのお知らせ
編集後記

Special Report

ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2019ベルリン大会同行記



2019年度WCTC(ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ)は、ドイツ・ベルリンで開催されました。

2018年7月28日に東京・神戸の二会場で同時開催されたJCTC(ジャパン カップティスターズ チャンピオンシップ2018)日本国内予選大会を8問全問正解5分19秒で突破し、同年9月28日に東京ビッグサイト内特設会場で行なわれたJCTC準決勝を8問正解6分04秒で3番目のタイムで勝ち抜き、この後行なわれた同大会の決勝でも全問正解2分29秒という驚異的なタイムで見事優勝を飾った福井県・新田珈琲の新田千香子選手が2019年のWCTCへの切符を手に入れました。

2018年のJCTCの日本予選大会は総勢116名のエントリーがあり、予選大会での全問正解者が15名、準決勝での全問正解者が12名中4名、決勝でも全問正解者が2名出るという大激戦、タイム勝負の末に勝ち取った世界への挑戦チケットでした。

2019年のWCTCが行われたベルリンは、ドイツの北東部に位置し、市域人口はおよそ360万人とドイツの首都であり、最大の都市です。そのベルリンの中心部から西に10kmほどの位置にある「メッセベルリン」が今回のWCTC競技会の会場となりました。

私の宿泊したホテルから大会会場までは電車を乗り継いで30分ほど。チケットを購入し、駅のホームにある打刻機で入場した日時をチケットに打刻してから電車に乗り込みます。この打刻を忘れると、時おり社内を巡回してくる監視員に摘発され罰金を払う羽目になります。4~5日の滞在で何度も乗車しましたが、監視員にチェックされたのは1度だけでした。日本ではスイカなどのICカードで自動改札を通り乗車しているのでドイツの駅に改札がないというのは新鮮に感じました。

私は、大会前夜にベルリンに到着し、翌朝会場に向かいました。会場に向かう電車の中で和服姿の女性と会い、話しをする、新田選手のお知り合いの方で、応援のためにベルリンに来たのだそうです。

今後もし、世界大会に行く機会があれば私も和服で応援しようかと密かに思ったのは内緒です。(和服で応援となればまるでオリンピックおじさんのおようすけど)

WCTC大会初日、新田さんのファーストラウンドが始まります。今回のドイツ・ベルリン大会には45名の選手がエントリーしています。日本代表の新田選手の出場順は3組目。UAE・LITHUANIA・POLAND代表の3選手と同組となりました。

ファーストラウンド1組目=7問正解者が2名・6問正解者が2名、ファーストラウンド2組目=全員が7問正解、一番早く競技を終えたのはニュージーランドの選手で3分41秒というスピードでした。

今回の競技進行はブラジルのCapricornio CoffeesのEdgard Bressani氏が行っていました。彼の低音ボイスでの進行は、選手を鼓舞し、会場を盛り上げようとするJCTCとは違い、外国での戦いを否応なく感じるものでもありました。

しかし、観客席から見ている限り、新田選手に気負った感じは見受けられません。日本の応援団席では、全問正解を目指して時間を一杯使う作戦で行くだろうと予想していました。

いざ、競技が始まると、同組UAEの選手は2分44秒、リトアニアの選手は5分44秒、ポーランドの選手は6分01秒で競技を終え、残るは新田選手のみ。身に付けた腕時計をチェックしながらのカッピング。タイムが表示されている電光掲示板はリミットの8



分に向けて時を刻み続けています。

残り1秒のところで新田選手の終了の合図の右手が上がりました。

タイムオーバーを心配していた観客席からは安堵のため息が漏れました。しかし本人は焦ったような感じも見せず、掲示板を見ながらドキドキしていたのは我々だけだったのかもしれませんが。

結果は、7分59秒で全問正解。

全選手中8問正解者は5名。新田選手は5位で翌日のセカンドラウンド(Quarter finals)に駒を進めることとなりました。

新田選手のセカンドラウンドの競技順は第1組目です。競技の開始時間は午前10時。会場の開門時間も午前10時。会場の入り口で止められ、今度は私が腕時計をチェックしながら開場の時間を待つこととなりました。運良く、日本語の出来る係員さんに遭遇し、特別に開門前に通してもらい、新田選手の競技時間に間に合うことが出来ました。

第1競技者ということでしょうか、新田選手は少し緊張しているかのように感じました。ファーストラウンドの問題傾向から今回はどう戦うのか?スピード勝負に行くか?また時間をかけていくのか?固唾を呑んで見守っていました。

結果は、5問正解、7分36秒、14位という成績でした。

国内予選からずっと全問正解で来ていた彼女がこんなにも苦

戦するとは、それほどに難しい問題だったのだらうと思います。それはこのセカンドラウンドでの全問正解者が1名しかいなかったということからも想像できます。

競技終了後に新田選手から聞いたところによると、2～3問難しいのが入っているというレベルではなく、全てのカップが難しかったとのこと。また、ペーパーフィルターでのマシン抽出と聞いていたが思いの外、脂分が多く、まるでフレンチプレスで抽出したかのような味だったとのこと。

その他に、使用しているカップングボウルは温度により色が黒く変化するものでしたが、黒いカップと白いカップがテーブルに並び、あからさまに温度差が分かるものもありました。

今回、見聞きた情報に元々今後の国内予選会の運営に活かしていきたいと思います。

新田選手、本当にお疲れさまでした。

またサポート頂いた関係者の方々にも御礼を申し上げます。

WCTC2020年Warsaw大会に出場する日本チャンピオンにエールを送りつつ、今回の報告とさせていただきます。

SCAJテクニカルスタンダード委員会

委員長 三浦功輝

ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ(WCTC)2019決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Daniel Horbat	アイルランド
2位	Dajo Aertssen	フランス
3位	Josh Clarke	イギリス
4位	Dulce Barrera	グアテマラ
14位	新田 千香子	日本

ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ(WCTC)2019ベルリン大会報告

初めに準備物や練習方法、大会の雰囲気を知るために、世界大会に出場された選手の方や、コーチをされていた方に話を伺いに行ったり、JCTCの運営をされているテクニカルスタンダード委員会の委員の方にご相談させて頂いたり、お話を伺った上で問題の作り方や対策に取り組みました。

私が働いているお店は、主人と二人で経営し運営している地方の小さなロースターですので、練習用に様々な種類の豆を準備することが難しく、可能な範囲では用意もしましたが、基本的には、自店の豆を使い練習しました。具体的な練習内容は、生産国違いから始まり、ブレンドの配合比率を変えての練習やバッチ違い、エージング違い、温度差、2つの異なるドリッパーを使って同じ豆を抽出するドリッパー違いなど、思いつく練習はできるだけしました(が、練習時間が思うようには取れず、自分の苦手なカップがある状態での挑戦となってしまいました。)

幸いなことに、知り合いの方々からの応援とご厚意で、農園違いや、同一生産地のウォッシングステーション違い等、色々な豆をご提供頂き練習させて頂きました。

また、苦手な味の克服などは、一人で判別の練習を繰り返すことでできますが、難易度や時間の想定がつかないという本番想定の問題は、主人に用意してもらい練習を行いました。競技者本人にとって、簡単な問題ばかりとか、解けない問題ばかりでもないというバランスのとれた問題の回数をこなすことは、時間やカップのスピードを意識する上で非常に重要な練習だと思えますが、一人ではできない事なので、主人にコーチとして、問題を準備して貰ったのは、ありがたかったです。他にも、取引先さんなどで、本番を想定して競技経験者の方と一緒にカップを取らせて頂いたりもしましたが、対戦相手がいると緊張感があり、いい練習になりました。

世界大会で難しく感じた点として今回の競技では、SWISS WATER社のデカフェが出題されていました。デカフェをトライアンギュレーションしたのは恐らくこれが初めてで、想定外の出題でした。近年増えている多種多様なコーヒーをカップングしておく必要性を強く感じました。欧米では、デカフェが普及していますが、日本は欧米ほどではないので、1回戦でパーフェクトを出していたアジア勢の2回戦突破が難しかったのは、その辺りもあるかもしれませんが。私はあまり競技経験がありませんが、日本の予選や準決勝では数問難しいものが入っているという印象を持っていました。分からない問題があれば後回しにして、温度が下がった時に再度確認するという手法を取っていました。世界大会での第1回戦はその方法が通用する問題でした。2回戦は過去の記録から非常に難しいと予想していましたが、予想を上回る難しさでした。1回戦の3倍くらいの難しさ(1回戦で難しかった問題が3問に増えた感じです。)を感じ、温度が下がった状態でも差が分かりませんでした。

お水に関しては、競技では良い浄水器が使われていたもので、日本の競技会とさほど変わらない印象です。

抽出器具がモカマスターのペーパーという情報があり、フレンチプレスではなく、クレバードリッパーで抽出し、問題を作っていました。実際に競技に参加して思った印象は、表面にオイルが浮いていて味の複雑性があり、ペーパーよりはプレスで抽出した液質に似ていると感じました。これは、モカマスターのペーパーの薄さに起因しているのではと思います(競技後、ブースにて競技で使っているものと同機種がありましたので触らせて頂きました。)

ペーパーで抽出したコーヒーの液質に慣れてしまうと、マスク

のある複雑な液体の違いに苦勞するかもれません。練習ではフレンチプレスやカップングでの液体で練習する方が良いのではと思いました。

勉強になったことは、チャンピオンをはじめとする上位4名の強さです。この競技は、「みんなが分かる問題を早く解く」のではなく、「みんなが分からない問題を早く解く」競技という事を、改めて痛烈に感じさせられました。上位4名とも数回ナショナルウィナーとなり、世界大会に連続出場されています。

世界大会で上位に残る為には、苦手な部分がある状態では難しく、確実な強さが必要であると思いました。もちろん、スピードも速く、正解率・スピードと共にハイレベルでした。

ファイナルでは全問正解は出ませんでした。チャンピオンのDANIEL HORBAT氏は、決勝含めた4回戦の平均が2分～3分前半で終えています。上位3名の選手もDANIEL氏ほどではありませんが、判別が速い印象でした。

楽しめた事は、他国の選手との交流です。私は英語が苦手なので、翻訳の機械を持って行きました。2回戦が突破できずに非常に落ち込んでいたところ、他国の選手からとても暖かい励ましを頂き、元気づけられたことも深く覚えています。皆さん各国の代表として出場していますので、リスペクトしあう雰囲気もありました。競技したカップへの感想や普段の練習方法など、情報交換ができとても楽しかったです。実際に後日、他国の選手の方がお店に遊びに来てくださいました。

今後世界競技会で対応すべきこととしては、世界大会を経験された先輩方から、世界大会はとても難しいと伺っていましたが、想像以上の難しさでした。繰り返しとなりますが、苦手な部分が残ったままでは上位への入賞は難しいと思います。また、若い方に頑張って頂きたいです。世界大会に来られている選手は、年齢が自分より一回り若い印象でした。若い方の方が舌の味覚を感じる細胞が多いと思いますので、カップの回数を重ねて自分なりのカップングのテクニックを確立し、臨んで頂きたいと思います。

改善すべき点としては、日本の大会では、問題にブレンドを使っても良いのではないかとという点です。世界大会でブレンドをしているかは分かりませんが、世界大会想定の高難易度を経験しておくことで、選手の方もより高いレベルの問題を意識できるようになる気がします。

また、日本代表になった方は、ゼロからの情報収集になるので、これまでのチャンピオンの方々からの経験などを伺える、知識・経験のバトンタッチとして、チャンピオンセミナーを開催してはどうかと思います。

反省点というよりは後悔点ですが、練習時間が思うようには取れなかった所です。自分のためだけの時間を十分確保できませんでした。難易度の高い問題を克服するために、練習量が絶対的に必要になると思います。私の様に中途半端な練習量では世界上位は届かないと思います。

最後に、このような素晴らしい機会を与えて頂きましたSCAJの皆様、テクニカルスタンダード委員会の皆様、SCAJ事務局の皆様、問題をご提供くださった皆様、暖かい応援・励ましを下さった皆様、特に三浦委員長をはじめ、テクニカルスタンダード委員会の皆様には本当にお世話になりました。皆様に、この場をお借りして、心より深く感謝と御礼を申し上げます。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

新田珈琲 新田 千香子

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2019ベルリン大会同行記



2019年6月にドイツのベルリンでワールドラテアートチャンピオンシップ(WLAC)が開催されました。日本代表として2019年ジャパンラテアートチャンピオンシップ(JLAC)で優勝した東京・猿田彦珈琲所属の伊藤大貴バリスタが出場しました。今世界大会で伊藤バリスタは世界各国の代表者41名が出場する中、見事決勝ラウンドまで進出し、5位入賞という素晴らしい結果を残しました。

世界大会は予選、準決勝、決勝と3回のラウンド、3日間で競技が行われます。予選ではフリーポアラテを1セット(2杯)、デザイナーラテを1セット(2杯)提供します。これとは別にアートバーと呼ばれるパウダーと共に1つの食用色素を使用することが許されたアーティスティックなラテを作成し、こちらは写真撮影後に誰の作品か分からない状況で評価がされます。両方の総合成績順に上位12名が準決勝へ進出します。準決勝では、フリーポアラテを別々に2セット(2杯+2杯)、フリーポアマキアート1セット(2杯)提供します。決勝には上位6名が進出。決勝ではフリーポアラテを別々に2セット(2杯+2杯)、デザイナーラテを1セット(2杯)提供。ここでの結果でその年の世界チャンピオンが決まります。

近年のWLACでは「カフェで提供される物と同じように、ドリンクは飲み物として魅力的でなければならない」という考えが色濃く反映されており、エスプレッソの抽出時間の制約(短すぎは良くない)ができ、アートバーでの食用色素は1色にのみ限定される等のルール改定がされています。

評価基準も過度なエッジングはあまり評価がされにくい傾向にあり、競技を通してのフリーポアラテの提供杯数が多いことから、フリーポアの技術とそこから生まれる絵柄の創造性がより問われてきている印象があります。

また、スポンサーから提供されるコーヒー豆はラテアートの際に絵柄のコントラストがしやすい深煎りのコーヒーではなく、中煎り〜中深煎り程度の実際のスペシャルティコーヒー店で多く使われている焙煎度合いが用意されることが続いています。ミルクも開催国で使用されている一般的なミルクが支給されます。今回は環境先進国ドイツという土地柄もありオーガニックのノンホモジナイズ・グラスフェッドのミルクでした。ラテアートの競技会はテイスティング評価がありませんが、決してビジュアル重視の指向に偏り過ぎることはせず、カフェで実際に提供がされ、飲まれる事を前提においたルールへと変化してきており、それに合わせたバリスタの技術が問われる大会となってきています。

そんな中、伊藤バリスタはWLACの潮流を見誤らずに察知し理解したうえで、世界で上位に残るための準備を充分にして臨んでいたのではないのでしょうか。

伊藤バリスタの絵柄はフリーポアラテで「達磨」「鳥居」、デザイナーラテで「歌舞伎」、フリーポアマキアートで「扇子」という日本の伝統を表現したものでした。また構図として「達磨」「扇子」は左右対称のシンメトリーの絵柄を、「鳥居」「歌舞伎」は左右非対称のアシンメトリーの絵柄で構成し、変化をつけていました。技術的には「達磨」で輪郭となる大きい均一な丸い線を描き、「扇子」では狭い空間に6本の細い線を描く等、大胆さと繊細さを駆使した確かな技術力を垣間見ることができました。

スポンサーから支給されたミルクはノンホモジナイズという、乳脂肪中の脂肪球を細かく砕き安定させるための均質化をしていないミルクでした。このミルクに対応しきれず普段通りの絵柄を描く事ができていないバリスタも多く見受けられましたが、伊藤バリスタはうまく調整し現地での対応力も感じられました。

予選では緊張こそ感じられましたが、英語でのプレゼンテーションや、抽出から提供までのワークフローもスムーズで、世界の舞台でもプロフェッショナルさで引けを取っておらず、何より若々しい滲刺さと爽やかさに溢れた印象をジャッジに与えたと思います。競技後のインタビューでは絵柄のモチーフである実際の「達磨」に目を片方だけ入れた状態で日本から持ってきており、優勝した暁にはもう一方に目入れをすると話していました。

決勝ラウンドに進んだ6名は、日本の伊藤バリスタの他、台湾、中国、韓国、香港、イタリアという顔ぶれで、5名がアジア勢、しかも東アジアに集中しました。アジア諸国のラテアートへの関心度の高さが感じられると共に、アジア圏のバリスタの技術力の高さに驚きを覚えます。

数年前よりWLAC上位者のラテアートには、メインのモチーフである例えば動物を描く際に、その背景に映る木々や、空に浮かぶ雲や月、地面や水面までも描き、絵に立体感、奥行きを持たせるものが増えてきています。また、それとは逆にカップ全体を大

きく使用したインパクトのある絵柄、例えば馬の姿を描くのではなく馬の顔を表情豊かに描くなども見受けられます。

年々バリスタの個性とそこから生まれる創造性に、多様性が感じられる大会となってきています。益々、世界チャンピオンにはラテアートの技術はもちろんの事、創造性、芸術性、そしてまだ見ぬ新しい絵柄を生み出す先駆者としての革新性が求められていると感じました。

WLAC2019ベルリン大会は、決勝でただ一人ヨーロッパ勢から残ったイタリア代表MANUELA FENSOREバリスタが会場の大きな応援に後押しされながら優勝し閉幕しました。今回5位入賞を果たした伊藤バリスタはじめ、JLACに出場される多くの日本のバリスタがこれからもまた世界の舞台で活躍する事を期待いたします。

バリスタ委員会 副委員長 早川雄次郎



ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2019決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Manuela Fensore	イタリア
2位	Hao-Yuan Chen	台湾
3位	Liu Guoqiang	中国
4位	Oneway Dash	韓国
5位	伊藤 大貴	日本
6位	Peter Chan	香港

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2019ベルリン大会報告



2019年6月6日よりドイツ・ベルリンで開催された「ワールド・ラテアート・チャンピオンシップ(以下WLAC)2019」にて第5位に入賞する事ができましたことを、皆様にご報告申し上げます。

今回が初めての世界大会への挑戦の中、このような結果を得ることができましたのも決して自分だけの力ではなく、本番までサポートしてくださいましたSCAJ関係者の皆様、バリスタ委員会の皆様、SCAJ会員の皆様、JLACスポンサー企業の皆様、共にJLACにて切磋琢磨し合い素晴らしいラテアートへの技術を磨き続けた競技者の皆様、そして応援してくださった皆様のお力添えがあってこそのことだと感じております。自分一人ではなく皆様の温かい思いがあったからこそ、自信と勇気を持って本番に臨むことができました。皆様の温かいご支援・ご声援に心より感謝を申し上げます。

私が初めてJLACに挑戦したのは昨年の2018年で準優勝という結果でした。今年は2度目の挑戦で優勝という結果を得ることができて、自分のバリスタとしてのキャリアはまだ短く経験不足のところもありましたが、練習を重ねてきたことで得た知識や技術、アイデアを評価していただいたことに素直に嬉しさと同時にバリスタとしての自信にも繋がりました。しかし、いざWLACという各国代表と同じ舞台に立って自分が結果を残すためには今のままではなく、本番に向けて優先順位と計画をしっかりと立てて臨む必要があると思いました。

最初に取り組んだのはアイデアの創造です。まずはラテアートの柄とプレゼンテーションのテーマを考えるとところから始めました。このアイデアを絞り出すということに2カ月以上の時間をかけて柄の構成とプレゼンテーションを練りました。近年SNSなどでもトップバリスタが難易度の高いラテアートの描き方を動画でシェアしてその柄を真似して世界中のバリスタのラテアートのレベルが急速に上がってきています。そのため難易度の高さはもちろんですが、それと同時に今まで見たこともなかったような独創性が高い柄を考えるとということもとても重要になってきています。

私は試行錯誤を重ねる中でラテアートのテーマを「日本について」として、鳥居、達磨、歌舞伎をラテアートの柄にすることに決めて様々なイラストや実物を参考にしながら柄の構成を考えていきました。ここで難しかったのは日本についてなので、もちろん日本人である私たちが見たときには日本の柄だと認識できるのですが、ジャッジに入るのは様々な国籍の方です。そういった方にも私のコンセプトを理解し認識してもらうようにするということがとても難しいと感じました。そのため外国に住んでいる友人の周りの人に聞いてもらい自分だけではなく他の人の意見も積極的に求めて日本らしさというオリジナリティを出しながら、世界中の人に理解してもらえるようにそれぞれの構成を考えるようにしていきました。

2つ目に取り組んだのは、現地での本番を意識した準備です。特に私は本番で使用するコーヒー豆とミルクに注意して練習をしました。JLACでも普段とは違う環境です。しかし

同じ国内で、公式のコーヒー豆やミルクも入手しやすいので比較的対応するのは難しくないと思います。ところがWLACは自分が行ったこともない全く違う環境で初めて触れる素材を使用し、なおかつ日本で練習していた時と同じようにできないといけないので、より一層対応力にもフォーカスして準備する必要がありました。まずは公式スポンサーのコーヒー豆とミルクが決まるまでは何が選ばれても対応できるように、浅煎り・中煎り・深煎りのそれぞれの焙煎度合でエイジングも1週間未満のガスが多いものから2.3週間以降のガスが落ち着いてくる範囲までを用意して対応できるようにしました。またミルクに関しては、脂肪分が高いものから低脂肪や無脂肪まで、高温殺菌と低温殺菌やホモジナイズとノンホモジナイズ、グラスフェッドのものまでそれぞれの種類のものになっても対応できるように準備をしてきました。

実際のWLAC公式のコーヒー豆はコロンビアの中深煎りで2～3週間のエイジングのもの。ミルクはオーガニックのノンホモジナイズ グラスフェッドで脂肪分は3.8%のものでした。コーヒー豆は問題なく対応できたのですが、実はこの種類のミルクが日本で練習していて最もラテアートを描くのが難しいものでした。自分が予想していた以上に本番の環境はやりやすい環境ではなかったですが、日本で事前に対応するための準備をしていたおかげで現地では柔軟に調整をして本番に臨むことができました。

ここまではWLACへの取り組みの中で戦略的に意識してきたこと2つを挙げましたが、やはり最終的には注ぎの技術的な練習が結果を左右します。普段の練習は店舗での営業が始まる前か終わった後の時間を練習する時間にあてて3～5時間練習していました。休みの日など1日自分の時間がある日は1日10～14時間を練習時間取るようにして、最低でも1日100杯以上は描くようにと自分の中での基準を作って行いました。直前は店舗業務を抜けさせていただき終日練習することができ、環境にも本当に恵まれました。基本的にはこのようなペースで毎日練習を進めていましたが、時としてしっかりと休息を取った方が良い時やもう少しの踏ん張り時にはより追い込んで練習をする時もあり全体的なスケジュール感や自分の体力も含めてバランスを取りながらも練習に取り組みました。

しかし、ここまでの質も量も高い練習をするというのは決して自分一人の力でできるものではなく、猿田彦珈琲の会社としてのチーム力があってこそ成し遂げることができました。最終的に舞台に立ち競技をするのは自分一人ですが、今大会はチームによるサポートがあったからこそファイナルの舞台まで自分の競技に集中できましたし、本当に環境に恵まれていると実感しました。

改めて、SCAJ関係者の皆様、大一電化社の上田様、FBCインターナショナル様、タカナシ販売株式会社様。そして大会準備期間中も支援し続けてくれた猿田彦珈琲

の皆様。この場で全員の名前を申し上げることはできませんが、本当にたくさんの方にご支援いただきました。心より感謝申し上げます。ありがとうございます。

今回のWLACを通して、ラテアートという技術の難しさ・奥深さとともに楽しさを再認識しました。競技会においてもバリスタからそうでない方までもが純粋にラテアートを楽しみ、より一層盛り上げられるものになればと思います。そのために私自身もさらに技術を磨きラテアートの魅力からスペシャルティコーヒーの素晴らしさまでをより多くの方に伝えることができるよう精進してまいります。今後ともご指導・ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

猿田彦珈琲株式会社
伊藤 大貴

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ(WCIGSC)2019ベルリン大会同行記



6月6日から3日間にわたりドイツ、ベルリンにて開催されたワールド コーヒー イン グット スピリッツ (WCIGSC) 2019に同行してきました。

コーヒーにウィスキーやスピリッツなどを加えて作る、オリジナルコーヒーカクテルの大会であり、ヨーロッパをはじめ、中南米やオーストラリアからも各国代表が参加し、今年度は25カ国が参加しました。

過去、日本選手では鈴木ゆかりバリスタがWCIGSC 2017ハンガリー／ブダペスト大会にてファイナルに残る結果を残されています。

予選競技は、スピリッツバー競技とステージ競技が行われ、合計点数の上位6名がファイナル進出となります。

スピリッツバーは3種類のリキュールが事前に指定され、当日サイコロを転がし、出た目のリキュールを使って競技をするという特徴的なルールです。選手は提供する可能性がある3種類のリキュールに対してコーヒーや副材料を準備する必要があり、非常に難易度の高いスキルと準備が要求されます。

過去の報告から、指定のリキュールの発表が大会前ギリギリである事、また日本には流通していないお酒が指定される事もあり、情報収集能力と、選手に力を貸してくれる人脈のネットワークも大会に望むために必要な要素だと強く感じました。

WBC2018での優勝も記憶に新しいPOLAND代表AGNIESZKA ROJEWSKAバリスタをはじめとし、昨年のWLAC2018(ワールド ラテ アート チャンピオンシップ)ブラジル大会に出場している選手や、その他のWCE(ワールド コーヒー イベント)が主催する大会で結果を出しているバリスタが

出場していたことが印象に残りました。

そして、昨年のチャンピオン、UK代表のDAN FELLOWSバリスタが再びWCIGSCに挑戦している事も、大会を盛り上げる要因の一つになっていました。

また、お酒を扱う競技のため、バリスタではなく、バーテンダーという立場として出場している選手も多く、彼らはお酒の観点からコーヒーカクテルを組み立て、プレゼンテーションを行っていました。

彼らは、ゲイシャ種や発酵系のコーヒー豆を使い、トレンドを理解し、スペシャルティコーヒーをしっかりと扱うことの出来るバーテンダーであるということを認識させてくれました。

また、ここ数年でWCIGSCへの出場者が増えているということは世界的にもコーヒーカクテルが浸透してきている事を実感しました。日本でもコーヒーカクテルを提供する店舗が増え、競技会へ挑戦される方が増える事を期待しています。

強く印象に残ったのが、ホンコンのTIM LAM WING FATバリスタのコールドドリンクでした。

三層にきれいに別れるクリーミーでとても口当たりの良いコールドドリンクは本当に美味しそうで、お酒が苦手な私でも、外観を見て、飲んでみたい!と強く思うドリンクでした。

WCIGSC2018.2019と二連覇を果たすことになるDAN FELLOWSバリスタは演出用のドライアイスにコーヒーを混ぜアロマを嗅きながらドリンクを飲ませるという手法を、プレゼンテーションと組み合わせ新しいコーヒーカクテル体験を演出することに成功していました。

昨年のブラジル大会に引き続きの挑戦となる、日本代表の

圖師聡バリスタは数日前にドイツ入りし、現地の日本人の方に協力いただき事前準備を進めておられました。

国内大会のジャッジでもご協力いただいているサポートの西尾さんも同行し、リラックスした様子で準備に取り組んでおられた様子でした。

前日のスピリッツバー競技を経て、翌日のステージ競技では、トップバッターということもあり少し緊張されていた様子も見られましたが、慎重で丁寧な所作と優しい声のトーンで進行していき、問題なく時間内に競技を終えることができました。

日本からの応援も多くの方が駆けつけておられ、寄せ書きの書かれた日の丸の旗を持ったクラブハリエの皆さんの姿を見て、圖師バリスタのお人柄の良さと背負っているものの大きさを感じました。

ファイナル進出とはなりませんでした、二回の世界大会挑戦から得たものを日本のコーヒーカクテル文化、スペシャルティコーヒー業界の発展に大きく貢献していただけると期待しています。

大会を通じて感じたことは、生クリームやフレッシュフルーツなど、日持ちしない材料を使用するバリスタも多く、初めて訪れる地での材料の調達や、事前にリハーサルをする環境作りが必要など、世界大会に出場するだけで多くのことが必要になったり、準備が求められます。

これはWCIGSCに限った話ではなく、あらゆる競技の世界大会に挑戦する全ての選手は練習とは別に、この困難を乗り越え勝利を手にしなければなりません。

勝利の大きな喜びの裏には多くの人間が関わり、選手を支えています。

その事知る事ができたことを大変嬉しく思いました。

最後に、2019年8月現在、JCIGSC2019-2020は予選大

会を終え決勝をSCAJ展示会特設ステージで開催致します。

会場の問題や色々なルールの中、委員会として運営を行ってきたJCIGSCですが、SCAJという大きな舞台で選手たちの迫真の競技を是非ご覧いただければと思います。

選手、そして選手を支えるサポーターや所属企業、大会の趣旨にご賛同いただいたスポンサー企業の皆様、そして運営にご協力いただいているボランティアの皆様全てに感謝御礼申し上げます。

ありがとうございます。

バリスタ委員会 上田創大



ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ(WCIGSC)2019決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Dan Fellows	イギリス
2位	Tim Lam Wing Fat	香港
3位	Agnieszka Rojewska	ポーランド
4位	Manos Mamakis	ギリシャ
5位	Nicole Battefeld	ドイツ
6位	Arnon Thitiprasert	タイ
14位	圖師 聡	日本

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCIGSC) 2019ベルリン大会報告



今年6月6日よりドイツ、ベルリンで開催された「ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ2019」に出場いたしましたことを皆様にご報告申し上げます。

まず、昨年(2018年)に引き続きワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップの舞台に立つことができました事にしましてお礼申し上げます。

ありがとうございました。

3月の大会で優勝し、昨年も経験した舞台に立てることが決まってからは昨年のことを教訓準備を進めていくつもりでした。しかし、思うように進めることができず、関係各所に大変ご迷惑をおかけしてしまいました。出遅れてしまった準備をまた、多くの方々に手助けいただきなんとか準備を進めていけるようになりました。昨年より良い結果を。そう思い日々練習してまいりました。

ドイツに入り不自由なく練習できたのも全てにおいてサポートしてくれた西尾逸平氏のおかげです。

当日までの身の回りの管理、食材の管理など徹底してやってくれたおかげで当日を迎えることができたのだと思いました。

スピリッツ・バー、パフォーマンス競技が終わり結果は予選を通過することは残念ながら出来ませんでした(14位)。とにかく悔しい。申し訳ない気持ちしかありませんでした。

今度は日本が優勝してほしい。優勝するために何ができるのか?新たな日本チャンピオンが誕生した時自分自身に出来ることは何か?世界チャンピオンになるために出来ることはなにか?

私自身もちろんもう一度あの舞台に戻りたいという強い思いがありました。そしてもちろん世界一になりたいと思っていました。

しかしこの気持ちを私ではないチャンピオンに託したいと思いました。WCIGSCの舞台はとても楽しくあっという間に終わってしまったものの、とても幸せな時間でした。

SCAJ関係者の皆様、JCIGS2019にてご協力いただきました左野徳夫氏、辻本貴弘氏、葉丸泰平氏、WCIGSC2019にてご協力いただきました三木隆真氏、西尾逸平氏、塚田奈央氏。そしていつも支えてくれたクラブハリエの皆様。またこの場では申し上げられませんがたくさんのご声援、ご支援を頂戴いたしましたこと改めて心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

この大会で得た経験は数多くあります。コーヒーカクテルの可能性や楽しみ方、創造性にスペシャルティコーヒーとの相互性など。この経験を生かし今後のコーヒーカクテルシーンの発展に力添えができたかと思っています。

バリスタとしての楽しみや、コーヒー、コーヒーカクテルの楽しみを消費者の方々と共有していけるしあわせをかみしめながら多くの人にコーヒーカクテルを楽しんでいただけるようになればと思います。精進してまいります。

引き続きご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

株式会社クラブハリエ
圖師 聡

World Siphonist Championship 2020 プーアル大会開催覚書調印式の報告(2019年8月27日)



SCAJでは2020年のWorld Siphonist Championship (WSC)を中国、雲南省プーアル市とYunnan International Coffee Exchange (YCE, 雲南国際珈琲交易中心)で開催することをコーヒーブリューワーズ委員会との間で協議をして参りました。

今回、プーアル市人民政府 高級顧問のWei Xing様、プーアル市より副市長のDu Jianhui様、YCE会長のCao Ronggen様を中心に11名の視察グループが来日され、神戸のUCC珈琲博物館にて来年2020年3月にプーアル市で開催されるWSC2020プーアル大会の覚書の調印式を開催いたしました。

SCAJコーヒーブリューワーズ委員会からはWSC実行委員会 倉永実行委員長、SCAJ上島達司理事が出席され、調印式は上島専務理事が進行され、プーアルコーヒー協会会長 Shu Yang様と倉永実行委員長との間でWSC2020開催覚書に調印が行われました。

中国、雲南省はコーヒー生産地域として非常に注目を集めており、特にプーアル市はこの地域の中心となっており、コーヒーの集積地となっています。

ここではYCEが生産栽培管理、品質管理等の生産者との取組を中心に設立されて、対外的には生産者と海外輸入業者との仲介業務を行っています。

現在、雲南省を中心にしたコーヒーの生産量は約250万袋(15万ト)と中米ニカラグアに匹敵する規模の生産量となっています。スペシャルティコーヒーの生産にも意欲的で毎年、Best of Yunnanとして品質品評会とオークションを開催して生産者の品質向上への意欲を高める

などPRにも力を入れている。

来年2020年3月にはここプーアルにてプーアル国際スペシャルティコーヒー EXPOが開催されます。今回の調印により同時開催イベントとしてWorld Siphonist Championship(WSC)が行われます。

会員の皆様におかれましても展示会やWSC2020プーアル大会と同時にプーアルの発展途上のコーヒー事情をご視察頂く好機にして頂ければと考えております。宜しく願い申し上げます。

SCAJ事務局 事務局長 佐々木真一



SCAJ2019 開催のご挨拶



皆様におかれましては益々清祥のこととお慶び申し上げます。
また、平素は当協会の活動にご理解ならびにご支援を賜り、
厚く御礼を申し上げます。
スペシャルティコーヒーへの関心は更に高まりつつあり、これは
皆様の日々のご努力によるものと拝察申し上げます。
今年の展示会への来場者を4万人超えと大台に乗る事を
期待しており、コーヒー生産国の出展も25ヶ国/地域となりました。
また出展者約180社のうち新規出展者数は45社にも
上ります。
昨年から新たに設けられた「Coffee Village」「ロースターエ
リア」に加え、今年は「ニュープロダクツコーナー」を新設します。
出展企業様が発売する注目の新製品・新商品を一堂に集め
イベントの活性化につなげます。
会場には、世界をリードする生産国から選りすぐりの新たなフ
レーバーを持つコーヒーの紹介や試飲をはじめとし、各生産国
セミナーの開催、世界のエスプレッソマシンをはじめ、色々な抽
出器機、コーヒー関連機器、アクセサリ、各種の飲料、食品
や関連する商品も展示、デモンストレーション等々が結集した

展示会となっています。
また、展示会場内では3日間、3つのイベントステージでは当
協会が主催する多くの競技会の準決勝、決勝が開催されま
す。そして各競技会(JBC2019, JCIGSC2019/2020, JBrC
2019, JHDC2019, JSC2019, JCTC2019, RMTC2019)
の2019年チャンピオンが新たに誕生いたします。その日々の
努力と卓越した技能を皆様に披露して頂きます。
今年のSCAJ2019展示会のオフィシャルプラチナスポン
サーに「Yunnan International Coffee Exchange, 雲南国
際珈琲交易中心」が決定しブース出展も致します、中国のコー
ヒー生産者の日本市場への期待感の現れと思います。
さまざまな新情報、色々な発見、驚き、感動、出会いがある
SCAJ展示会へのご来場をお待ちしております。

SCAJコンファレンス・展示会委員会 委員長 長谷川 勝彦

SCAJ2019オフィシャルスポンサー紹介

PLATINUM	雲南国際珈琲交易中心
GOLD	コロンビアコーヒー生産者連合会、UCC上島珈琲株式会社
SILVER	伊藤忠商事株式会社、ワタル株式会社、オルガノ株式会社、株式会社TREE FIELD
BRONZE	COOXUPE、Unicafe Cia. de Comercio Exterior
ホスピタリティ	商品提供
Water Supply	年間競技会
エバーピュア・ジャパン株式会社	株式会社 明治、雪印メグミルク株式会社

JBC・JBrC審査員

2019年度JBC認定審査員 38名

(敬称略・順不同)

氏 名	社 名	氏 名	社 名
荒木 貴之	株式会社Attic coffee and dining	竹田 龍哉	
石井 利明	株式会社石井商事	都築 尚徳	猿田彦珈琲株式会社
井田 浩司	株式会社 路珈珈	富永 海平	株式会社丸山珈琲
岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社	中嶋 太郎	株式会社マルハンダイニング
丑米 航	スターバックスコーヒージャパン株式会社	永田 陽介	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー
内田 一也	創作珈琲工房 くれあーる	中村 あやこ	ナカムラコーヒーロースターズ
大出 真平	株式会社ディーシーエス	西尾 逸平	
小上 雄矢	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	野田 信治	株式会社Attic coffee and dining
葛西 甲乙	有限会社かさい珈琲	肥田 康平	
加藤 慶人	ボンタイン珈琲	深谷 幸男	ボンタイン珈琲本社
菅 哲大	株式会社FMI	藤田 淳史	スターバックスコーヒージャパン株式会社
木下 徹哉	株式会社ディーシーエス	古谷 哲成	伊東屋珈琲合同会社
桑木 孝雄	UCC上島珈琲株式会社	松原 大地	アンリミテッド株式会社
小池 美枝子	有限会社 とむとむ	望月 光	Verve Coffee Roasters Japan
小塚 孝治	猿田彦珈琲株式会社	森田 明日香	株式会社WAT
齋藤 久美子	株式会社丸山珈琲	八木 俊匡	株式会社アルタレーナ
鈴木 彩	株式会社NOZY珈琲	柚木 光	株式会社アートコーヒー
田岡 英之	株式会社TAOCA COFFEE	吉川 浩史	株式会社NOZY珈琲
高橋 仁志	AMAZING COFFEE ROASTER	渡邊 績	スターバックスコーヒージャパン株式会社

2019年度JBrC認定審査員 22名

(敬称略・順不同)

氏 名	会社名 / 店名	氏 名	会社名 / 店名
井田 浩司	株式会社 路珈珈	土井 克朗	UCCホールディングス株式会社
大浦 智史	小川珈琲株式会社	長田 光司	UCC上島珈琲株式会社
押本 陸	株式会社NOZY珈琲	仲村 良行	豆ポレポレ
梶 真佐巳	株式会社ラダー	永山 祐子	
金 奈怜	Coffea Syndrome	濱嶋 良輔	有限会社かさい珈琲
金野 創	株式会社サザコーヒー	文元 政彦	Mel Coffee Roasters
柴田 悠紀	有限会社百塔珈琲	村田 果穂	UCCホールディングス株式会社
高橋 孝光	株式会社 嗜好品研究所	望月 光	VerveCoffeeRoastersJapan
高橋 仁志	AMAZING COFFEE ROASTER	本池 達也	有限会社オールドニュー
高山 廣記	Blue bottle coffee Japan	山田 修路	オオヤコーヒ焙煎所
田村 誠也	株式会社丸山珈琲	渡邊 績	スターバックスコーヒージャパン株式会社

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ (JBC) 2019 準決勝進出者紹介

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何回目の挑戦ですか? **Q2** 何故、大会に出場しようと思ったのですか? **Q3** 大会にかける思いを一言お願いします。 **Q4** 練習で苦勞した点や努力した点はどこですか? **Q5** 1日の練習時間はどのくらいでしたか? **Q6** 競技中のアピールポイントはどこですか? **Q7** ご自由にメッセージをどうぞ。

飯高 亘

株式会社サザコーヒー



- Q1** 8回目 **Q2** 世界大会で競技したいから
Q3 現在の全てを出し切ります **Q4** 柔軟に変化する事
Q5 3〜4時間 **Q6** 心地よい音楽とルーティーン
Q7 このアンケートを書いていて、もう8回もチャレンジしているんだなあとしみじみ感じました。チャレンジし続ける事で得られるものや新しい出会いがありました。競技出場にお悩みの方はその一歩を踏み出してほしいです。きっとそれぞれで得られるものがありますから。

石川 蒼

有限会社スタンダードビーンズ STANDAE COFFEE LAB.



- Q1** 3回目の挑戦です。 **Q2** 大会に取り組むことで、自分自身のレベルが上がるからです。そしてコーヒー豆と向合う時間が楽しいからです。
Q3 楽しく、自分らしく精一杯、自分の選んだコーヒーを伝えたいです。
Q4 プレゼンテーションやテクニカルなどの部分は練習をひたすら重ねる事で達達していくと思いますが、エスプレッソ時に耐えながらの味作りが一番大変で一番楽しい時間です。お店の業務を終えてからなので、毎日4時間くらいの短い時間の観客の皆さんに伝わりやすい様に、声の大きさを、話すスピードに気をつけています。
Q5 **Q6** 笑顔とプレゼンテーションです。ジャッジや観客の皆さんに伝わりやすい様に、声の大きさを、話すスピードに気をつけています。
Q7 今まで北海道からセミファイナルに進出したのは、私が働くお店のオーナーの一人だけでした。そこから続いてセミファイナルに進出できることが本当に嬉しいです。

石谷 貴之

TAKA ISHITANI



- Q1** 14回目
Q2 サポートしてくれたり応援してくれている方への恩返しと、世界大会にもう一度出場したいからです。
Q3 楽しく自分らしい15分間を競技します。 **Q4** プレゼンテーションの構築
Q5 数えられません。 **Q6** プレゼンテーションとオペレーション
Q7 応援してくれている皆さんに楽しんでもらえるよう頑張ります。

衛藤 匠吾

株式会社小川珈琲クリエイツ 本店



- Q1** 7回目です。
Q2 毎年チャレンジすることで、色んな学びがあります。
Q3 優勝を目指します。 **Q4** 大前提として練習時間を確保することです。また自分に甘くならないように気を付けることです。
Q5 5時間〜8時間です **Q6** ラテアートが得意です。
Q7 大会にチャレンジし続けることが、会社の後輩達にも良い刺激になれば嬉しいです。頑張ります。

粕谷 哲

株式会社 Philocoffea



- Q1** 3回目の挑戦です。準決勝は2回目。 **Q2** みんなに聞いてほしいことを伝えられる場が大会だから。
Q3 優勝したいです。 **Q4** 自分はこの15分間で何を伝えたいのか、を明確にすること。
Q5 1〜2時間くらい。 **Q6** わりと即興的に話してるところ。
Q7 自動車業界で言えばF1みたいなこのJBC。今年もたくさんのイノベーションやアイデアが生まれると思います。これらは日頃のカフェ営業にはなかなかすぐには結びつかない部分を感じられるかもしれませんが、きっと役に立つことがあるはず。JBCから生まれる感動や革新が、この大会を通じて最終消費者のお客様に届くことを祈っています。

金子 歩

株式会社丸山珈琲 ハルニレテラス店



- Q1** 2回目です
Q2 自分と一緒に働く仲間の成長
Q3 笑顔で楽しく! 最高の一杯を! **Q4** 体力の維持。時間の確保。スケジュール管理
Q5 5時間 **Q6** 笑顔
Q7 初めてのビックサイトでの競技なので楽しく全力で行きます!

櫻谷 朋香

株式会社サザコーヒー 品川店



- Q1** 初めての挑戦です。 **Q2** コーヒーと今まで以上にしっかりと向き合いたかったから。また、会社の先輩方の姿を見て
Q3 指導・サポートして下さった沢山の皆様への感謝を忘れず、やってきたことを出し切れるよう頑張ります。 **Q4** 一度に様々な事に意識を張り巡らさなければならぬこと。
Q5 日によって差が激しいので3時間くらいかと思ひます。 **Q6** 全てと言えるように努力します。
Q7 初めての競技会でこのような舞台に立たせて頂けることは本当に嬉しい反面、非常に緊張します。この一年沢山の方々に助けて頂き今があります。皆様への感謝と共に挑みたいと思います。競技では、純粹にプレゼンテーションとコーヒーを楽しんで頂けるよう全力で頑張ります!!

志摩 瞳

株式会社丸山珈琲 表参道 Single Origin Store



- Q1** 4回目 **Q2** コーヒーを通して世界に幸せを届けるバリスタになりたいと思っているから
Q3 美味しいカップを出して楽しく競技をします! **Q4** 感じた味わいやプレゼンの想いを言葉にすること。体力面
Q5 仕事がある日：平均4時間くらい? **Q6** ブランドシェイカーは比較的上手に使えるようになったと思います
Q7 いつもサポートしてくれた鈴木さん、関口さん、会社の皆さん、本当にありがとうございます。いつも前向きでいられるのはみなさんのおかげです!今年も頑張ります!!セミファイナル、ファイナルの舞台を楽しみます!

杉浦 優子

有限会社スギコーヒーロースティング



- Q1** 8回目 (準決勝6回・決勝2回)
Q2 いつも応援して下さいいる地元のお客様にがんばってるよって伝えたいから。 **Q3** 準備したことを精一杯発揮できるようにがんばります。
Q4 一番苦勞したのはシングニャードリンク作りです。テーマに沿ったドリンクを完成させるための副材料選びも相当苦勞しました。 **Q5** 勤務がある日は1日2時間、休日は5時間くらい。
Q6 ジャッジの皆さんと競技を見て下さる方に心地よいと感じて頂けるプレゼンをしたいと思っています。
Q7 競技に出てみたいけど、自分にはできるか自信がないと思っているバリスタの皆さん、少しの努力と気持ちがあれば、挑戦できます。見ているより挑戦したほうが絶対楽しいです!

中村 朱里

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir 京都マルイ店



- Q1** 1回目です。
Q2 先輩バリスタに憧れ、私も挑戦してみたいと思ったからです。
Q3 感謝を忘れず、100%のものが出せるように、頑張ります! **Q4** 全てです。
Q5 5時間くらいです。 **Q6** ジャッジと私の距離感です。
Q7 初挑戦は一度きりなので、思い切り良く、楽しみます!

永井 喜美男

井崎珈琲有限公司 ハニー珈琲天神 VIORO 店



- Q1** 5回目です。
Q2 素晴らしいコーヒー豆を紹介したいからです。
Q3 コーヒー豆の特徴を最大限引き出せるよう頑張ります。 **Q4** シンプルにする事です。
Q5 2、3時間程度です。 **Q6** 雰囲気です。
Q7 頑張ります!

本間 啓介

株式会社 サザコーヒーホールディングス



- Q1** 7回目です **Q2** 素晴らしいコーヒーをより多くの人に知ってもらいたいという想いからです
Q3 是非、優勝したいです。 **Q4** 焙煎から抽出までのアプローチ全て苦勞しながらの挑戦でした。
Q5 仕事が終わってから約3時間・・・ **Q6** 皆様に楽しんでいただけるようなプレゼンテーションにしたいと思っています。一緒に楽しんで下さい!
Q7 JBCはコーヒーと真剣に向き合いながらスキルUPや店舗でのオペレーションにも繋がる素晴らしい大会だと思います。若い方はもちろん、より沢山の方にチャレンジして欲しいです。一緒にコーヒーシーンを盛り上げましょう!!

スポンサー紹介

- 【Special】トーエイ工業株式会社
【Platinum】ヒロイアコミュニケーションズ
【Gold】エバーピュア・ジャパン株式会社、極東ファディ株式会社、東洋ベバレッジ株式会社、REG BARBER ENTERPRISES
【シロップ】東洋ベバレッジ株式会社
【協賛企業】アラブ珈琲株式会社、Unirウニール、株式会社エフ・エム・アイ、有限会社かさい珈琲、猿田彦珈琲株式会社、株式会社静岡伊勢丹、株式会社TAOCA COFFEE、株式会社丸山珈琲
【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
【JBC予選大会スポンサー】株式会社サザコーヒー

三村 つつみ

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir(ウニール) 本店



- Q1** 4回目の挑戦です。
Q2 大好きなスペシャルティコーヒーをより多くの方へお伝えしたいと思ったからです。
Q3 これまでよりもさらに良いものを伝えられるように頑張ります。 **Q4** どうすれば自分がお伝えしたいことをジャッジの皆さんにわかりやすく、楽しく聞いてもらえるように競技をすることです。
Q5 4〜5時間です。 **Q6** まだまだフレッシュさを出して元よくプレゼンテーションしていきます。
Q7 美味しいコーヒーを提供して楽しんでもらえるように頑張ります!

安 優希

株サザコーヒー 大洗店



- Q1** 5回目です。 **Q2** 最先端のコーヒーの知識を学び、自分やスタッフへ還元したいと思ったからです。
Q3 5回目の出場となり、これまで沢山の経験をさせていただきました。サポートしてくださった方への恩返しも含めて、最高の一杯を出し、最高の競技をしたいと思っています。
Q4 美味しいコーヒーをいれること...サポートしてくださっている方々への感謝を忘れないことです。自分にとっても甘いタイプなので、指導してくださった方に感謝してもしきれません...
Q5 長すぎて覚えていません... (笑) **Q6** 目力...?あとはプレゼンテーションです。バリスタって楽しそうと思ってもらえるような競技をしたいです。
Q7 気づけばもう5回目の挑戦となりました。挑戦するたびにこの競技会の楽しさ、奥深さ、そして難しさに気付かれます。みなさまの目に映るのは私の15分間の競技ですが、5年間という歳月、ずっとサポートしてくださった全ての方に感謝をしながら、一番最高の競技ができるように頑張りたいです。今年こそ皆さんへ一番大きなトロフィーをもって帰りたいです!

大和 良介

株式会社丸山珈琲 松本店



- Q1** 2回目です。
Q2 突き抜けたいと思いました。
Q3 全力で楽しみます! **Q4** 練習場所や時間の確保とスケジューリング。
Q5 1時間くらいです。 **Q6** 爽やかさ。
Q7 会社の仲間、家族や友人、様々な人のサポートのおかげで大会にチャレンジすることができました。本当に、ありがとうございます。

山本 知子

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir 阪急うめだ店



- Q1** 11回目です。 **Q2** もう一度チャンピオンになってWBCに挑戦したいからです。
Q3 この大会には本当に感謝しています。昨年やっとチャンピオンになって日本代表として世界大会へ行かせて頂きましたが、やり残して帰ってきてしまいました。もう一度世界大会で自分の納得できる美味しいコーヒーを淹れたいです。
Q4 コーヒーの世界はどんどん複雑になってきています。無意識でやっていることを意識することから始めました。 **Q5** 10時間くらいです。 **Q6** Simple is best!
Q7 皆さま昨年は沢山の声援ありがとうございました。世界大会では満足な結果を残すことができませんでした。もう一度WBCに挑戦したい思いで今回も頑張らせてもらうことにしました。納得のいく美味しいコーヒーを楽しく提供できるように頑張ります!よろしくお祈いします。

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ (JCTC) 2019準決勝進出者紹介

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何回目の挑戦ですか?
 Q2 何故、大会に出場しようと思ったのですか?
 Q3 大会にかける思いを一言お願いします。
 Q4 練習で苦労した点や努力した点はどこですか?
 Q5 1日の練習時間はどのくらいでしたか?
 Q6 競技中のアピールポイントはどこですか?
 Q7 ご自由にメッセージをどうぞ。

沖田 卓也

COFFEE COUNTY FUKUOKA

- Q1** 3回目です。初めての準決勝です。
Q2 どの大会よりも自然で、自分と深く向き合えるからです。これまで自分がどのような味覚経験をしてきたのかが試されているようで面白いです。
Q3 優勝!
Q4 Japan Aeropress Championshipと、JBrCに出場し、練習の時間は取れませんでした。日頃のカップリングや主にワインなどの飲食の経験がそのようなものだと考えています。
Q5 3時間ほど(晩酌の時間)。
Q6 YES!と大きな声で言えるように頑張ります。
Q7 COFFEE COUNTY 3店舗目となるSTOCKが福岡天神にオープンしました。遊びにきてくださいー!



酒井 直樹

株式会社 石井商事 アマメリア エスプレッソ

- Q1** 4回目です。
Q2 カッピングスキル向上の為です。
Q3 優勝目指して頑張ります。
Q4 最もフレーバーの取れるカップリング方法を見つける事に時間を費やしました。
Q5 1時間です。
Q6 競技者全員の真剣にコーヒーに向き合う姿を見てください。
Q7



木戸田 直子

スターバックスコーヒージャパン株式会社

- Q1** 3回目です。
Q2 ある方にコーヒーをもっと知るにはどうしたら良いか?と質問したら「カップリングをたくさんする事」とアドバイスを受けた事が始まりです。
Q3 今まで、タイムが振るわなかったりと、3回目でやっと憧れていたSCAJのステージにやっと立てました。まずは、全力を出し切ります!
Q4 用意が大変なので、毎日練習をする事がまず苦勞しました。準備をしてくれた周りの人に感謝します!
Q5 5分~20分
Q6 コーヒーに向き合う姿
Q7 私の夢の一つが、スターバックスの名前でステージに立つ事でした。まず、PTR(スタッフ)にめげずにチャレンジする姿で活力を届けたいです。私らしく、コーヒーを楽しみます!



新田 博章

有限会社 テンプル Kobe Coffee Temple

- Q1** 初めてです。
Q2 初めてです。
Q3 初めてです。
Q4 特にしていません。
Q5 特にしていません。
Q6 スピード感!
Q7 初めてで、緊張すると思いますが、集中して全問正解目指して頑張ります!



小林 伸也

株式会社 和珈屋

- Q1** 7回目です。
Q2 大会に挑戦して技術を高めていけるようになる為です。
Q3 目の前のカップに集中し、全問正解を目指します。
Q4 微妙な味の違いの問題作りとカップ練習です。
Q5 1時間位です。
Q6 「正確さと速さ」を両立させ冷静に判断していきます。
Q7 大会に参加できる喜びとサポートしてくれている人達への感謝の気持ちを忘れずに結果を残すことで期待に応えられるよう頑張ります。



畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters

- Q1** 4回目です。
Q2 技術向上のためです。
Q3 優勝目指して頑張ります。
Q4 練習環境を作ることに苦勞しました。
Q5 ほとんどしてません。
Q6 猫背が気になります。
Q7 最速で全問正解できるように頑張ります!!



浜名 芳輝

味の素 AGF 株式会社 開発研究所

- Q1** 3回目
Q2 勝負をする事で、常に上を目指す気持ちを持ち続けるため。また、自分が勝つことで、味の素AGFの存在をより多くの人に知ってもらうため。
Q3 1つでも上の順位を目指します。
Q4 本競技の為の練習ではなく、通常業務や日常的に飲む1つ1つのサンプルの特徴を言葉にする事。同じGBで同じ焙煎度のサンプルを焙煎し比較をする、2つの品種を異なる比率でブレンドしたものを比較評価する際は特に意識してカップリングを行った。
Q5 練習時間という形で設定していないが、コーヒーに限らずあらゆる飲料で、その風味の特徴を探っている。
Q6 前回よりも、受け答えをしっかりとやりたい。
Q7 普段はBlendy®インスタントコーヒーの製品・技術開発(生豆の選定、焙煎、抽出等、生産条件設定)を担当しています。スペシャルティコーヒーとの接点はまだ多くないですが、コーヒーに携わる人間として、スペシャルティコーヒーの素晴らしさを伝えていきたいです。もちろん、インスタントコーヒーも素晴らしいです。写真の上賀茂神社では「神山湧水珈琲」煎りを飲む事ができます。京都へお越しの際には是非、特別な時間を。



丸山 洋充

- Q1** 2回目
Q2 スプーン1本で出場できる面白さと、日常生活に新しい刺激がほしかったから
Q3 世界大会目指して、レッツ カッピング!!
Q4 からだのコンディションを整えること **Q5** 30分くらい
Q6 自分のカップリングスタイルで最後のカップまで集中力を切らさないこと
Q7 ブラックでコーヒーが飲めるようになって10年。10年前に出会ったスペシャルティコーヒーと、地元のコーヒー屋さんで教えてもらったカップリング。それがきっかけで、どんどんコーヒーの世界にのめり込んでいきました。コーヒー、楽しすぎます! SCAJ 2019の大舞台、緊張しますが楽しみたいと思います! 本業: 雇われ羊飼いの趣味: 羊の毛刈りとスノーボードとコーヒー。



福島 宏基

- Q1** 2回目です。
Q2 ブラインドでのテイastingは、未知のコーヒーとの出会いとそれに対する高揚感を提供してくれるからです。
Q3 関わって頂いたすべての方に感謝して、一所懸命頑張ります。
Q4 体調管理です。
Q5 練習はせず、体調管理に気を付けました。
Q6 アピールポイントは特にございません。
Q7 日本のコーヒーの祭典を皆様と楽しみたいと思います。宜しくお願い致します!



水野 剛志

ブルーボルトコーヒージャパン合同会社

- Q1** 4回目
Q2 自分の味覚力のチャレンジ。美味しいコーヒーを飲みたくて。
Q3 全問正解!誰よりも早く!
Q4 味の記憶力。スピードを上げること。 **Q5** 30分
Q6 今はまだないですが、富宿選手のようにキレイに無駄のない動きのカッピングで終えられるよう努力したいです。
Q7 私は、この大会を通じて普段からデリシャスネスを怠らない必要性に繋がっています。コーヒーの味は今や様々ありますが、まずコーヒーの仕事に関わる我々が味の違いの理解をしなければ、お客様に違いや想いを自分の言葉で伝えることができないと感じております。そこを明確にすることによりお客様へのサービス+ホスピタリティとなり、Seed to cup、サステナブルと私のバリスタとしての使命の1つは旗せられます。



富宿 のぞみ

株式会社 NOZY 珈琲 THE ROASTERY

- Q1** おそらく8回目です
Q2 仕事をする上で目標を作るためです
Q3 優勝できるように頑張ります!
Q4 苦勞した点はスピードを上げてカップリングをする難しさ、全然当たりません。
Q5 30分くらいです。
Q6 特にないですが、周りに流されないように自分のペースで確実にカップリングしていきたいです。
Q7 久しぶりに準決勝に上がったので、納得のいく競技と結果を残したいと思います!



村越 史茉

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー つくば店

- Q1** 6回目
Q2 日本一を目指し、そして世界一に再びチャレンジしたい!!
Q3 目指せ日本一!もう一度世界へ行行って戦いたい!
Q4 自分の弱点を重点的に練習メンタル面の強化 **Q5** 30分から1時間(短期集中型です)
Q6 速さ(・・・が出せたらいいなあ)
Q7 世界の壁に再び挑みたくてチャレンジします!素早く、正確なカップリングができるように頑張ります。大会中の記憶は極度の緊張でほとんどありませんが、競技を楽しむ心を忘れないように挑みたいと思います!



スポンサー紹介

【JCTC2019 生豆協賛企業】

井ノ上珈琲(有)ヴォアラ珈琲、有限会社 いわい珈琲、極東ファディ株式会社、COFFEE COUNTY、コーヒーファクトリー、スギコーヒーロースティング、27 COFFEE ROASTERS、トートコーヒー株式会社、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、NOZY COFFEE、株式会社ボンタイン珈琲本社、マグノリア コーヒーロースターズ、豆珈房、有限会社 豆蔵、丸美珈琲店、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

ジャパン ブリューワーズカップ (JBrC) 2019 決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 今回は何回目の挑戦ですか? Q2 何故、大会に出場しようと思ったのですか? Q3 大会にける思いを一言お願いします。 Q4 練習で苦労した点や努力した点はどこですか? Q5 1日の練習時間はどのくらいでしたか?
- Q6 競技中のアピールポイントはどこですか? Q7 ご自由にメッセージをどうぞ。

井上 暁文

株式会社 ヒサシヤマモトコーヒー Unir ウニール長岡天神店

- Q1 4回目です。 Q2 コーヒーの素晴らしさ、楽しさを伝えたい、なによりコーヒーが好きだからです。
- Q3 最高のコーヒーを淹れます!!
- Q4 豆の選定、水の検証、より魅力的にするためのプレゼンテーションです。 Q5 営業終わってからの時間ほとんどです。
- Q6 パッションです! Q7 10分間の競技でコーヒーの魅力を十二分に伝えます!



小野 光

Brew Bros Coffee

- Q1 三度目の挑戦です。 Q2 大会に参加し、コーヒーと向き合う事でバリスタとして成長できると考えたからです。 Q3 2017年以来の決勝進出でワクワクしています!最高です。
- Q4 ドリッパーの改良と、抽出の検証にフォーカスしました。 Q5 3-4時間 Q6 抽出のコンテンツと競技中の音楽を楽しんで下さい。
- Q7 2017年以来の決勝進出でとてもワクワクしています。今回の決勝戦では、過去の決勝戦と一緒に競技したバリスタもいるので、再会出来る事をうれしく思います。自分の成長した姿や、コーヒーの検証の結果を皆さんとシェア出来たらうれしいです。応援よろしくお願いします。



上山 薫

株式会社 丸山珈琲

- Q1 4回目 Q2 再び、世界大会に挑戦するため Q3 2度目の優勝を目指して、前回以上に情熱をもって臨みます。
- Q4 コーヒーの味わいを正しく伝えるにはどうすればいいか。それが難しいです。 Q5 4時間ほど。 Q6 全てです。目が離せない10分間にしたいと思います。
- Q7 抽出してやっぱり面白い。そう思ってもらえるような競技を目指します。これまでの経験を総動員して、最高のコーヒー体験をお届けします。



中井 千香子

UCC ホールディングス株式会社

- Q1 5回目です。 Q2 店舗に来てくださるお客様に美味しいコーヒーを提供できるようにしたいと思い、JSCに挑戦していましたが、コーヒー全般が大好きなので、サイフォン以外のJBrCにも参加するようになりました。 Q3 全力で楽しみたいです!観ている皆さんにも楽しく、コーヒーにもっと興味をわくような競技にしたいです。
- Q4 競技会だけに限りませんが、やっぱりコーヒーの味作りです。同じコーヒー豆でも日々状態が違うため、焙煎やグラインド、抽出メソッドなど、色んな可能性を視野に入れて調整しました。 Q5 日によって違いがありますが、基本的に平日は毎日時間を作って練習しました。
- Q6 ジャッジの方だけでなく、観戦してくれる方々にも楽しんでもらえるよう日々プレゼンテーションを考えてきました。ブリューワーズカップには、プレゼンテーションのない必修サービスという競技もありますので、そちらも合わせてご覧いただけたらと思います。 Q7 競技会を楽しんで美味しいコーヒーをお届けしたいと思います。多くの方がコーヒーに興味を持って、気軽に観戦しに来ていただけると嬉しいです。



畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters

- Q1 5回目です。 Q2 技術向上のためです。 Q3 優勝目指して頑張ります。
- Q4 練習環境がなかったことです。 Q5 30分くらいです。 Q6 抽出方法をみてください。
- Q7 コンパルソリーとオープンで共に良い実績が残せるように精一杯頑張ります!



藤本 健太

ワタル株式会社

- Q1 2回目 Q2 コーヒーの勉強のために出場しました。
- Q3 後悔のないよう、しっかり練習し、最高のパフォーマンスをできるよう頑張ります。 Q4 プレゼン原稿つくりと検証。
- Q5 2時間。 Q6 コーヒーへの情熱をプレゼンにのせてお届けします。
- Q7 一生懸命頑張りますので、応援の程宜しくお願い致します。



宮田 裕之

株式会社キャメル珈琲 コーヒー事業統括部

- Q1 初めてです。 Q2 エスプレッソを抽出している時に同僚に「JBrC 出てみたら?」と背中を押されたことがきっかけですが、気持ちは複雑です。
- Q3 がんばります。 Q4 プレゼンです。人前で話すことが得意ではないことと、話すことが覚えられなくなってきました。
- Q5 平均で2時間ぐらいです。焙煎、抽出の組み立てに時間を一番使いました。 Q6 わかりやすい内容にできるように努力します。
- Q7 今までご指導頂いた方々に感謝いたします。この場をお借りしてお礼申し上げます。



スポンサー紹介

- 【器具・グラインダー(給湯器)スポンサー】メリタジャパン株式会社
- 【器具ゴールドスポンサー】エバーピュア・ジャパン株式会社、有限会社FBCインターナショナル、株式会社カリタ、上海珈飛可納電子商務 有限公司、HARIO株式会社、ラッキーコーヒーマシン株式会社
- 【コーヒー豆スポンサー】ワタル株式会社
- 【器具シルバースポンサー】小川珈琲株式会社、株式会社サザコーヒー、株式会社三洋産業、パナソニック株式会社、メリタジャパン株式会社、ワタル株式会社
- 【現金協賛スポンサー】アタカ通商株式会社、株式会社インフィニティ、有限会社オハラ TOKUSHIMA COFFEE WORKS、キャラバンサライ株式会社、株式会社共進舎牧農園、京都飲料株式会社、元井珈琲、有限会社 浪漫珈琲、株式会社 和珈屋
- 【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 ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2019 決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

Questions

- Q1** 今回は何回目の挑戦ですか? **Q2** 何故、大会に出場しようと思ったのですか? **Q3** 大会にかける思いを一言お願いします。 **Q4** 練習で苦労した点や努力した点はどこですか? **Q5** 1日の練習時間はどのくらいでしたか? ※平均でOKです。 **Q6** 競技中のアピールポイントはどこですか? **Q7** ご自由にメッセージをどうぞ。

浅野 裕一



- Q1** 1回目です。 **Q2** 技術の向上と無所属(個人)の自分が参加することにより、家庭でハンドドリップを楽しんでいる方々がJHDCに参加するきっかけになればと思いました。 **Q3** 今回の決勝会場は、SCAJのイベントステージという大舞台上に競技者として参加できることをとても嬉しく思います。 **Q4** AカップとBカップの味と温度の均一性とプレゼンテーションの構築です。 **Q5** 6時間くらいです。 **Q6** プレゼンテーションの流れです。 **Q7** SCAJの大舞台での競技は不安もありましたが、それ以上に大舞台上で競技できることに高揚感に包まれます。

小野 勝義



- Q1** 8回目です。 **Q2** 第1回目から予選参加しているので、年に1回の行事だと思い参加しました。 **Q3** 楽しんでできれば良いと思います。 **Q4** 特にありません。 **Q5** 1日1回15分位です。 **Q6** 普段自分でコーヒーを淹れない方にも淹れたいと思わせられるようにアピールできれば良いと思います。 **Q7** 今はコーヒー関係のことをしていないのですが、決勝に出れたので頑張ってやっていきたいです。

黒澤 俊

PORTERS COFFEE



- Q1** 1回目です。 **Q2** 自分の抽出が客観的にどのように評価されるのか、後学の為に出場を決意しました。 **Q3** 悔いを残さないよう、今出来る限りの事をやりきたいと思います。 **Q4** カップの均一性と、競技時間の使い方です。 **Q5** 1時間程です。 **Q6** ハンドドリップの楽しさが伝わるような内容にしたいと思います。 **Q7** 今大会に出場する事で、これまで以上に深くコーヒーの抽出に向き合う事が出来ました。結果はどうかあれ、大会期間中に得た知識や経験を今後の活動に活かして行きたいです。当日は、貴重な機会を楽しみながら、美味しいコーヒーを提供できるよう頑張ります!

實原 史奈



- Q1** JHDC参加は2回目です。 **Q2** スキルも、知識も0だったので、大会に参加することにより、とにかく経験を、そして、尻込みしていた自分に火をつけられた、というのがきっかけです。 **Q3** 応援してくだれた人たちにサンキューという気持ちで、貴重な体験をなんとか楽しみたいと思っています。 **Q4** わからないことだらけだったので、全てのことに苦労しました。 **Q5** 練習時間はよくわかりません。気づいたら時間が経っていたことがよくありました。 **Q6** 緊張で震える右手です。 **Q7** よい意味で「コーヒー狂い」の皆さんの中で、まだまだ狂いきれていない私ですが、コーヒーの世界が楽しく、そして楽しんでいるのはきっと同じだと思うので、そこは負けじと、貴重なこの経験を一緒に楽しみたいと思います。

園田 道徳

ベギー珈琲店



- Q1** 初めて **Q2** 様々な競技会入賞者の方のプレゼンテーションに魅了されて、自分も同じステージに立ちてみたいと思いました。 **Q3** ハンドドリップの楽しさを伝えられるよう、まずは自分が楽しみたいです。 **Q4** フリー競技の中身すべて。味については均一性。 **Q5** 1時間 **Q6** 自分の想いを抽出にもプレゼンにも注ぎ込むのですべてを見てください。 **Q7** ずっと憧れていたステージに立つ事が出来て光栄です。競技をご覧になるすべての方の心を少しでもワクワクさせられるように、自分のハンドドリップコーヒーに対する想いを届けたいと思います。

新田 千香子

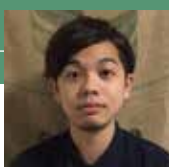
有限会社チモトコーヒー 新田珈琲



- Q1** 4回目です。 **Q2** 自分の抽出の良い所、悪い所を客観的に評価して頂く事で、自分の抽出を知る事ができ、また、その情報をお客様に還元できると思ったからです。娘にシュートベアが欲しいと言われた為です。 **Q3** 前回の決勝で、フリー競技では、タイムオーバーやテクニカルによる減点、ドリップ競技では計量のミス等、数々のミスがありましたので、今回は、前回のミスは絶対にしない事と、できれば新しいミスも無いように頑張りたいと思っています。 **Q4** 練習時間の確保です。 **Q5** ずっと溜まっていた仕事やとひと段落したので、練習はこれからです。できれば1日最低1時間以上はしたいです。 **Q6** フレッシュさはありませんが、落ち着いて競技に臨みます。 **Q7** 美味しい一杯を提供するために抽出検証を行う事から、出場すること自体、本当に勉強になる競技だと思っています。決勝では精一杯頑張ります。新しい発見や様々なことを勉強させて頂きたいです。

新田 博章

有限会社テンプル Kobe Coffee Temple



- Q1** 1回目 初出場です。 **Q2** 自分の出す味、好みの味がどう評価されるのか、審査員の方がどう感じるのか気になった為出場を決めました。 **Q3** 初出場どこまでいけるか未知数ですが、頑張ります。 **Q4** 全部です時に味の均一性やプレゼンテーションを考えることに苦労しました。 **Q5** 一日だいたい2〜3時間です。 **Q6** 多くの方にアドバイスを頂いたので、そのアドバイスを活かしながら自分なりに表現したいです。 **Q7** 初出場で緊張しますが、平常心を保って自分らしくできるように頑張ります。応援よろしくお願いします!

根本 紀章

株式会社シティオントレーディング MOLA COFFEE JAPAN



- Q1** 5回目 **Q2** 一度で良いから日本チャンピオンになりたいから **Q3** 目指せチャンピオン! **Q4** 味のベクトルを何処に合わせて抽出すれば良いのかを凄く悩みました。 **Q5** 10分から15分くらい **Q6** 内容は自信ないですが、パッションだけは人一倍表現しようと思います。 **Q7** 日本中から選抜された競技者の方々と同じ舞台上に上られる事がとても嬉しいです。決勝大会までにサポートしてくれた仲間や競技者の皆様に見られて恥ずかしい競技をして行きたいです。

橋崎 卓

喫茶サンシャイン



- Q1** 7回目です。 **Q2** 美味しいコーヒーを淹れられるようになりたいと思ったからです。 **Q3** この大会が私の人生を変えてくれました。JHDCに関わられている方々、支えられている方々、また応援してくれているお店のスタッフに感謝です。出来ることすべてを出し切って臨みたいと思います。 **Q4** プレゼンの内容を考えること。自分の抽出を見直して、1つずつ検証していったこと。 **Q5** 1時間くらいです。 **Q6** 大会にかける情熱をみて欲しいと思います。 **Q7** コーヒーに関わる仕事をしてから、すぐにこの大会に挑戦し続けています。JHDCが私の仕事に対する考え方や姿勢など沢山の事を教えてくれました。本当に感謝です。決勝という素晴らしい場を与えてもらいましたので、ファイナリストに相応しい競技をしたいです。当日はよろしくお祈りします。

畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters



- Q1** 4回目です。 **Q2** 技術の向上のためです。 **Q3** まずは予選突破したいです。突破できたら優勝を目指します。 **Q4** 一人で練習しているので、味覚や感覚がブレていかにすることです。 **Q5** 10分くらいです。 **Q6** 短時間で抽出するので目を離すと抽出終わっちゃいます。ご注意ください。 **Q7** お仕事ください。ご連絡お待ちしております。

廣田 真麻

株式会社プレミアムコーヒー&ティ



- Q1** 4回目です。 **Q2** ハンドドリップが好きだからです。また、ハンドドリップの素晴らしいことや面白さを多くの方に知ってもらいたいと思ったからです。 **Q3** 1年間、日本一になるために練習してきました。諦めず、悔いが残らないように頑張ります! **Q4** 当日にならないとオリジンと豆の状態がわからないので、どの豆にも臨機応変に対応できるように、様々な生産国やロースト度合いの検証を行ったこと。 **Q5** 1時間〜2時間。 **Q6** ジャッジの方や観客の皆さんに楽しんでもいただけるような競技にしたいです。 **Q7** 応援してくださった方々やお客様のために、頑張ります。また、競技会を通じて、スペシャルティコーヒーの素晴らしい事を伝えることができればと思います!

安川 佳織

小さな焙煎所 花待ち雨珈琲



- Q1** 3回目です。 **Q2** 花待ち雨珈琲のことを知ってもらいたいため。今の自分自身の实力を知りたかったため。 **Q3** 今、ほまちあめこーひーが伝えられることをたくさんこの時間を楽しんでもらえるのか、プレゼンテーションの構成と聞に聞いてもらいたいです。 **Q4** いかに限られた競技時間で珈琲の魅力を伝えるか、どうすればこの時間を楽しんでもらえるのか、プレゼンテーションの構成と聞と所作に特に時間をかけて練習をしました。 **Q5** 2時間ほどです。 **Q6** 全部を見て欲しいです。 **Q7** はじめまして、ほまちあめこーひーです。現在は珈琲豆を焙煎し、間借りカフェやイベントなどで珈琲を淹れてます。普段の生活に珈琲がちょっと寄り添うだけで、その時間はとても贅沢で穏やかな気持ちになれると思っています。今回のプレゼンテーションで「自分にとっての珈琲の美味しさってなんだろー」と珈琲との付き合い方を考えられるきっかけになると嬉しいです。

山内 裕太

COFFEE GALLERY



- Q1** 初挑戦です。 **Q2** 自分の実力を測るため **Q3** ここまでく事ができたので、練習通りのパフォーマンスを見せて優勝を目指します。 **Q4** プレゼンテーションの構成 **Q5** 1.5時間〜2時間 **Q6** ハンドドリップの抽出部分 **Q7** 九州の代表として恥にならないような競技にします。よろしくお祈りします。

若林 知寛

上島珈琲店 黒田記念館店



- Q1** 二度目です **Q2** 条件の違いで色々な味わいが出せるハンドドリップが面白かったからです **Q3** どっぷりコーヒーと向き合い楽しみたいと思います! **Q4** 違う抽出量で同じ味わいと均一性を取るのが難しかったです **Q5** やれない日もあれば7時間やったりデコボコです **Q6** 誰よりも楽しんで競技を行える自信があるのを伝えたいと思います **Q7** 今回決勝に初めて出場します上島珈琲店の若林です。初めてコーヒーを淹れてから今まで飲んだこと無いもっと美味しそうなコーヒーは無いだろうか勉強して淹れ方を工夫して没頭し続けてきたらJHDC決勝まで来ることが出来ました。この楽しさと面白さを少しでも伝えられるお手伝いが出来れば幸いです。関わってきた方々に恩返し出来るように、コーヒーって面白いと思ってもらえるよう精一杯頑張ります!

スポンサー紹介

【JHDC ゴールド】株式会社カリタ、ワタル株式会社

【JHDC シルバー】株式会社富士珈機、ラッキーコーヒーマシン株式会社、株式会社サザコーヒー、HARIO株式会社、株式会社三洋産業、メリタジャパン株式会社

【JHDC ブロンズ】株式会社セラード珈琲、ユーエスフーズ株式会社、エバーピュア・ジャパン株式会社、メリタジャパン株式会社

【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

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2019決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 今回は何回目の挑戦ですか? Q2 何故、大会に出場しようと思ったのですか? Q3 大会にける思いを一言お願いします。 Q4 練習で苦労した点や努力した点はどこですか? Q5 1日の練習時間はどのくらいでしたか? Q6 競技中のアピールポイントはどこですか? Q7 ご自由にメッセージをどうぞ。

久保 洋子

東和フードサービス株式会社 椿屋珈琲 新宿茶寮



- Q1 3回目 Q2 サイフォンコーヒーが好きだから。
Q3 最高の一杯になるように頑張ります! Q4 ブレンドの味作り
Q5 1日2時間くらい? Q6 コーヒーオイルを抽出するフィルター
Q7 美味しいコーヒーを楽しんでもらえるよう、全力を尽くします!

高橋 春菜

ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社



- Q1 4回目です。 Q2 自分がおいしいと思ったコーヒーを、どうしたらさらにおいしくできるのかを考え伝えるのが楽しいからです
Q3 サイフォンでおいしいコーヒーをみなさんにお届けできるように全力で頑張ります!
Q4 神戸と東京で水や電圧の違いで味が変わってくるので、狙った味を出せるように調整するのに苦労しました Q5 8時間くらい
Q6 抽出中のランプに照らされたサイフォンは見るだけで癒されるので、みなさんにも視覚からもサイフォンを楽しんでほしいです。 Q7 一杯一杯丁寧に、もらったチャンスを生かして全力で頑張ります!

高橋 文哉

HARIO CAFE



- Q1 3回目です。 Q2 サイフォンの啓蒙とスペシャルティコーヒーの発展のためです。
Q3 みなさんに楽しんでいただきながら、自分自身も楽しみたいと思います。 Q4 どうしたら見ている人々に感動してもらえるか考えながら、自分自身と向き合うことに苦労しました。
Q5 仕事と睡眠以外を可能な限りです。 Q6 サイフォンの可能性を感じていただけたら幸いです。
Q7 はじめてサイフォニストチャンピオンシップを見たのが東京ビッグサイトで開催されたSCAJでした。その時にサイフォンの魅力を知った私が先輩サイフォニストと同じ舞台に立てることを嬉しく思います。そして、スペシャルティコーヒーとそれを支える多くの方々に感謝します。ありがとうございます!

千田 陽介

東和フードサービス株式会社



- Q1 初出場です。 Q2 今の自分がどこまでやれるのか?と知識、スキル向上の為です。
Q3 楽しむ事を忘れずに挑みます!
Q4 全てです。豆選び、抽出方法、悩む事だらけでした。 Q5 約2時間。あとは普段の営業からイメージトレーニングをしながらこなしました。
Q6 シグネチャービバレッジのアイデアと競技中の所作。
Q7 決勝進出にあたり協力してくれた家族、店舗の仲間、会社の皆様に心から感謝しています。1人では辿り着く事は出来なかった舞台に立てているのは沢山のサポートがあったからです。当日は緊張しっぱなしだと思いますが楽しみながら、挑みます!

常深 友香

ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社



- Q1 4回目です。 Q2 初めは自身のスキルアップの為でした。スペシャルティコーヒーの事を知れば知るほど、その奥深さに魅了され、多くの方に素晴らしさをお伝えしたいと思うようになりました。
Q3 UCCチーム一丸となって、日々トレーニングを重ねてきました。練習の成果を存分に発揮し、ジャッジの皆さんに楽しんでもらえる競技が出来よう全力で挑みます! Q4 シグニチャーの作成。沢山の食材から、自分のコーヒーと相性ピッタリの食材を選ぶのに苦労しました。
Q5 8時間 Q6 "分かりやすく伝える"ことを重視したプレゼンテーションを目指しました。ジャッジの方と一緒に楽しめるようにたくさん工夫を凝らしたので、楽しんでもらえると嬉しいです。
Q7 今年で4度目の挑戦となります。昨年に引き続き、決勝に出場出来る事がとても嬉しいです。昨年学んだことを生かして、今回は"分かりやすく伝える"事をモットーにプレゼンを作成しました。みなさんに楽しんでいただけるように、全力で挑みますので、楽しみにしていてください。よろしくお願いします!

中井 千香子

UCC ホールディングス株式会社



- Q1 6回目です。 Q2 店舗に来てくださるお客様に美味しいコーヒーを提供したいという思いが、最初に競技会に挑戦したいと思うきっかけでした。
Q3 コーヒーが大好きな気持ちやわくわく感をみんなで共有できれば、うれしいです!
Q4 コーヒーの味作りです。豆選びから焙煎、抽出まで色んな可能性を試して調整をしました。 Q5 日によって違いがありますが、基本的に平日は毎日時間を作って練習しました。
Q6 常に、ジャッジや観戦してくれる方々にも楽しんでもらえるようにプレゼンテーションを考えています。だから、コーヒーを楽しむ純粋な気持ちで競技を観ていただけたらと思います。
Q7 News Letterをご覧の皆様、こんにちは!競技会当日は、全力で楽しんで美味しいコーヒーをお届けしたいと思います。競技会会場で皆様にお会いできることを楽しみにしています!

スポンサー紹介

- 【JSCプラチナスポンサー】
光サイフォンテーブルスポンサー：ラッキーコーヒーマシン株式会社
サイフォンスポンサー：HARIO株式会社
グラインダースポンサー：ワタル株式会社
【JSCブロンズスポンサー】サクラ食品工業株式会社、ニコノス株式会社
【給湯器スポンサー】メリタジャパン株式会社
【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

ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC) 2019/2020 決勝進出者紹介 (50音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何回目の挑戦ですか?
 Q2 何故、大会に出場しようと思ったのですか?
 Q3 大会にける思いを一言お願いします。
 Q4 練習で苦労した点や努力した点はどこですか?
 Q5 1日の練習時間はどのくらいでしたか?
 Q6 競技中のアピールポイントはどこですか?
 Q7 ご自由にメッセージをどうぞ。

石井 純平

アイムコーヒースタンドバイコーヒーバージェイ

- Q1** 2回目
 Q2 もともと7年ほどコーヒーカクテルをやっており、興味がありました。そして北九州や九州に、よりコーヒーカクテル広めるために、そして北九州のコーヒーカルチャーを全国に発信するためにも大きな大会で結果を残したいと思ったからです。
 Q3 目標にしていた大会。
 Q4 大会に寄り添いながらも自分の伝えたい思いを入れ込むこと。
 Q5 2日に1回、3時間
 Q6 1つ1つの作業をしっかりと丁寧に行うところ。
 Q7 北九州でコーヒースタンドとバーをしています。最近は北九州のコーヒーカルチャーも盛り上がって来ています。そんな中いまだにコーヒーカクテルの認知度は高くありません。大会に出場することで地方でもコーヒーカクテルの認知度を高め、皆さんの生活に少しでもコーヒーカクテルを身近に感じてもらえるようになればと思います。



田中 恭平

アンリミテッド株式会社 アンリミテッドコーヒーバー

- Q1** 5回目の挑戦です。
 Q2 純粋にコーヒーカクテルが好き、という理由からです。
 Q3 今回は今まで以上に多くの方に見て頂けるSCAJでの決勝という事で、プレゼンテーションを通じて沢山の方にコーヒーカクテルの魅力を伝える事が出来る機会になると思いますのでとてもワクワクしています。
 Q4 コーヒーカクテルは「抽出」という工程があるコーヒーを使用する以上、使用するアルコールや副材料の量、加水量を微妙にコントロールしなければテイストバランスが崩れてしまうという点がいちも非常に難しいと感じていますが、同時にまたその部分にコーヒーカクテルの魅力を感じています。
 Q5 約1〜2時間
 Q6 あまり聞きなれないような材料を使用したりもするので、プレゼンテーションを聞いて頂きながら、ぜひ頭でどのような味わいのドリンクになるのかイメージしてもらえるとよりコーヒーイングッドスピリッツという競技を楽しんで頂けると思います。
 Q7 現在世界で盛り上がりを見せてつあるコーヒーカクテルの分野は今後更に浸透していくのではないかと考えております。多くの方にコーヒーカクテルや競技の魅力を知って頂けるよう今後も活動していければと思っています。



塚田 奈央

スペシャルティコーヒー&ミクソロジー カフェ クノッブ

- Q1** 6回目、ファイナル4回目
 Q2 コーヒーとアルコールの可能性は探れば探るほど奥が深く、このような大会に出場することで更に研鑽することができ、新しいアイデアが生まれるからです。
 Q3 私は世界で通用するコーヒーミクソロジストになりたい。その想いで世界チャンピオンを狙います。世界中で色々なコーヒーカクテルをつくり、カルチャーとして広げていきたいと思います。
 Q4 常に本番を想定しての練習をするよう心がけています。氷の状態や副材料の管理、温度や経過時間。気にするべきポイントが非常に多いのがこの大会の難しいところです。練習の環境をいかに本番に近い形でできるかです。
 Q5 3時間程度です。
 Q6 この大会の面白いところは、コーヒーの抽出における細かい規定がないところです。アルコールとのシナジーを狙うために、水蒸気によるアロマ抽出を行いますので、是非ご覧下さい。また、デザイナーズカクテルのビジュアルも楽しんでいただけたらと思います。
 Q7 6度目の出場となりますが、目指すは世界チャンピオン!私はコーヒーカクテルと向き合う中で、本当に多種多様な出会いに恵まれました。コーヒーの世界に留まらず、何かしらを極めることは他のプロフェッショナルとも交流できるきっかけとなると思います。一時のトレンドとしてではなく、カルチャーとして人の生活を彩るようなコーヒーカクテルを作っていきたいです。



滑川 裕大

株式会社 大一電化社 やまの焙煎所

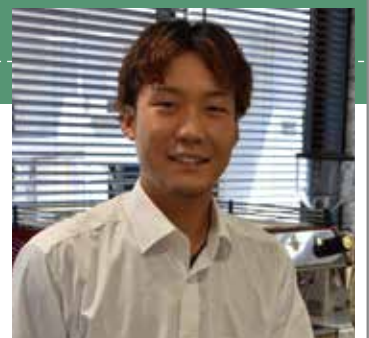
- Q1** 5回目
 Q2 スペシャルティコーヒーとアルコールの可能性を焙煎士としてたくさんの方に知っていただくため。
 Q3 少しでも多くの方にコーヒーカクテルの楽しさを知っていただけるように、全力で競技に取り組みたいと思います。
 Q4 私はバーテンダーではなく、焙煎士なので、どうすれば、一杯のコーヒーカクテルとして成り立つかを考えることが、競技に向き合うための最初の一步でした。
 Q5 約3時間
 Q6 焙煎士として、どのようにコーヒーカクテルを構築したのかが見せ場です。
 Q7 私にとってこの競技会は、5回目、約5年をかけて一歩ずつ進んできたものです。その中でも、コーヒーに携わる人がそれぞれの立場で、今最高のコーヒーカクテルを作り上げることが本当におもしろい部分だと感じています。見ている方も、コーヒーに携わっていて、コーヒーカクテルに興味を持っている方も、是非実際に作ってみて、コーヒーカクテルの楽しさを実してもらえよう、少しでも多くの方に、多くのことをお伝えできるよう全力で挑戦したいと思います。



農本 篤

大阪キャリナリー製菓調理専門学校

- Q1** 2回目
 Q2 前回のリベンジ。
 Q3 楽しみます!
 Q4 ドリンクとプレゼンテーションの一貫性。
 Q5 3時間前後
 Q6 ハツラツとしたプレゼンテーションです。
 Q7 憧れのビックサイトで競技できることにワクワクしています。同時に緊張もありますが、楽しんで自分らしく頑張ります。



藤倉 正法

Bar×Bar×Bar WATARASE

- Q1** 3回目
 Q2 前回2位で非常に悔しかったので。
 Q3 最高で優勝、最低でも優勝。
 Q4 本番と同じくらい集中力を上げて、当日の緊張感をイメージしてから練習に入ること。
 Q5 オペレーションやプレゼンの練習自体は10分程度。その他、基礎体力作りや、食事制限、メンタル&イメージトレーニングに取り組みました。
 Q6 見せ場は、液体窒素スローイング。バーテンダーならではの所作。
 Q7 私にとって最後のJSIGSCになると思うので、最高の舞台にします!



スポンサー紹介

- 【スピリッツスポンサー】キリン・ディアジオ株式会社
 【シロップスポンサー】日仏貿易株式会社
 【エスプレッソマシンスポンサー】株式会社大一電化社、ブルーマチックジャパン株式会社
 【浄水器スポンサー】エバーピュア・ジャパン株式会社
 【現金協賛スポンサー】株式会社エフ・エム・アイ、株式会社丸山珈琲
 【予選大会 会場提供】東京：東京ベルエポック製菓調理専門学校
 大阪：大阪キャリナリー製菓調理専門学校
 【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

SCAJ 2019

【展示会案内図】
東京ビッグサイト／西3・4ホール

ステージ B

ステージ A

コーヒービレッジ ロースターエリア

コーヒー フロッグ コーナー

出入口

出口

ステージ C

7	西山通商株式会社 / ビスタシア ミンダナオ コーヒー	3304
	株式会社青芳	5202
	株式会社旭屋出版	3301
	ASIAMIX 株式会社	5201
	アタカ通商株式会社	2305
	株式会社インピックスインターナショナル	3008
	株式会社アルカン	4307
	ANFIM srl	5303
	E. K. Taiwan, Clever & Handybrew	2008
	イーフムコーヒーズグループ・メルカンタ	2304
	石光商事株式会社	4210
	1883 モンルータン	3003
	innocent coffee DECAF	3005
	イフエロステイングアンドコー	4208
	IWCA (インターナショナルウィメンズコーヒーアライアンス) 日本支部	4102
	株式会社インテリジェントセンサテクノロジ	5110
	インドネシア貿易振興センター	1009
	株式会社インフィニティ	3107
	ヴィディヤコーヒーズ株式会社	2104
	UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY	1006
	クニール	5207
	海ノ原コーヒーズ / Mocha Origins / LIGHT UP COFFEE	3302
	雲南珈琲	2202
	EXCLUSIVE COFFEES S.A.	★
	ECOTACT	5001
	SKW イーストアジア株式会社	4310

エチオピア JICA 森林コーヒープロジェクト	★
Ethiopian Coffee Exporters Association members	1005
エバービュー・ジャパン株式会社	5108
AP ゼネラル株式会社	3110
FNC コロンビアコーヒー生産者連合会	1010
株式会社エフ・エム・アイ	5113
株式会社 FCC	3205
有限会社 FBC インターナショナル	5401
株式会社 MC アグリアライアンス	2006
MTG	*
株式会社大石アンドアソシエイツ	4405
小川珈琲株式会社	4106
興村製缶株式会社	5003
オーシャンテック株式会社	4107
オルガノ株式会社	4201
オールプレス・エスプレッソ・ジャパン株式会社	5301
株式会社オールランドティーカンパニー / 株式会社ホリデイズ / 有限会社東洋商事	3211
カ kaico	3006
KAITEC NIGERIA LTD	5405
カカオハートズ	3104
家和株式会社	3209
CAFEDEKONA	2001
CAFE DE NICARAGUA	2303
CAFE DE HONDURAS	1003
株式会社カリタ	3202
カリビアン貿易株式会社	3107
カルビジャーニ・ジャパン	3109
キャピタル株式会社	1001
京都 YOSANO ROASTER [WELD ONE]	5206
Guatemalan Coffees	1007
Guangzhou Cafemasy E-Commerce Co., Ltd.	4001
GOOD COFFEE FARMS 生産者団体	3206
グッドネーバース・ジャパン	3303
株式会社クラレ	5204
グリーンカンティーン	5402
GrainPro	2011
羅上珈琲 生豆本舗	4303
COFFEE SUJAK CO., LTD.	5004
COFFEE BOARD OF INDIA	4308
Kopi Rumah Kayu Indonesia	5107
コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド	5109
Consejo Salvadoreño del Café	2302
株式会社サザコーヒー	5409
サステイナビリティ・アジア	2003
株式会社サタケ	2205
Saturind Coffee	5104
株式会社三洋産業	5205
株式会社三和	2002
株式会社ジーンアンドシーコーポレーション	*
株式会社シー・エヌ・シー	3004
四国ケージ株式会社	4315
C-COOP	4101
下村企画株式会社	4313
ジャマイカコーヒー輸出協会	2301
Shanghai TIMEMORE Coffee Equipment CO., LTD	2009
JUNIOR COFFEE	2007
新倉有限公司	4003
Simple Real	5404
Swiss Water Process	3108
Scop COFFEE ROASTERS	3210
Specialty Coffee Association of Thailand (SCATH)	4104
THREE RIVERS 株式会社	5408
Zedo smart trading plc	4002
ゼフコーヒーアーツ	3010
SEB Professional	1008
株式会社セラード珈琲	4203
ゼロジ株式会社	4301
CEROFFEE	4304
SOFTPACK Co., Ltd.	5203
株式会社大一電化	5309
ダイイデデン株式会社	3106
タイムスクラブ	4101
ダイヤモンド株式会社	4404
ダイヤルケース株式会社	5105
株式会社大和精工	2205
株式会社タカヒロ	3105

ChuanPen International Packing CO., LTD.	4206
穀日ワングダ特和国大使館	4108
ツインバード工業株式会社	2205
株式会社葛藤家電エンタープライズ	4314
DKSH ジャパン株式会社	3207
株式会社ディーシーエス	5310
テクノワールド株式会社	2104
デロンギ・ジャパン株式会社	5101
Tianwan Industrial (Shanghai) Co., Ltd	2005
東洋ベレックス株式会社	5112
True Systems Co., Ltd.	5407
トーエー工業株式会社	5114
dotcom coffee	4401
ナ 株式会社中村商店	4306
ニコノス株式会社	4311
日仏商事株式会社	3002
日仏貿易株式会社	2204
ニシントーア・岩尾株式会社	4202
日東珈琲株式会社 / カフェバウリスタ	3208
日本珈琲貿易	3106
一般社団法人日本ハンドロップ協会	4209
株式会社ノヴァンコーマーシャル	5208
株式会社パワハコービー	2205
ハ パワハコービー株式会社	2102
パナマスペシャルティコーヒー	1002
ハニー珈琲	5103
HARIO 株式会社	2101
パリスハッスルジャパン	5406
PNG 株式会社	4004
株式会社ビーエスアイ	2105
BSCA - Brazil Specialty Coffee Association	3214
BM ターゲット	5304
認定 NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン	3102
株式会社福徳珈琲	3212
不双産業株式会社	2203
ブリュイスタ / レックコーヒー	4316
Fluid Bed Shop Roasters	2004
ブルマチックジャパン株式会社	3101
プレミアムウォーター株式会社	5302
株式会社 Bace	5002
ボダム	3201
ボルカフェ株式会社	4105
株式会社ボンタイン珈琲本社	4204
マ 株式会社マイ	

EVENTS & SEMINARS SCHEDULE

イベント&セミナースケジュール

日付	会場	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
9/11 水	イベントステージ	A	A-1 10:00 ~ 17:00 (終日) ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2019 決勝							
		B	B-1 11:00 ~ 13:30 ジャマイカ&ハワイ・ミーツ・コーヒーマイスター 2019 & 第六回引き継ぎ選手権！			B-2 14:00 ~ 16:00 FNC コロンビアコーヒー 生産者連合会				
		C	C-1 10:00 ~ 17:00 (終日) ジャパン バリスタ チャンピオンシップ (JBC) 2019 準決勝							
	セミナー会場	会場① 会議棟 101	S-1 調整中		S-3 12:30 - 14:00 エチオピア-JICA 森林コーヒープロジェクト		S-5 14:30 - 16:30 BSCA / Taste of Harvest			
		会場② 会議棟 102	S-2 11:00 - 12:30 駐日ルワンダ共和国 大使館		S-4 13:00 - 14:30 Guatemalan Coffees		S-6 15:00 - 16:30 COFFEE BOARD OF INDIA			
9/12 木	イベントステージ	A	A-2 10:00 ~ 17:00 (終日) ジャパン ハンドドリッパ チャンピオンシップ (JHDC) 2019 決勝							
		B	B-3 10:30 - 12:00 雲南国際珈琲交易中心		B-4 12:30 - 14:00 IWCA 日本支部 / ドキュメンタリー映画上映		B-5 14:30 - 16:00 フードベアリング 企画			
		C	C-2 10:00 ~ 17:00 (終日) ジャパン バリスタ チャンピオンシップ (JBC) 2019 決勝							
	セミナー会場	会場① 会議棟 101	S-7 10:30 - 12:00 エチオピア-JICA 森林コーヒープロジェクト		S-9 12:30 - 14:00 EXCLUSIVE COFFEES S.A.		S-11 14:30-16:00 FNC コロンビアコーヒー 生産者連合会			
		会場② 会議棟 102	S-8 11:00 - 12:30 バザマスペシャルティコーヒー		S-10 13:00 - 14:30 雲南国際珈琲 交易中心		S-12 15:00-16:30 ボルカフェ株式会社			
9/13 金	イベントステージ	A	A-3 10:00 ~ 16:00 (終日) ジャパン プリューワーズ カップ (JBrC) 2019 決勝							
		B	B-6 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 (JCTC) 2019 準決勝 決勝			B-7 13:00 ~ 16:00 ロースト マスターズ チームチャレンジ (RMTC) 2019 ジャパン コーヒー ロースティングチャンピオンシップ (JCRC) 2019 表彰式				
		C	C-3 10:00 ~ 16:00 (終日) ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC) 2019/2020 決勝							

出展者、セミナー、競技会の最新情報は
公式 WEB サイトまたは公式アプリで CHECK！

先着 2000 名様に
プレゼント特典！

公式
アプリ

展示会場で、会場マップや
出展ブース紹介、イベント
タイムテーブルなどを手軽
に確認できる公式アプリは
8 月中旬公開！

App Store

Google Play

公式 WEB

SCAJ2019

SCAJ2019

検索

QRコード

SNS

Follow me!

Facebook

Instagram

YouTube

各競技会の模様を
ライブ配信予定

@scajconference

公式 WEB

SCAJ2019

SCAJ2019

検索

QRコード

http://www.scajconference.jp/

来場事前登録、セミナー受講申込は公式 WEB から！

※開発中につき実際の画面とは異なります。

第12回リトリート(焙煎合宿)報告



今年も6月25日から27日まで八王子セミナーハウスにてローストマスターズ委員会主催でロースターの焙煎技術構築のための合宿「第12回リトリート焙煎合宿」が開催されました。毎年参加者の皆様より焙煎技術の向上と他のロースターとの交流の場として好評いただき定着してまいりました。

今年は45名の本参加者と28名の1日体験者の合計73名の参加者となりました。

今回はトップオブトップのケニアとCOE受賞のシャパダディアンティエナの地域のブラジルという全く違うアプローチが必要な生豆をいかにローストするかというのがテーマでした。

ローストによって爽やかなフレーバーになったり、複雑なフレーバーになったり、重厚なフレーバーが出たりという面白さのあるトップオブトップの「ケニア」と、ブラジルの中でもポテンシャルは素晴らしいがいわゆるブラジルのためのローストのアプローチでは複雑さがなかなか引き出せないシャパダディアンティエナの「ブラジル」をいかに上手くローストしていくかというローストの醍醐味が詰まった生豆を前に参加者の皆さんはとて熱心に検証とロースト談義を繰り広げていました。

生き生きとした酸や甘さで終わる感覚、甘さのともなったフレーバー等、引き出す目的は近い豆ですがローストのアプローチの仕方がかなり違う生豆としてとても良いサンプルになったのではないのでしょうか。

今年は、

1. 一日体験者の参加日を本参加者と同じ初日に一気に集まり皆さんと一緒にスタートする。

こうすることで今まで遠慮してしまいがちだった一日体験者が本参加者と一緒に全体の流れを把握していきながら参加することができたかと思えます。

2. 初日の午前中にカップングのカリブレーションを全員ですることによって方向性をはじめに統一する

はじめにカップングカリブレーションすることで他のロースターの味のとらえ方と自分のとらえ方の違いを認識し正しい方向性を全員で共有することができたと思います。ローストマスターズ委員会では、カップングの技術はローストの技術にそのままつながっていると考えていますのでこの点に関してはとても良かったと思います。

3. 今まで2日目に開催していた講演会を初日の夜に行うことで2日目の3時間ほどを焙煎する時間に充てる。

今までもっと焙煎する時間が欲しいといった要望が多かったためこうすることでかなりロースト時間が充実したのではないのでしょうか。また、講演のようなインスピレーションを大きく受ける場を初日にもってすることで2日目からのモチベーションに大きく関わってくると考えました。

以上の3点が大きな改善点でした。

初日は全員が集まった午前中に課題豆のサンプルロースト豆を用いたカップングカリブレーションを行い、皆さんでローストの方向性を決めました。カップングの技術がそのままローストの技術につながるので全員でカリブレーションをして他のロースターの意見もたくさん聞くことがとても重要です。

午後には4チームに分かれて各焙煎機によるローストとカップングを繰り返し検証しました。

今回の焙煎機は(株)ディーシーエス様よりローリング社スマートロースター7キロ1台、サンプルロースターとしてIKAWA2台、(株)DKSH様よりプロバット社プロバットーネ5キロ1台、(株)福島珈琲様よりディードリッヒ社IR-2.5キロをご協賛いただきました。

サンプルロースターはBranch Coffee様とCoffee Factory様よりフジローヤルディスカバーーをご協賛いただきました。国内外の焙煎機を一日で何種類も触れることができ参加者の方々には大変ご好評をいただけたようでした。

夕食後にはローストマスターズ委員会によるパネルディスカッションを行いました。

前半は丸山会長・内田委員長・葛西副委員長・山本副委員長・石井副委員長による「スペシャルティコーヒー時代の以前と以後のコーヒーとローストについて」をメインにお話いただきました。

後半は委員全員が交代でパネラーとして参加し、事前に参加者からいただいた質問・テーマに対してパネルトークしていただきました。

今回のパネルトークは競技会への取り組み方やローストに対する細かい質問内容もあり盛沢山の充実した内容となり、大変盛り上がりしました。なかなかこういった会は少ないので参加者の皆さんもとても真剣にお話に耳を傾けていたのが印象的です。

ここまでで一日体験者の方は解散となりましたが、その後も引き続き懇親会を行い全員で交流できるようにし、夜遅くまでコーヒー談義

に花を咲かせました。

2日目は丸々各チームのローストの検証時間にあてましたので、午前中の2時間半と午後の5時間でたっぷり検証していただきました。初日にパネルトークや座談会、懇親会を行うことで、そこでの交流による発見等を含めたうえで2日目の本番のロースト検証です。昨年までは2日目の午後に行われていた講演会を聞いて発見があっても、今回の合宿で生かせる終わってしまうという意見もあったことから初日に講演を行いました。これによって少なからず2日目へのモチベーションやインスピレーションが変わってきたのではないかと感じました。

今年も委員会メンバーが各チームの焙煎機やカップングと一緒にいることで様々な質問やアドバイスを引き出していました。委員会メンバーのローストやカップングに対する意見を直接聞くことができるのもリトリートならではの面白さだと思います。

こうして2日目の夜9時にはすべてのチームの課題豆の提出が終わり、2日目の夜も昨日に引き続き懇親会が行われました。2日目の懇親会でもあるので皆さんが打ち解けあい、より深い話ができるとても濃密な時間でもあります。明日の各チームによる課題豆に対するプレゼンの打ち合わせの時間ともなり熱いコーヒー談義が夜遅くまで行われました。

そして、最終日3日目。各チームが提出した、今回の目標に沿って焙煎できたと思われるサンプルをカップングする前に、各チームがどういう意図でローストしたものでこういうコーヒーになりましたというプレゼン発表を行いました。

その後ブラインドでカップングし、チームごとにすべてのコーヒーに

対する評価を話し合っていた各サンプルに対してそのコメントを発表していただきました。

そして丸山会長と内田委員長の各サンプルに対するコメントを伺った後、どのサンプルが自分らのチームのコーヒーだったのかを公表しました。この結果に対して良いと思われたサンプルに対する各チームからの様々なプロファイルに対する質疑応答が熱く行われ最終日のディスカッションがすべて終了となりました。

今回のリトリートでは初めて参加された焙煎経験3年未満の方が半数近くおられましたが、スペシャルティコーヒーを媒体として交流を図りつつ厳しいスケジュールをクリアしたことでもかなり成長した焙煎人になったことに満足している姿を拝見いたしました。

いかに参加者の方々に楽しみながら交流を通してロースティング技術を上達させていくかということに取り組んでおりましたが、参加者の皆さんにも楽しく充実した時間だったというお声をいただくことができひとまず安堵いたしました。

来年も今年の意見を踏まえた上でより充実したプログラムにして参りたいと考えています。

最後になりますが、ご協力・ご協賛いただきました皆様、ご参加くださいました皆様、今回の成功は皆様方のお力添えなくては達成しませんでした。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。誠にありがとうございました。

ローストマスターズ委員会 石井利明

Information

第11回表紙プレゼントのお知らせ

表紙に使用している作品は1点物となります。
ご希望の方がいらっしゃいましたら抽選で1名の方にプレゼントいたします。
事務局宛にニュースレターの感想等合わせてご応募ください。

〒105-8577
東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 事務局
News Letter Vol.64 プレゼント係
応募締切：2019年10月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note【編集後記】

梅雨明けの遅れとその後の猛暑、早々の台風到来と目まぐるしい天候の2019年の夏もようやく峠をこえて朝晩には涼しさも感じられる季節となりました。なにかと天候要因に影響を受けやすいコーヒー産業ですが、会員の皆様にはご健勝のことと存じます。

さて、今年も例年通りSCAJ2019が東京ビッグサイトで開催されます。昨年よりもさらにブース数、出展社数も増えて過去最大規模のスペシャルティコーヒーイベントとなります。近年アジアの国々のスペシャルティコーヒーに対する意欲は目覚ましいものがあり、コーヒー生産のみならず各競技会でも優秀な成績をあげられているのは皆様も御承知の通りです。そのようなアジアの国々の近況も含めてこのSCAJ2019では来場の皆様にスペシャルティコーヒーの現在と未来の姿を体感していただけるのではないかと思います。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

広報委員会／永田 卓