

JAPAN
BREWERS
CUP

RULES & REGULATIONS

ジャパン ブリューワーズ カップ 2022 ルール・規約

SCAJ コーヒーブリューワーズ委員会

2022年05月01日制作

目次

1. 参加条件
 - 1.1. 組織
 - 1.2. 権利
 - 1.3. 参加資格
 - 1.4. 参加制限
 - 1.5. ルール規約の施行
 - 1.6. 参加申込み
2. 競技の概要
3. 規格と定義
 - 3.1. 必修サービス
 - 3.2. オープンサービス
 - 3.3. 焙煎豆
 - 3.4. 飲料
 - 3.5. 抽出用水
 - 3.6. グRAINダー
 - 3.7. 抽出器具
 - 3.8. コーヒーの準備
 - 3.9. サービス容器
4. 競技エリア
 - 4.1. 必修サービスステーション
 - 4.2. オープンサービスステーション
5. 機械、付属品および原料
 - 5.1. 給湯器
 - 5.2. 水
 - 5.3. グRAINダー
 - 5.4. 追加の電気機器
 - 5.5. 提供される設備と機器
 - 5.6. 競技者の機器及び備品
6. 競技者が準備時間前にすべきこと
 - 6.1. 競技者へのオリエンテーションミーティング
 - 6.2. 通訳者
 - 6.3. 準備練習室
 - 6.4. 必修サービスコーヒーと練習時間
 - 6.5. 時間の遵守
 - 6.6. ステーションの整備
7. JBrC 予選競技会について
 - 7.1. 概要
 - 7.2. 必修サービス
8. JBrC 決勝競技会について
 - 8.1. 概要
 - 8.2. 決勝の必修サービス
 - 8.3. オープンサービス
9. 技術的な問題
10. 付属品を忘れたら
11. 得点記録

- 11.1. 公式得点記録
- 11.2. 予選の得点付け
- 11.3. 決勝の得点付け
- 11.4. 端数処理
- 11.5. 同点
- 12. デブリーフィング**
 - 12.1. 審査員がブリューワーズカップチャンピオンに期待すること
- 13. 評価尺度**
 - 13.1. カップスコア評価尺度
- 14. 必修サービスの評価手順**
 - 14.1. スコアシート
 - 14.2. カップスコアの要素
- 15. カップ評価の実施要綱**
- 16. オープンサービスの評価**
 - 16.1. プレゼンテーションの評価尺度
 - 16.2. プレゼンテーション評価のスコアシート
 - 16.3. プレゼンテーション評価の構成
- 17. ヘッドジャッジの評価**
 - 17.1. ヘッドジャッジによるオープンサービスプレゼンテーション評価の構成
 - 17.2. ヘッドジャッジによる必修サービス評価の構成
- 18. 競技者の不服申し立てと嘆願要請**
 - 18.1. 不服申し立て
 - 18.2. 嘆願書
- 19. 連絡先**
 - 19.1. SCAJ 事務局
 - 19.2. 競技会事務局

1. 参加条件

1.1. 組織

「ジャパン ブリューワーズ カップ」(以下、JBrC)は、一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(以下、SCAJ)が主催するコーヒー抽出競技会である。

本競技会は、World Coffee Events, LTD.(以下、WCE)の認証を受け、国際大会「ワールド ブリューワーズ カップ」(以下 WBrC)の国内大会(代表選考会)として開催されるものである。また本競技会は WBrC2022 ルール規約に準じ、SCAJ が定める JBrC ルール規約に則って運営される。

1.2. 権利

JBrC に関するすべての知的所有権は、この公的規約と競技形式を含め SCAJ が所有する。本書のいかなる部分も SCAJ の書面による許諾なしに無断で使用または複製することを禁じる。

1.3. 参加資格

1.3.1. 競技会参加の資格

競技の参加条件として SCAJ 会員・非会員の区分は問わない。

※予選大会参加者は1団体1名までとする。

1.3.2. ルール規約およびスコアシートの事前理解

A すべての競技者は SCAJ が定める最新の JBrC ルール規約およびスコアシートの内容をよく確認し、十分な理解を持って競技会に参加しなければならない。

B ルール規約及びスコアシートの理解不足にもとづく不服申し立てに対しては、いかなる場合にも便宜を図ったり例外を認めたりすることはない。

C SCAJ ホームページに記載されている関係書類については、全て内容理解しているものとする。

1.3.3. 年齢制限

競技者は競技に参加する時点で18歳以上であること。

1.3.4. 国籍

競技者は日本国籍を有する者、もしくは日本国内における2年以上の在職または就学を証明する書類を提出できる者とする(開催の12ヶ月前に上記期間の条件を満たしていること)。

1.3.5. WBrC 日本代表選考に関する規定

A 本競技会において優勝した競技者は、2022 年度に開催される WBrC に日本代表(1名)として参加する。ただし日本国籍を有する者のみその対象とする。

B SCAJ は WCE 認証国内団体の規定に則り、国内代表に選出された競技者およびそのサポーター1名の渡航費用、宿泊費用(WBrC 開催期間中)を負担するものとする。これ以外の競技会に係る競技者自身の旅行と宿泊に係る追加費用、消耗品費、材料費、現地交通費、追加人員費用などを含む費用は競技者が責任を持つこととする。なお SCAJ が負担する宿泊費は本大会前後2日間である。

C 本競技会の優勝者が何らかの理由で日本代表として WBrC に参加できない場合、またはその権利を放棄する場合、次点の競技者にその権利を移譲するものとする。

1.4. 参加制限

1.4.1. 審査について

A 本競技会に参加する競技者は、開催国を問わずその年の WBrC イベントが終わるまで、あらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会でジャッジをすることができない。

B 本競技会のジャッジは、開催国を問わずその年の WBrC イベントが終わるまで、あらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会に競技者として参加することができない。

1.4.2. デモバリスタ

A 本競技会の審査員プログラムにデモバリスタとして参加する者は、開催国を問わずその年の WBrC イベントが終わるまで、あらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会に競技者として参加すること

ができない。

B 競技者は同年度の競技会に参加しない場合、審査員プログラムのデモバリストになることができる。また競技者は認可された競技会で世界選手権の権利を得られなかった場合、同年度の世界選手権でデモバリストになることができる。

C 競技年度は競技会のイベントが競技者に競技の資格を与える世界選手権に関連している。

1.4.3. その他の制限

競技者とジャッジの関係によりコンフリクトが生じる場合は、大会開始前に大会主催者へ表明する事を推奨する。

1.5. ルール規約の施行

JBrC ルール規約は競技会開催期間を通して採用される。もし競技者が本規約を一つ以上違反した場合、自動的に失格となる。ただし規約によって特定の措置が指示されている場合はそれに従う。またジャッジや大会主催者が本規約を一つ以上違反した場合、競技者は「不服申し立てと嘆願要請」の項の手順に従い抗議を申し出ることができる。

1.5.1. 新型コロナウイルス感染症対策

すべてのルール規約は地域および会場の健康と安全の要件、またはガイドラインに基づいて変更される場合がある。競技会は大会に先立ちルール規約の変更をEメールで共有する。これらの変更にはテーブルサイズやレイアウトも含まれる場合もあり、またそれらに限定されない(提供される容器の材質、準備練習室やコーチ、サポーターの制限、マスクや手袋の着用義務、消毒スケジュール、等)。

1.6. 参加申込み

1.6.1. 参加登録

参加希望者はSCAJホームページ (<http://www.scaj.org>) より参加登録を行う。参加登録にはSCAJ会員・非会員を問わず、SCAJオンラインアカウントの取得が必要となる。JBrC参加登録フォームの必要事項をすべて記入し、申込みを行うこと。

1.6.2. 参加受付け

申込み受付け後、SCAJより参加登録料の案内を登録メールアドレス宛に送付する。参加登録料の入金確認をもって正式な参加登録とする。期日までに入金が確認できない場合はキャンセル扱いとなる。競技者は必ずSCAJホームページにて定めた期間内に申込みを行うこと。

1.6.3. 競技者の質問

ルール規約及びスコアシート、または競技会に関して質問がある場合、競技会事務局宛にEメールにて問合せること。また競技会当日の競技開始前に行うオリエンテーションの際に質問することもできる。

1.6.4. 参加規約と条件

必ず下記の規約をよく読み、その内容を十分に理解し同意した上で参加登録を行うこと。申込者は以下のすべての項目に同意したものとする。

- A 本競技に関して提出する書類等は返却されないこと。協会が本競技の様子を写真、ビデオ、DVD等に撮影し、撮影した映像を、協会が自由に編集、複製、および改変し、協会の情報誌や広告に使用するほか、印刷物、ビデオ、DVDとして頒布および販売すること。さらに、参加登録者はこれら協会の行為に対して異議を申立てず、肖像権およびその他の権利を主張しないこと。
- B 申込者の情報(氏名、勤務先)が協会の情報誌、広告に表示されるほか、本競技を収録し販売することがあるDVD等において表示されること。
- C 申込者はJBrCの優勝者がSCAJを代表する立場となることを理解し、その立場にふさわしく行動する責任を負うことについて十分な自覚を持つこと。

※ 個人情報に関して

申込者が参加申込書に記入した個人情報は、本競技の審査資料として使用するほか、協会からのご案内送付のためのみ利用し、個人情報のうち氏名、勤務先については、協会の情報誌、広告、本競技を収録したDVD等、及び本競技の大会記録データとして使用する。

2 競技の概要

- A 本競技会は2つの競技から構成される。
「必修サービス」(Compulsory Service: 規約 3.1を参照)と
「オープンサービス」(Open Service: 規約 3.2を参照)である。
- B WBrC は2つのラウンドに分かれる。
ラウンドワンとファイナルラウンドである。
・Round One: 必修サービス + オープンサービス
・Finals Round: オープンサービス ※但し、Round One 必修サービスのスコアが加算される。
- C JBrC は2つのラウンドに分かれる。
予選と、決勝である。
・予選 : 必修サービス
・決勝 : 必修サービス + オープンサービス
- D 各サービス競技において、競技者は3人のジャッジによって評価される。
加えて慎重にジャッジの行動などを監視するように任命されたヘッドジャッジも参加する。必修サービスでは提供された3カップの均一性を評価し、オープンサービスでは全体的なワークフローと技術的な統一性を評価する。これらヘッドジャッジの評価は最終スコアに加算される。
- E 各サービス競技において、競技者は3人のジャッジそれぞれに個別の飲料1杯ずつを作り提供する。
- F 本規約の定義を満たしている限り、競技者はどのようなコーヒー抽出器具のセットでも使用することができる。
(規約 3.7. 抽出器具を参照)
- G サービスに先だって競技エリアの準備を行うために、必修サービスに関しては競技者に8分の準備時間が提供される。
オープンサービスに関しては競技者に5分の準備時間が提供される。
- H 必修サービスはプレゼンテーションやデモンストレーションを伴わず、競技者には飲料を作り提供するために7分の競技時間が与えられる。競技者は競技会が用意する焙煎豆(規約 3.3. 焙煎豆を参照)しか使用できない。
- I オープンサービスでは使用する焙煎豆を競技者が選択することができる。競技者にはプレゼンテーションを行いながら飲料を作り提供するために10分の競技時間が与えられる。
- J 各サービス競技において、3杯の飲料は同一の焙煎豆で作らなければならない。
- K 競技者は競技時間内に何杯でも飲料を作ることができるが、ジャッジは提供された一つの飲料のみを評価する。
- L 競技会は短い時間で各サービスを提示するようスケジューリングされる場合がある。競技者は競技会のタイムスケジュールを認識し、迅速に作業する必要がある。

3 規格と定義

3.1. 必修サービス (Compulsory Service)

- A 必修サービスは JBrC/WBrC における2つの競技の内の1つである。
- B 競技者には8分の準備時間と7分の競技時間が与えられ、3杯のコーヒーを個別に抽出し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- C 必修サービスにおいてすべての競技者は、競技会が用意する同一の焙煎豆、グラインダー、抽出用水および同一規格のサービス容器を使用する。焙煎豆は公式練習時間の直前に350gが提供されるものとする。
- D 競技者は競技時間の開始にあわせて、ステージマネージャーの指示に従いコーヒーの作成および提供を行う。競技時間が終了した時点で、競技者はコーヒーの作成に使用したケトルから水約 100ml を競技会が提供したカップに注ぐ。競技者はヘッドジャッジがコーヒーと水の両方を試飲し終えるまで、ステーション(抽出器具およびケトルを含む)を片付けるために待機する。
- E 飲料はセンサリー評価のみによって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参照)に従って行われる。
- F 必修サービスにおいて付随情報(視覚、言語、感覚など)は評価されない。またそういった情報は提示されるべきでない。

3.2. オープンサービス(Open Service)

- A オープンサービスは JBrC/WBrC における2つの競技の内の1つである。
- B 競技者には 5 分の準備時間と 10 分の競技時間が与えられ、プレゼンテーションを行いながら3杯のコーヒーを個別に抽出し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- C オープンサービスにおいて競技者は自身で選んだ焙煎豆を使用し、コーヒー体験を高めるプレゼンテーションと共にジャッジに飲料を提供する。
- D 競技者はセンサリー評価とプレゼンテーション評価によって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参照)に従って行われる。

参

3.3. 焙煎豆(Whole Bean Coffee)

- A 焙煎豆とは、コーヒー類の果実の種子を焙煎した生成物の集積である。
- B コーヒーには、それが(実として)摘み取られた時点から飲料に抽出される時点まで、いかなる種類の添加物、香味料、着色料、香料、芳香剤、液体、粉末等も加えられてはならない。ただし、コーヒーの生育、栽培、一次加工の間に使用される物質(水、酵母、コーヒー、コーヒー副産物、肥料等)は認められる。
- C コーヒー豆はオープンサービスのみ競技時間前に挽くことが許されている。その際、添加物に関する上記ルールが同様に適用される。
- D 必修サービスで提供されるコーヒー豆は、ミディアムからミディアムライト・ローストで、フルウォッシュドの、スペシャルティグレードのコーヒー豆であり(焙煎度合がアグトロン 60 から 80)、焼きすぎ、または焦げる等の焙煎時の大きな不具合がなく、競技日の7日前までに焙煎されたものである。提供するコーヒー豆の焙煎が1回のバッチで賄えなかった場合は、それぞれの焙煎分に個別のラベルが付与されるか、または完全にブレンドされる。提供するコーヒー豆はすべて均等かつ個別に包装され、密封される。
- E 規定サービス用のコーヒー豆に関する情報は、本大会が終了するまで公表されない。規定サービス用のコーヒー豆のスポンサーは、SCAJ との間で守秘義務を負う。

3.4. 飲料(The Beverage)

- A 飲料は水を溶媒として、焙煎豆の粒子から抽出されなければならない。焙煎豆、抽出用水、抽出器具、サービス容器に関する関連定義に含まれるものを除き、いかなる種類の添加物も加えることを許されない。ただし、飲料の提供前に、その濃度を変えるために水を足すことは構わない。
- B 飲料の総溶解固形分(TDS)は、2.00%もしくは 20,000 ppm 以下になるだろう。これは飲料をエスプレッソやその他に分類されるコーヒー抽出飲料から明確に区分し、一般に「フィルターコーヒー」と呼ばれる範囲の飲料に限定するためのものである。
- C 競技者は3杯の個別の飲料を準備し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- D 3杯の飲料はそれぞれ1杯が、オープンサービスでは 120 から 375ml、必修サービスでは 180~375ml の間でなければならない。提供された飲料がその範囲外であった場合、そのカップの得点は 0 点となる。
- E 必ずしも競技時間内に作った全量を提供する必要はない。ただし評価するには、オープンサービスでは少なくとも 120ml、必修サービスでは 180ml を審査員に提供するひつようがある。

3.5. 抽出用水(Brew Water)

- A 必須サービスにおいては、必ず競技会によって提供される水を使用すること。ただしオープンサービスにおいては、競技者が自身で持ち込んだ水を使用することもできる。
- B 提供される水は、以下の 5.2.項にある許容範囲内で調整される。
- C 提供される水は、室内温度または 95.0°C~97.0°Cに温めて提供される。
- D 競技者が自前の水を使用することを選択した場合、禁止されているレベルの添加物または化学物質が含まれていないかどうかを確認する目的で、水の分析を行うことができる。競技者は競技時間の開始直前に、清潔な飲用水に

特有でない風味または特徴が水に含まれていないかどうかを確認する目的で、ヘッドジャッジが水を室温および加熱して試飲すると認識しておくことが望ましい。オープンサービスに自前の水を使用する意向がある競技者は、競技に先立ちイベントマネージャーおよびステージマネージャーあるいはそのいずれかに届け出なければならない。

- E 競技者が自身で用意した水を使うと選択した場合、水を希望する温度まで温めるための器具も競技者自身が用意しなければならない。このような器具に電力を供給するための電力は、競技会が提供するものに制限される。(規約 5.4. その他の電気機器を参照)

3.6. グライNDER (Grinder)

- A グライNDERとは、焙煎豆をコーヒーの化学的性質を変えずに、またコーヒーにいかなる添加物も加えず、小さな物理的粒子に粉碎する器具である。コーヒー豆の粉碎に直接関係するもの(摩擦や熱など)はその限りではない。
- B 競技エリア内において、また自身の競技時間中、競技者は競技会スポンサーにより提供されたグラインダー以外を使用してはならない。ただしオープンサービスでは競技エリア外または競技時間(競技前の準備時間を含む)の前であれば、競技者自身が持ち込んだグラインダーを使用してもよい。

3.7. 抽出器具 (Brewing Device)

- A 抽出器具とは、競技者が抽出時に飲料抽出に使用する器具である。
- B 抽出器具は、「手動」の性質のものでなくてはならない。補助動力(電気など)による機械的作用を伴ったり影響を受けたりしてはならない。ただし以下は例外とする。
 - i 競技者の手動作用(手や腕の動きなど)、または、重力やコーヒー抽出自体の作用(吸引式抽出器の圧力、パランス抽出器の動きなど)によって生じる機械的作用は許容される。
 - ii 水やコーヒー飲料を温めるために使用される熱源(電気、磁気、または液体燃料)は、付随する装置に動力を与えない限りにおいて、許容される。
 - iii 競技者に抽出用水を供給する機械または装置は許容される。ただしそれが何らかの自動装置や配分装置を伴う場合(一定量の水を給水するようプログラムされた機械など)、コーヒーに直接使用してはならない。例えば、自動給水器を用いて容器に水を注ぐことはできるが、直接コーヒーに注ぐことはできない。
- C 競技者は自身の抽出器具を使用しなければならない。スポンサーによって競技者が使用できる何らかの抽出器具を供給する場合もあるが、自身の抽出器具の確保(該当する場合、濾過媒体も含む)については競技者が最終的な責任を負うものとする。JBrC/WBrC は、用意された抽出器具の操作や構造の健全性には責任を負うことができない。器具を使用する競技者自身が、十分にその器具を試し調べるべきである。
- D 競技者は必須の3杯を与えられた時間内に作るために、好きなだけいくつ抽出器具を使用してもよい。
- E 抽出器具は飲料に対していかなる添加物も加えてはならない。

3.8. コーヒーの準備 (Coffee Preparation)

- A コーヒーを作成するにあたっては、各ジャッジに対して個別に別途作成(抽出)するものとする。
- B 「個別に別途作成されたもの」とは、ある特定量のコーヒー豆とある特定量の水から直接作成された抽出分をいう。したがって、競技者は個別に作成されたことが明確でないものを複数のジャッジに提供することはできない(例えば、競技者は一度にフレンチプレスで1リットル抽出し、それを3人のジャッジのカップにそれぞれ注ぐことはできない。フレンチプレスを3度行い、そのそれぞれを個別に提供することは認められる)。
- C 「抽出時間」とは、抽出用水とコーヒーの粉が接触を始めた瞬間から、競技者が抽出を終わらせるまでの時間の長さを指す。抽出された飲料が完全にコーヒーの層から分離した時点(コーヒーの粉に貯留した水は「抽出飲料」の一部とみなされない)、または、競技者がサービス容器に注がれている抽出飲料の流れを遮った時点のいずれか先の時点で、抽出が終わる。フィルター予湿による水は、「抽出用水」とはみなされない。
- D いずれの競技ラウンドにおいても、抽出時間が競技時間より前に開始した場合、または、完全に競技時間が経過した後に飲料が提供された場合、飲料は失格となる。

3.9. サービス容器(Service Vessel)

- A サービス容器とは、競技者がコーヒー飲料を入れてジャッジに提供するためのカップ、サーバー、その他の容器のことである。
- B コーヒー提供またはプレゼンテーション毎に最低3つのサービス容器が必要である。
- C コーヒー飲料はそれぞれのジャッジに完全な一人前で提供されなければならない。例えば2人前以上の飲料をジャッジ達に「分割した飲料」として提供することはできない。ただしオープンサービスにおいて競技者が空のサービス容器をサービスの付属品として提供することはできる。例えば飲料が入ったフレンチプレスとジャッジが注ぎ入れるための空のカップを提供することである。
- D サービス容器はいかなる風味や香料も帯びていてはならない。
- E サービス容器の材質、形状、大きさに制限はないが、ジャッジが手に取って直かにすすって飲めるものでなければならない。
- F 競技会は、150～235 ミリリットルの「規格のサービス容器」を提供する。
- G 「必修サービス」においては、規格のサービス容器にコーヒー注ぎ提供しなければならない。
- H 「オープンサービス」において、競技者は、規格のサービス容器を使用するか、自身で用意したサービス容器を使用するかを選択することができる。
- I 「アロマ」スコアの内容は、コーヒーが提供された時点で、当該飲料が最終的に注がれたサービス容器から評価される。ただし競技者からオープンサービス中に具体的な指示があった場合はこの限りでない。競技者は規則に優先し、アロマ評価を目的としたサービス容器を提出することができる。ただしジャッジが当該飲料を評価できるよう、競技時間内に当該飲料を最終的なカップに注ぐ必要がある。
- J ジャッジが必要とみなした場合、アロマを評価した後、早く冷ますためにコーヒーを規格のサービス容器へ移し替えることがある。飲料がこのように移し替えられても評価に影響はない。

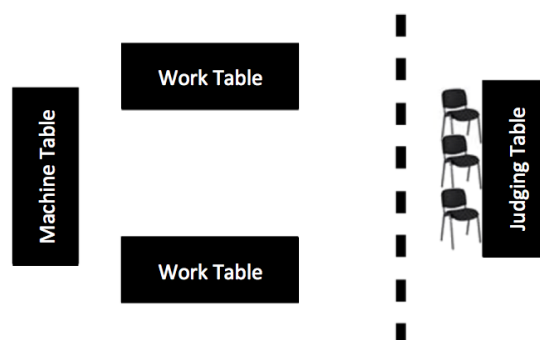
4. 競技エリア

JBrC の競技エリアは各会場および各ラウンドに応じて、1～2ヶ所の必修サービスステーション、および1～2ヶ所のオープンサービスステーションから構成される。

4.1. 必修サービスステーション

必修サービスステーションは以下から構成される。

- A 機器用テーブル(Machine Table) : 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。
- B 作業用テーブル2台(Work Table) : 2つの離れて置かれた作業面が競技者の準備用テーブルとして指定される。競技者は指定されたテーブルで自身の機器を配置しコーヒーを準備する。

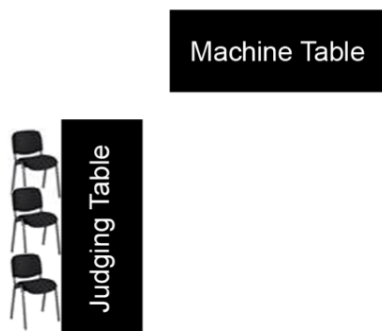


- C 審査員用テーブル(Judging Table) : ジャッジは視界から競技者が隠れるように設置されたテーブルに着席する。

4.2. オープンサービスステーション

オープンサービスステーションは以下から構成される。

- A 審査員用テーブル: 競技者から提供されるコーヒーおよびプレゼンテーションを評価するため、ジャッジは競技者の方を向いて長方形のテーブル(高さ約0.75~1.0メートル、幅約1.8メートル)に横並びで着席する。
- B 機器用テーブル: 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。



5. 機械、付属品および原料

5.1. 給湯器

競技者はスポンサーの給湯器を使用するか、オープンサービスでは自身が用意した水と器具を使用するかを選択できる。給湯器は 95.0°C~97.0°C(使用時にノズルまたは蛇口で測った温度)で水が出るように設定される。競技者は給湯器の構成要素、設定、部品の変更、調整または交換をしてはならない。いかなる変更または調整も、ステージマネージャーもしくはヘッドジャッジの判断のもとに失格の根拠となりうる。また誤用や乱暴な扱いによって競技用備品に損害を与えた場合、失格の根拠となる。

5.2. 水

競技者は競技会が提供する水を使用するか、自身が用意した水と器具を使用するかを選択できる。スポンサー公式の給湯器は、競技会が用意する水だけを供給する。競技会が用意する水は、次の基準を目標として調整される。

- におい: 清潔または新鮮、無臭
- 色: 清色
- 全塩素/クロロミン: 0(ゼロ)mg/L TDS: 85 mg/L(許容範囲 50-125 mg/L)
- カルシウム硬度: 3グレインまたは 51 mg/L (許容範囲 1-5 グレインまたは 17-85 mg/L)
- 全アルカリ度: 40 mg/L(許容範囲は 40 mg/L か近い数値)
- pH: 7.0(許容範囲 6.5 から 7.5)
- ナトリウム: 10 mg/L(許容範囲は 10 mg/L か近い数値)

5.3. グラインダー

- A スポンサーのコーヒーグラインダーは、競技者が使用するための機器用テーブルに置かれる。
- B 必修サービスにおいて、コーヒーの粉碎は必ずスポンサーによって提供されるグラインダーを使用し、準備時間中または競技時間中に換くこととする。オープンサービスにおいては、競技者はスポンサーのグラインダーまたは自身で選んだ他のグラインダーを使用することができる。ただし競技エリア内および競技時間中(競技前の準備時間を含む)は、スポンサーのグラインダーのみである。
- C 競技者が“スポンサーのグラインダーではなく”自身で選んだグラインダーを使用する場合は、それを競技エリア内や競技時間中(競技前の準備時間を含む)に使用することはできず、前もって換えておかなければならない。
- D スポンサーのグラインダーは競技会の Web サイトまたは E メールで発表される。

5.4. 追加の電気機器

- A 競技者は追加で最大2つまでの電気機器をコーヒーの準備またはプレゼンテーションのために持ち込むことができる。競技者は競技会前に追加で持ち込む電気機器を競技会事務局に連絡しなければならない。追加の電気機器に必要な総電力はグラインダーと共有される単一の単層回路によって賄われなければならない(1500W 以内)。
- B 競技者の追加電気機器に要する電力が提供される電力で十分に賄えるかどうかの確認は、競技者の責任で行われる。競技者が追加電気機器のために要した超過電力に起因する「技術的な抗議」は一切受け入れられない。
- C 提供される設置電気サービスを必要としない、また追加機器の使用に関しての制限はないが、そのような機器は規約で許可されているものに限る。

5.5. 提供される設備と機器

競技エリアは、次のものが設備される。

- ・機器用テーブル(給湯器とグラインダー用)
- ・作業用テーブル(競技者用)
- ・サービス用テーブル(審査員用テーブル)
- ・給湯器
- ・公式コーヒーグラインダー
- ・規格のサービス容器
- ・清掃用ブラシ(グラインダーとカウンター用)
- ・ゴミ箱
- ・液体を捨てるためのバケツ
- ・審査員用のカップングスプーンと水

5.6. 競技者の機器と消耗品

競技者にはプレゼンテーションに必要なすべての用具用品を持ち込むことが求められる。競技者は移動中または競技中あるいはその両方における破損を見込んでおくことが望ましい。競技中は競技者が自前の器具及び付属品に関して責任を持って管理を行う。競技エリアに放置された物品の安全性に関して、競技会、ボランティア及びイベントスタッフは責任を負わない。

競技者にはパフォーマンスに使用する器具を最小限に抑え、実用的な物品だけを持ち込むことが強く推奨される(抽出器具、コーヒーまたは抽出に関する資料等)。ジャッジテーブルにカップングスプーンまたはナプキンは不要である。不要な物品を持ち込んだ場合、競技者はスコアシートの“オーバーオールワークフロー”の項目のポイントを失う可能性がある。オープンサービスにおいて以下のルールで禁止されている物品を持ち込んだ場合、スコアシートの“顧客サービス”の項目のスコアはゼロ(0)となる。

競技者は次の物を持参すること。

- ・抽出器具
- ・コーヒー濾過媒体
- ・オープンサービス用コーヒー(練習用、競技用)

次の物は任意である。

- ・抽出器具のスペア
- ・追加の電気機器(最大2つ)
- ・抽出器具用のスタンド
- ・抽出器具の付属品
- ・スケール(質量測定用)
- ・温度計(温度測定用)
- ・タイマー(時間測定用)
- ・追加のコーヒー濾過媒体
- ・オープン用のサービス器(最低3個とスペア)

- ・清掃用の布巾

- ・印刷物など視覚化されたアイテム

以下のものは使用してはならない。

- ・コーヒーの提供とは何ら関係のない、審査員テーブルを装飾するための物品

- ・最終的な飲料以外の、ジャッジが飲食する水及び挽かれたコーヒー豆を含む、五感を刺激する品目または食料品

6. 競技者が準備時間前にすべきこと

6.1. 競技者へのオリエンテーションミーティング

競技会が始まる前に競技者オリエンテーションミーティングが行われる。このミーティングは競技者全員が参加しなければならない。参加しなかった場合は、その時のヘッドジャッジによって失格とみなされることとなる。このミーティングにおいて、イベントマネージャーが競技会の流れやスケジュールについての説明や告知、そしてステージとバックステージを案内する。このときに競技者はイベントマネージャーへ質問または懸念事項を確認することができる。

6.2. 通訳者

JBrC は日本語で開催されるが、競技者は自分の通訳を連れてくることができる。競技中、通訳はイベントマネージャーまたはヘッドジャッジが言ったことだけを翻訳することが許される。競技者が話すときは競技者が言ったことを正確に翻訳することが許され、通訳を使用する事での追加の競技時間は割り当てられない。

6.3. 準備練習室

ステージングエリアの一部を競技者用の準備室または練習室に指定する。これは競技者、そのコーチ(各競技者につき1人)、ボランティア及びいずれかの JBrC 関係者のために用意されたエリアとなる。JBrC のジャッジ、報道関係者またはメディア関係者、競技者の家族および支援者は、イベント主催者の許可なくこのエリアに立ち入ることはできない。競技者は自己の責任において自前の器具、付属品、原料等をこの部屋に保管することができる。また競技者が提供容器および抽出器具の洗浄に使用できる洗い場も用意される。競技者は自前の食器類およびガラス製品の片付けおよびこれら物品の管理に責任を負う。食器類もしくは競技者の物品の破損または紛失に関して、運営者およびイベントスタッフは責任を負わない。

6.4. 必修サービスコーヒーと練習時間

6.4.1 提供される必修サービスコーヒー

公式練習時間の開始直前に、各競技者には練習と競技の為に 350g の必修サービス用コーヒー豆を提供する。

公式練習と競技で残ったコーヒー豆は、競技会により回収される。

提供するコーヒーに関する詳細は「基準および定義」を参照のこと。

6.4.2. 練習時間

競技者は競技会当日に提供されたコーヒーおよび自身のコーヒーを抽出する練習を行うことができる。

競技会オリエンテーションミーティングの際に、イベントマネージャーが練習時間の詳細を伝える。

6.5. 時間の遵守

競技者はそれぞれに割り当てられた準備時間開始の少なくとも 30 分前に競技会に到着していること。各自の競技開始の時点で現場にいない競技者は失格となる。

6.6. ステーションの整備

競技者は、競技エリアが次の競技者のために清潔で整えられている状態にする責任を負う。「ステーションを整備する」ボランティアはいないので、競技者が競技時間終了時にステーションを清掃し整えなければならない。

7. JBrC 予選競技会について

7.1. 概要

- A 予選競技会において競技者は必修サービスのみを行う。競技者には必修サービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。
- B 指定された準備時間または競技時間に開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備が開始できるよう準備していなければならない。

7.2. 必修サービス

7.2.1. 練習/準備時間

- A 準備及び競技時間に先立って、競技者には練習時間がスケジューリングされる。ここで競技者は提供される公式コーヒー豆、抽出用水、グラインダーでの練習ができる。
- B その後、競技者には必修サービスのための準備時間が割り当てられる。
- C 競技者は8分間でステーションをセットアップし、競技時間に関連するすべてのものを準備する。電気機器は準備時間前に準備し電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。
- D 準備時間が終了した時点で競技者は機器用テーブルと競技者用テーブル上での準備や操作にかかわるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、タイマーを除いていかなる物も手に持ってはならない。
- E 競技者は準備時間終了から競技時間開始の間の時間は変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。

7.2.2. 競技時間の開始

- A 競技者は交互にずらして組まれたタイムテーブルにて競技時間を設定される。
- B 8分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができていないかを確認しなければならない。
- C 競技者は抽出用水とコーヒーが接触する前に競技時間を始めなければならない。その後始めた場合は失格となる(濾過媒体の予湿に使われた水、または抽出用でない水はこの限りではない)。

7.2.3. 競技時間

- A 競技者にはコーヒーを準備しジャッジに提供するために7分間が与えられる。
- B すべての競技者は競技会から提供された必修サービス用のコーヒー、グラインダー及び抽出用水のみを使用し、その他のコーヒー(焙煎豆、焙煎粉にかかわらず)は使用できない。
- C プレゼンテーションは一切してはならない。競技者は静かに作業を行うよう努めなければならない。競技者がジャッジに影響を与えようとしている、または指示しようとしているとヘッドジャッジが判断した場合、失格になる可能性がある。
- D 競技者は審査員用テーブルでコーヒーを準備することはできない。審査員用テーブルは飲料を評価するためだけにあり、またジャッジは準備を観察することができない。
- E 競技者は競技時間中のステーション内において、提供されているコーヒーと水を使用して飲料を作る必要がある。
- F 飲料は本規約、特に「規格と定義」の項にしたがって準備され提供されなければならない。
- G 競技者は飲料を準備ステーションの端に置かれた指定のサービストレイに置いて審査員に提供する。イベントスタッフがジャッジへ飲料を届ける。

7.2.4. 競技時間の終了

- A 競技者が3杯目(最後)の飲料を提供し終えた(サービストレイに置かれた)時点で競技時間は終了する。競技者は競技時間が終わったことを告げる、または示す必要はない。
- B 8分以内に飲料を提供できなかった競技者は失格となる。ただしジャッジは当該飲料の評価と継続することができる。
- C 競技時間が終了した時点で、競技者は使用したケトルから水約100mlをイベントマネージャーから提供された容器に注ぐ。
- D 競技者はヘッドジャッジがコーヒーと水の両方を試飲し終えるまで、ステーション(抽出器具とケトルを含む)を

片付けるために待機する。ステージマネージャーから合図を受け取った時点で、競技者はステーションを片付け、次の競技者のために速やかに準備を整える。

7.2.5. オーバータイムペナルティ

- A 競技者が割り当てられた7分間にプレゼンテーションが終了しなかった場合、完了するまで続行できる。
- B 7分が経過した後、1秒超えるごとに0.5ポイント、最大30ポイント(1分間)までカウントされ、合計ポイントから減点される。
- C 飲料を提供するための準備、その他のパフォーマンスが8分を超える競技者は失格となる。

8. JBrC 決勝競技会について

8.1. 概要

- A 決勝競技会において競技者は必修サービスとオープンサービスを行う。競技者にはそれぞれサービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。
- B 指定された準備時間または競技時間に開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備を開始できるよう準備していなければならない。

8.2. 決勝の必修サービス

予選の必修サービスに準ずる。

8.3. オープンサービス

8.3.1. 準備時間

- A 競技者にはオープンサービスのための準備時間が割り当てられる。
- B 競技者は5分間でステーションをセットアップし、競技時間に関連するすべてのものを準備する。電気機器は準備時間前に準備し電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。
- C 準備時間が終了した時点で競技者は機器用テーブルと競技者用テーブル上での準備や操作にかかわるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、タイマーを除いていかなる物も手に持つてはならない。
- D 競技者は準備時間終了から競技時間開始の間の時間は変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。
- E 準備時間が終了した時点で自前の水を使用する競技者は水約100mlのサンプルを2つ提出しなければならない。室温のものと加熱したものである。イベントマネージャーからは2つの容器が提供される。競技者が使用するケトル、容器またはボトルからサンプルを注ぐ。清潔な飲用水に特有でない風味または特徴が水に含まれていないかどうかを確認する目的で、ヘッドジャッジが両方のサンプルの評価を行う。

8.3.2. 競技時間の開始

競技者にはスケジュールにしたがってオープンサービス競技の時間が割り当てられる。5分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができていないかを確認しなければならない。

8.3.3. 競技時間

- A 競技者にはフィルター抽出されたコーヒーを3人のジャッジそれぞれに個別に準備、提供、プレゼンテーションを行うために、10分間の時間が与えられる。
- B 競技者は自身が選んだ焙煎豆(または焙煎粉)を使用することができる。
- C 競技者はコーヒー豆のグラインドおよび抽出用水の用意を、競技時間中に行うか、その前に行うかを選択することができる。
- D コーヒーの提供には提示された味覚体験を明確にし、優れた顧客サービスを示し、全体的なコーヒー体験を向上させるジャッジへのプレゼンテーションを伴わなければならない。

- E 飲料は本規約にしたがって準備され、提供されなければならない。
- F 競技者は飲料を審査員用テーブルの各ジャッジの前に一杯ずつ提供する。競技者は「提供された」ことが判断できるよう、明確な動作で各飲料を各ジャッジの前に置かなければならない。

8.3.4. 競技時間の終了

- A 競技時間は競技時間が経過したとき、または競技者自身が終了を告げたときが終了となる。
- B 11分以内に飲料が提供されない競技者は失格となる。ただしジャッジは競技者の参考のために飲料の評価と採点を続けることができる。
- C ジャッジは競技時間の前後に発された言葉、提供または披露された物事を評価に反映させない。
- D 競技時間終了後、競技者は準備エリアに戻り、次の競技者のためにステーションを清掃し敏速に整えなければならない。

8.3.5. オーバータイムペナルティ

- A 競技者が割り当てられた10分間にプレゼンテーションが終了しなかった場合、完了するまで続行できる。
- B 10分が経過した後、1秒超えるごとに0.5ポイント、最大30ポイント(1分間)までカウントされ、合計ポイントから減点される。
- C 飲料を提供するための準備、その他のパフォーマンスが11分を超える競技者は失格となる。

8.3.6. オープンサービスに関する補足事項

- A 競技者はプレゼンテーションと共にコーヒーを提示しなければならない。これはコーヒー味覚体験を高め、現実世界でのスペシャルティコーヒー体験の模範となるサービスへと繋がる。
- B プレゼンテーションは競技者の説明がどこまで味わいの体験と調和しているかをもとに評価される。
- C プレゼンテーションは創造的なもの、有益なもの、面白いもの、いずれでもよいが常にジャッジの「コーヒー体験」を高めることに焦点を合わせるべきである。
- D 競技者は提供するコーヒー以外にジャッジが食べる、飲む、味見する、または嗅ぐための食べ物、飲み物、また香りのよい体験を提供もしくは披露してはならない。このようなサービスはジャッジによって評価されない。競技者はジャッジに対し審査する位置から身体を移動するよう要求することはできない。競技者は抽出し提供するコーヒー以外のいかなる食べ物、飲み物、香りのあるものをジャッジに提供しないし見せてもいけない。そのようなジャッジに対してやってはいけないサービスをした場合は、スコアシートの顧客サービスは0点となる。
- E ジャッジは最終的なカップに提供された飲料のみの審査を行う。ジャッジへの提供後、競技者が当該飲料またはカップに変更、修正、影響またはその他何らかの作用を加えた場合は、当該飲料が再度提供されたものとみなされ、事前の評価は無効となり、ジャッジはこの飲料を新たな飲料として評価を行う。ジャッジは競技者の行ったアロマ評価に関する指示に従う。当該飲料がテイスティングのために注がれ、最終的にジャッジに提供された時点で、競技者は当該飲料またはカップに触れることはできない。

9. 技術的な問題

- A 競技者は準備や競技時間の最中に以下のことに関して技術的な問題があると思う場合、タイムアウトを宣言することができる。
 - i. 提供される公式の給湯器
 - ii. 提供される公式のグラインダー
 - iii. オープンサービスのみ、視聴覚機器(例: 競技者のマイク)
- B 準備や競技時間はイベントマネージャー(準備時間中)またはヘッドジャッジ(競技中)によって一時停止される。公式タイムキーパーは「テクニカルタイムアウト」が呼び出されたときに時間を記録する。タイムキーパーが「テクニカルタイムアウト」を認識していることを確認するのは競技者の責任である。
- C イベントマネージャーやヘッドジャッジが技術的な問題に同意し問題がすぐに解決すると判断した場合は、必要に応じ然るべき差戻し時間を決定する。技術担当者が問題を解決し次第に競技者の時間は再開される。
- D もし技術的な問題がすぐに解決できない場合、イベントマネージャーまたはヘッドジャッジは、競技者が競技を継続できるまで待つか、競技を中断して再度時間を割り当てて再開するかを判断する。

- E もし競技者が自身の競技時間を中断しなければならない場合、イベントマネージャーは競技者が後で競技を完全に再開するためスケジュールの立て直しをする。
- F もし技術的な問題が競技者のミスまたは競技者の個人的な機器によるものと判断された場合、イベントマネージャーは差し戻し時間を競技者に与えない場合がある。この場合は準備または競技の時間は追加時間なしでそのまま再開される。
- G 機器に慣れていないことは技術的な一時中断の事由にならない。

10. 付属品を忘れたら

- A 競技者が準備時間中に機器や付属品を忘れた場合、競技者はステージを出て忘れ物を取り戻すことができる。ただしこの間の準備時間は中断されない。
- B 競技者が競技中に機器や付属品を忘れた場合、ヘッドジャッジにステージの外に忘れ物があると伝え、自身で忘れ物を取り戻すことができる。ただしこの間の競技時間は中断されない。
- C スタッフやサポーター、チームメンバー、観客に何かを持ってきてもらうことはできない。もし行われた場合はヘッドジャッジにより失格とされる場合がある。

11. 得点記録

11.1. 公式得点記録

JBrC の公式得点記録係はすべての得点記録および機密保持の責任を負う。

11.2. 予選の得点付け

11.2.1. スコアシートの内訳

- A JBrC 競技者のスコアシートは次の要素で構成される。
- B カップスコアはアロマ、風味、後味、酸味、ボディ、均衡性、及び総合の7つ要素の得点が合算される(酸味、ボディ、均衡性は2倍される)。
- C オープンサービスのスコアには味の説明と顧客サービスを2倍したプレゼンテーションスコアが含まれる。
- D 必修サービスでのヘッドジャッジのスコアはセンサリーユニフォーミティを2倍したものである。
- E オープンサービスでのヘッドジャッジのスコアはオーバーオールワークフローとテクニカルユニフォーミティを2倍したものである。

11.2.2. 必修サービスのスコアリング

- A 3人のセンサリージャッジによる必修サービスのスコアを合計し、3で割りカップの平均スコアを算出する。
- B カップスコアに1.4を掛け、ヘッドジャッジのスコアを加算し1.6で割り、オーバータイムペナルティを差し引いたのが最終スコアである。
- C 必修サービスの最大可能得点は100点である。

11.2.3. 予選の得点付け

予選の総合得点は必修サービスの総合得点である。予選の最大可能得点は100点である。

11.3. 決勝の得点付け

11.3.1. 必修サービスの得点付け

予選での必修サービスのスコアリングと同様である。

11.3.2. オープンサービスの得点付け

- A 各センサリージャッジによるオープンサービスのスコアはカップスコアにプレゼンテーションスコアを加え1.4で割る。
- B 3人のセンサリージャッジによるスコアを合計し、3で割りカップの平均スコアを算出する。
- C センサリージャッジの平均スコアに1.4を掛け、ヘッドジャッジのスコアを加算し1.6で割り、オーバータイムペナルティを差し引いたのが最終スコアである。
- D オープンサービスの最大可能得点は100点である。

11.3.3. 決勝の得点

決勝の総合得点は必修サービスとオープンサービスの合計である。決勝の最大可能得点は 200 点である。

11.4. 端数処理

得点は小数第 2 位に四捨五入する。例えば総合得点が 88.583333 点だった場合、88.58 点となる。

11.5. 同点

予選: 2人以上の競技者が同点となり、その結果、決勝に7人を超える競技者が勝ち残る場合は次の手順で選定される。

- A 必修サービスの総合得点が高い競技者から上位となる。
- B 更に同点だった場合は、スコアシートの「風味」の得点が高い競技者が上位となる。
- C 更に同点だった場合は、スコアシートの「バランス」得点が高い競技者が上位となる。
- D 更に同点だった場合は、スコアシートの「総合」得点が高い競技者が上位となる。
- E 更に同点だった場合は、決勝ラウンド上位に適用すべての競技者が進出できる。

決勝: 2人以上の競技者が同点となった場合、最終順位は次の手順で決定する。

- A 決勝のオープンサービスでのカップの総合得点が高い競技者が上位となる。
- B 同点だった場合は、「顧客サービス」得点が高い競技者が上位となる。
- C 更に同点だった場合は、「味の説明」得点が高い競技者が上位となる。

12. デブリーフィング

表彰式の後、競技者はジャッジと共に自身のスコアシートを見る機会があり、10 分程度のデブリーフィングが行われる。競技者がスコアシートの原本を自身のものとする事は許されない。競技会後に競技会事務局が郵送により競技者へそれぞれのスコアシートのコピーを送る。

12.1. ジャッジがブリューワーズカップチャンピオンに期待すること

ジャッジは下記のようなことを、チャンピオンに期待している。

- A 模範的な品質の抽出されたコーヒー飲料が作れること。
- B 傑出した顧客サービスを提供できること。
- C 淹れ立ての抽出コーヒー飲料を味わう体験を説明できること。
- D 卓越した総合的なコーヒーサービス体験を提供できること。

13. 評価尺度

評価尺度は予選も決勝のスコアシートも共に同じである。

許容できない=0

許容はできる=4 - 4.75

標準=5 - 5.75

良い=6 - 6.75

とても良い=7 - 7.75

優秀=8 - 8.75

並外れている=9 - 10

ジャッジはそれぞれの記述された単語が数値での得点に対応するコードとみなされなければならない。中間得点は 0.25 点のきざみ幅で使用することができる。ただしジャッジは 0.25 点より小さい得点のきざみ幅は使用できない。許容できない (0 点) という評価は明らかにはなはだしい規約違反、常識や最低限のプロ意識やサービスに欠ける場合のみに付けられる。

13.1. カップ得点の評価尺度

カップ得点は下記の尺度に限られる。

6.00 良い	7.00 とても良い	8.00 優秀	9.00 並外れている
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 – 10.00

審査員は「良い」「とても良い」「優秀」「並外れている」の評価尺度を使用しなければならない。審査員は 6.00 点より下の得点を付けてはならない。「良い」より下の評価の場合は、6.00 点を付けなければならない。

14. 必修サービスの評価手順

以下が JBrC/WBrC の必修サービスにおける審査の基準と手順である。

14.1. スコアシート

飲料が提供されたらジャッジはそれぞれのカップを評価用プレースマットに移し、それぞれのプレースマットの位置にアルファベット記号を付ける。この記号は、「Cup #」の中に記録する。評価の各構成要素は横方向(左から右)の尺度で

記録される。これはサンプルと経験上の理解による品質に対する見方に基づく、特定の構成要素に対する相対的な品質への審査員の見方を評価するためである。いくつかの構成部分は縦方向の尺度で記録される。縦方向(上下)の尺度は得点に含まれない感覚部分の強度をランク付けするのと、参考やメモを記録するためのものである。評価後、数値での得点はそれぞれの「Total(合計)」部分に書き留められる。総得点を確定するため、得点記録係が得点の構成部

分の合計を計算する。

14.2. カップスコアの要素

14.2.1. アロマ(Aroma)

一般的に言えばコーヒーのアロマ性質の領域はコーヒーの原産地と対応している。対照的にアロマ性質の強度は通常、コーヒーの鮮度に関係している。鮮度は焙煎と抽出の間の時間に基づき、コーヒー豆の水分と酸素を保護するために使用される包装の種類に左右される。

14.2.2. 風味(Flavor)

風味はコーヒーの最初のアロマの第一印象から最終的な後味の間にあるコーヒーの主要な性質である「中範囲(ミッドレンジ)」ノートを表す。それは味覚(味蓄感覚)と口から鼻へ抜ける鼻後アロマを組み合わせた印象

である。風味に与えられた得点はその強度、質、複雑さを考慮に入れる必要がある。これはコーヒーが口の中に音を立てて力強く飲み込まれた時に経験するもので、口蓋全体での評価となる。

14.2.3. 後味(Aftertaste)

後味とは口にいったコーヒーを吐くか飲み込んだあとに、口の中の上部に残る好ましい風味品質の長さとして定義する。もし後味がカップの印象として悪いものである(例えば渋みや苦み)のであれば低い得点が与えられる。しかしながら後味がカップの体験に積極的な貢献をしていれば高得点がつくこととなる。

14.2.4. 酸味(Acidity)

酸味は好ましい場合は「鮮明」、好ましくない「酸っぱい」として表現される。その最高の状態では酸味はコーヒーの鮮やかさ、甘さ、新鮮なフルーツの特徴に貢献し、コーヒーが口に入れられたほぼ直後に経験され評価される。ただし過度に強くまたは支配的な酸性度は不快な場合があり、サンプルの風味プロフィールに不適切かもしれない。横方向尺度のチェック印に記録される最終得点は、原産地の特性などの要因(焙煎度合い、使用目的など)に基づいて予想される風味プロフィールに関してジャッジが知覚した酸味の質を反映しなければならない。ジャッジはカップに提供されたものと競技者からの情報とを比較する。酸味の強さの高低はその質が高く、カップの全体的な経験とうまく機能すれば高得点がつくこととなる。

14.2.5 ボディ(Body)

ボディの品質は特に舌と口蓋の間で知覚された口の中の液体の触感が基本となる。軽いか重いボディということは、口に入れた印象からえる評価と関連する。より軽いボディのコーヒーは心地よい印象が口のなかにあるでしょう。しかしながらボディの高い得点を期待しているコーヒーとは、高い品質のコーヒーと同じであり、決して強弱の違いではない。ジャッジは提供されたコーヒーについて、競技者からもたらされる産地、品種、精製方法の情報を比較して評価する。

14.2.6. 均衡性(Balance)

風味、後味、酸味、ボディの様々な側面がどのように互いに連動し、補足し、または対比し合うかが均衡性である。特定のアロマや味の属性に欠けている場合、または幾つかの属性が圧倒的である場合は、均衡性の得点は低下する。

14.2.7. 総合(Overall)

総合の得点付けの観点はジャッジ個人が認知した全体的に統合されたサンプルの評価を反映するためのものである。多くの好ましい側面がありながら、全く基準に満たない場合は低い評価を受ける。コーヒーの特質と特定原産地の風味特質を反映した、期待に合うコーヒーは高得点を与えられる。個々の属性のそれぞれの得点に完全に反映されず、模範例となる好ましい特徴は、更に高い得点を得られるかもしれない。ジャッジが個人的な評価を行うのがこの段階である。

15 カップ評価の実施要綱

- A ジャッジはコーヒー飲料が最終的に提供された時点で、すぐに“アロマ”を評価する。必修サービスではヘッドジャッジの評価の為にサンプルを採取するが、このサンプルはセンサリージャッジが“風味”を評価する前に行われる必要がある。飲料の温度が低下するにつれてアロマの強度も低下するため、できるだけ迅速に評価を行うことが重要である。
- B ジャッジが必要とした場合、この時点でコーヒー飲料を規格のサービス容器にデカントすることができる。
- C サンプルが 70°Cまで冷めたら、液体の評価を始めなければならない。できるだけ多くの範囲、特に舌と上口蓋を覆うよう、スプーンを使用するかサービス容器から直接すすって口に吸い込ませる。“風味”と“後味”はこの時点で評価される。
- D コーヒーが冷めるにつれて、次は“酸味”、“ボディ”、“均衡性”を評価する。“均衡性”とは、“風味”、“後味”、“酸味”、“ボディ”がどのようにうまく連携し相乗的に組み合わせられているかの評価である。
- E これらの項目の評価はく三段階の温度帯で行われる。
- i 「Hot(熱い)」の定義は、約 70°Cである。
 - ii 「Warm(温かい)」の定義は、約 40°Cである。
 - iii 「Cold(冷たい)」の定義は、25°Cから 30°Cである。
- F ジャッジは「熱い」、「温かい」、「冷たい」をはっきりカップングシートに示す必要がある。その際にはH、W、Cの文字を使用し、時間経過とともにどのように変化したか矢印を使用し記入する。
- G 液体の評価は約 30°Cに達したときに中止する。“総合”は組み合わせられたすべての項目に基づき決定された「カップパー得点」として与えられる
- H ジャッジはセンサリー評価に設けられたメモ枠に詳細を記録する。これは評価の参考用であり、競技者のためでもある。ジャッジはメモとコメントを顧客またはセンサリー評価の観点に限定し、抽出方法、技術、または器具に関するコメントを避けるべきである。(例えば「鋭く酸っぱい」や「ふくらんだ感じ」などは良いが、「抽出時間が長い」とか「抽出不足である」とかは不適切である。)

16. オープンサービスの評価

- A カップ評価の得点部分と評価の実施要綱は必修サービスと同じである。競技者は希望する当該飲料の飲み方に関し、ジャッジに対して具体的な代替指示を行うことにより、評価規約に優先することができる。この指示が適切で、かつ当該飲料の提供前に行われるものである限り、ジャッジはこの指示に従う必要がある。
- B ジャッジが最終的に注がれたカップから当該飲料の評価を開始した時点で、競技者は評価規約に優先することはでき

ない。規則に規定された3つの温度以外の温度で評価する旨の指示に関してジャッジは従わない。

16.1. プレゼンテーションの評価尺度

プレゼンテーションの得点は評価尺度の最大範囲を使用する。

16.2. プレゼンテーション評価のスコアシート

プレゼンテーションの範囲は、「許容できる」(4)から「並外れている・驚くべき」(10)まであり、「許容できない」(0)も、規約違反や常識や最低限のプロ意識が決定的に欠けている状況に対応する場合含まれる。審査員は、メモ枠と横方向の評価尺度のチェック印を参考までに使い、プレゼンテーションが終了しセンサリー評価が終わった後に「合計」と記された枠に得点を記録する。

16.3. プレゼンテーション評価の構成

16.3.1. 味の説明 (Taste Description)

競技者は自分のコーヒー飲料の味覚体験に関しその詳細を述べる。ジャッジはその詳細を記録するのだが、特にその明確な味の表現や知覚詳細についてノートする必要がある。テイastingしている最中に競技者が説明する明確な味の表現があらわれ、その表現が正しく詳細に至るまで説明がされている場合には高得点となるだろう。しかしながらこれは品質、正確性、明確な説明を評価するものであり、量のことではない。

16.3.2. 顧客サービス (Customer Service)

競技者は魅力的であり、プロフェッショナルであり、模範的なコーヒーサービス体験を提供するものでなければいけない。複雑または高級ダイニング系の体験を創り上げることは競技者に期待されていない。プレゼンテーションとは実際に営業しているコーヒーサービス経験と関連付けられてなければいけない。一杯のコーヒー飲料を超えて積極的かつ創造的にコーヒー体験を向上させるサービスは高得点になる。サービス中は適切な清潔感を保ち、提供されるカップの清潔感が考慮される。

17. ヘッドジャッジの評価

17.1. ヘッドジャッジによるオープンサービスプレゼンテーション評価の構成

17.1.1. オーバーオールワークフロー (Overall Workflow)

ヘッドジャッジは競技者の総合的な作業工程、ステーションにおける用具・器具・備品の使い方、プレゼンテーションのなかでの工程を評価する。そのなかには用具や備品の整理整頓や納めかた(置き方)、競技者の所作・動作とワークステーション付近での動線や動き、ステーションの整備と整理整頓(機材、カウンター、抽出器

具、提供カップ、タオルなど、清潔感)、抽出工程における管理や一貫性がある。

17.1.2. テクニカルユニフォーミティー (Technical Uniformity)

ヘッドジャッジはそれぞれのセンサリージャッジに提供される3カップの技術的均一性を評価します。コーヒーと水の比率、挽き具合、抽出器具やケトルの操作、ろ過材、時間、温度、動揺や乱れなどである。

17.2. ヘッドジャッジによる必修サービス評価の構成

17.2.1. センサリーユニフォーミティー (Sensory Uniformity)

ヘッドジャッジはそれぞれのセンサリージャッジに提供される3つのカップの味覚的均一性を評価する。センサリージャッジがサンプルをとった後にそれぞれのカップの味をとる。そして“アロマ”を除いたそれぞれのカップの味覚要素が時間の経過と共に一貫性があるかどうか評価する。

18. 競技者の不服申し立てと嘆願要請

18.1. 不服申し立て

- A 競技者が得点の決定に対する嘆願要請、または競技中に起きた自身に影響する問題に不服申し立てを希望する場合、競技者はイベントマネージャーに連絡すること。イベントマネージャーはその場で解決できる問題かどうか、あるいは競技後に書面にて嘆願する必要があるかどうかを検討する。
- B イベントマネージャーがその場で解決できる問題であると判断を下した場合、イベントマネージャーは該当する審査員または当該問題に関し公平公正な提示が可能な関係者と討議をする。決議はイベントマネージャーによりその場で出され、同時にその決議を競技者に伝える。
- C 競技者の不服申し立て、あるいは嘆願要請への決議案は下記を含む(ただしこれらに限定されない)。
 - i 他の競技者の失格
 - ii 先の得点に取って代えるため、1人もしくは2人以上の競技者が関係のある競技サービスを行う機会
 - iii イベントマネージャーによって決定されるその他の解決策
- D イベントマネージャーは、SCAJと諮問委員会の権限の下に動かなければならない。

18.2. 嘆願書

もし上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がイベントマネージャーによるその場の決定に対して嘆願を望む場合は、イベントマネージャーが競技者に書面またはEメールで、イベントマネージャー宛に嘆願書を提出するよう要請する。嘆願書には、下記の事項を明記しなければならない。

- 1) 競技者氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての陳述
- 4) 言及される日付と時間(該当する場合)
- 5) 競技者からのコメントおよび希望する解決案
- 6) 関与した関係者/団体
- 7) 競技者の連絡先情報

上記情報が含まれていない嘆願書は考慮されない。競技者は問題の出来事が起きてから、もしくは決定がなされてから24時間以内に嘆願書をイベントマネージャーへ提出しなければならない。イベントマネージャーは嘆願書を受領から30日以内に検討し、競技者に書面またはEメールにて最終決定を通知する。

19. 連絡先

19.1. SCAJ事務局 ホームページ : <http://www.scaj.org/>

19.2. 競技会事務局 E-Mail : competition@scajconference.jp TEL : 03-3831-2605 FAX : 03-5807-3019