



## JBC2022ルール変更概要

2019ルール	2022ルール	
<b>2.5 COVID-19 Addendums (補遺)</b>		
該当項目なし	全てのルール&レギュレーションは、会場の安全衛生上の要件やガイドラインに基づいて変更されることがあります。変更がある場合はSCAJ競技会事務局より、競技会の開催前にルール&レギュレーションの変更を電子メールもしくはSCAJホームページでお知らせします。これらの変更には、テーブルサイズやレイアウトの変更、提供される器やカップの材質の変更、競技者の準備室や練習室でのコーチやヘルパーの制限、消毒のスケジュール変更などが含まれますが、これらに限定されるものではありません。	新たに追記
<b>3.1 審査員構成</b>		
それぞれの競技者は、4人のセンサリージャッジ、2名のテクニカルジャッジ、1名のヘッドジャッジにより審査されます。 採点を行わないシャドージャッジがステージに同席することがあります。	それぞれの競技者は、4人のセンサリージャッジ、2名のテクニカルジャッジ、1名のヘッドジャッジにより審査されます。 採点を行わないシャドージャッジがステージに同席することがあります。  <u>※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）感染拡大により、予選大会ではセンサリージャッジ、テクニカルジャッジの人数に変更があります。</u> <u>予選大会ではセンサリージャッジは3名、テクニカルジャッジは1名です。競技者からみて一番左側の席にはセンサリージャッジは着席しませんがルール&amp;レギュレーション通りにエスプレッソ4杯、ミルクピバレッジ4杯をジャッジテーブルに提供してください。競技者からみて一番左側の席に提供されたドリンクはヘッドジャッジが飲む場合がありますがヘッドジャッジによって評価されることはありません。</u>	下線部追記
<b>3.2 予選大会の競技内容</b>		
a. それぞれの競技者は、4人それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ1杯、シングルミルクピバレッジ1杯を提供すること。全部で8杯のドリンクを10分の競技時間内に提供すること。 <u>ヘッドジャッジはセンサリージャッジに提供されたどのドリンクを飲んでも構いません。</u>	a. それぞれの競技者は、4人それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ1杯、シングルミルクピバレッジ1杯を提供すること。全部で8杯のドリンクを10分の競技時間内に提供すること。	下線部削除
d. 同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリ内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したのから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「 <u>味覚バランス</u> 」の項目が0点となります。	d. 同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリ内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したのから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」の項目が0点となります。	下線部変更

3.3 準決勝、及び決勝大会の競技内容		
d. 同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリ内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したのから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「 <u>味覚バランス</u> 」の項目が0点となります。	d. 同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリ内のドリンクは、4杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリ内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したのから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」の項目が0点となります。	下線分変更
3.4.1 エスプレッソ		
e. すべてのセンサリージャッジには完全な状態のエスプレッソを提供しなければなりません。エスプレッソのショットがエスプレッソの定義を満たしていない場合、センサリースコアシートの「 <u>味覚バランス</u> 」及び/もしくは「 <u>触感</u> 」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。エスプレッソは何グラムのコーヒーを使用しても構いません。	e. すべてのセンサリージャッジには完全な状態のエスプレッソを提供しなければなりません。エスプレッソのショットがエスプレッソの定義を満たしていない場合、センサリースコアシートの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」及び/もしくは「 <u>タクタイルエクスペリエンス(触感体験)</u> 」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。エスプレッソは何グラムのコーヒーを使用しても構いません。	下線分変更
3.4.2 ミルクビバレッジ		
d. 砂糖、スパイス、粉末状のフレーバーなどを含むトッピングは一切認められません。これらを使用した場合は、センサリースコアシートの「 <u>味覚バランス</u> 」項目が0点となります。	d. 砂糖、スパイス、粉末状のフレーバーなどを含むトッピングは一切認められません。これらを使用した場合は、センサリースコアシートの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」項目が0点となります。	下線分変更
3.4.3 シグニチャービバレッジ		
c. 4杯のシグニチャービバレッジはそれぞれ最低1ショットのエスプレッソを用いていること。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリの「 <u>味覚バランス</u> 」項目が0点となります。 d. シグニチャービバレッジに使用されるエスプレッソは競技時間内に用意されなければなりません。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリの「 <u>味覚バランス</u> 」項目が0点となります。 e. エスプレッソの風味が優位的/支配的に存在すること。そうでない場合、「 <u>味覚バランス</u> 」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。	c. 4杯のシグニチャービバレッジはそれぞれ最低1ショットのエスプレッソを用いていること。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」項目が0点となります。 d. シグニチャービバレッジに使用されるエスプレッソは競技時間内に用意されなければなりません。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリの「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」項目が0点となります。 e. エスプレッソの風味が優位的/支配的に存在すること。そうでない場合、「 <u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u> 」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。	下線分変更
i. シグニチャービバレッジに使用する材料は競技時間内に現場で調理するか、混ぜ合わせることが望ましいです。競技時間中の準備はセンサリースコアシートの「準備から提供までを十分に説明及び体験させているか」の項目の評価対象となります。事前準備は特定の材料に関しては許容されます（24時間の注入が必要な物等）。	i. シグニチャービバレッジに使用する材料は競技時間内に現場で準備、混ぜ合わせることが望ましいです。競技時間中の準備はセンサリースコアシートの「準備から提供までを十分に説明及び体験させているか」の項目の評価対象となります。事前準備は特定の材料に関しては許容されます（24時間の注入が必要な物等）。	下線分変更

4.1 予選大会		
a. 競技スペースは、ステーション1,2と番号がつけられます。	a. 競技スペースは、ステーション1,2と番号がつけられます。 <u>※予選会場によってステーションの数が異なる場合があります。</u>	下線分追記
d. 競技の流れは、概略として概ね下記の表の通りです。	該当項目なし	項目削除
4.3 準決勝、及び決勝大会		
a. 競技スペースは、ステーション1,2,3と番号がつけられます。	a. 競技スペースは、ステーション1,2,3と番号がつけられます。 <u>※準決勝・決勝でステーションの数が異なる場合があります。</u>	下線分追記
d. 競技の流れは、概略として概ね下記の表の通りです。	該当項目なし	項目作書
6.1 競技者オリエンテーションミーティング		
競技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ます。このミーティングには、すべての競技者が参加しなければなりません。このミーティングでは、JBCイベントマネージャー及びヘッドジャッジが大会の流れについてのアナウンスや説明を行いません。その中で、スケジュールや競技エリアやバックヤードについて説明します。競技者は質問や懸念事項などをJBCイベントマネージャーもしくはヘッドジャッジに質問することができます。	競技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ます。このミーティングには、すべての競技者が参加しなければなりません。このミーティングでは、JBCイベントマネージャー及びヘッドジャッジが大会の流れについてのアナウンスや説明を行いません。その中で、スケジュールや競技エリアやバックヤードについて説明します。競技者は質問や懸念事項などをJBCイベントマネージャーもしくはヘッドジャッジに質問することができます。 <u>競技者によるJBCイベントマネージャーもしくはヘッドジャッジにとの事前の打ち合わせがなく、オリエンテーションに参加しなかった場合、その競技者はヘッドジャッジによって失格とされる可能性があります。</u>	下線分追記
7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル		
審査員用プレゼンテーションテーブルは、 <u>準備時間中にセットアップしてください。</u> もし競技者が、審査員用テーブルを競技時間中にセットしたいのであれば、準備時間中にセットしなくても構いません。	審査員用プレゼンテーションテーブルは、 <u>水の提供も含め、準備時間中にセットアップすることが可能です。</u> もし競技者が、審査員用テーブルを競技時間中にセットしたいのであれば、準備時間中にセットしなくても構いません。	下線部変更
7.5 事前カップの温めについて		
競技者は、準備時間中にカップを温めておくことができます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が無いようにしてください。エスプレッソマシンの上に液体の入ったカップがある場合、に0点が付けられます。	競技者は、準備時間中にカップを温めておくことができます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が無いようにしてください。エスプレッソマシンの上に液体の入ったカップがある場合、 <u>「作業ステーションの管理能力」の項目に0点が付けられます。</u>	

7.6 準備時間の最後に		
<p>競技者は、準備時間を越えて準備することはできません。準備時間のタイムキーパーは準備時間中、競技者に、残り時間が、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。準備時間が経過した時点でタイムキーパーは、タイムコールを行い、一步下がってくださいと声をかけます。</p>	<p>競技者は、準備時間を越えて準備することはできません。準備時間のタイムキーパーは準備時間中、競技者に、残り時間が、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。準備時間が経過した時点でタイムキーパーは、タイムコールを行い、一步下がってくださいと声をかけます。<u>時間内に準備を終えることができない競技者は、以下の「時間オーバーによるペナルティ(減点)」の項に示されているペナルティを受けます。</u></p>	下線分追記
8.1.2 競技時間の開始		
<p>司会者は、競技者の準備ができていないかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、10分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。10分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。アナウンスは、競技者が話している最中に行われる場合もあります。注意：もし、何らかの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。</p>	<p>司会者は、競技者の準備ができていないかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、10分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。10分の競技時間の経過については、競技者の責任ですが、<u>競技者はいつでも時間の確認を求めることができます。</u>タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。<u>タイムキーパーは、これらの警告をリアルタイムで告知する責務を負っており、</u>競技者が話している最中にもアナウンスがあるかもしれません。注意：もし、何らかの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。</p>	下線分追記
8.2.2 競技時間の開始		
<p>司会者は、競技者の準備ができていないかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、15分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。15分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、10分、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。アナウンスは、競技者が話している最中に行われる場合もあります。注意：もし、何らかの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。</p>	<p>司会者は、競技者の準備ができていないかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、15分間の競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押し、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。15分の競技時間の経過については、競技者の責任ですが、<u>競技者はいつでも時間の確認を求めることができます。</u>タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、10分、5分、3分、1分、30秒のときに、アナウンスします。<u>タイムキーパーは、これらの警告をリアルタイムで告知する責務を負っており、</u>競技者が話している最中にもアナウンスがあるかもしれません。注意：もし、何らかの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けるでしょう。</p>	下線分追記

8.3 競技者自己紹介-8.3 競技者自己紹介（ジャッジへの挨拶）		項目名変更
<p>競技時間の開始時に、競技者は、4人のセンサリージャッジと1人のヘッドジャッジに自己紹介してください。4人のセンサリージャッジとヘッドジャッジは審査員用プレゼンテーションテーブルの後ろにいます。2名のテクニカルジャッジは、1人はステーションの正面に向き、もう1人はステーションの後ろに立ちます。共に、競技者の邪魔にならないように細心の注意を払います。</p>	<p>競技時間の開始時に、競技者は、4人のセンサリージャッジと1人のヘッドジャッジに自己紹介（挨拶）してください。4人のセンサリージャッジとヘッドジャッジは審査員用プレゼンテーションテーブルの後ろにいます。2名のテクニカルジャッジは、1人はステーションの正面に向き、もう1人はステーションの後ろに立ちます。共に、競技者の邪魔にならないように細心の注意を払います。<u>シャドージャッジがステージ上にいる可能性もあります。シャドージャッジは、競技者の邪魔や、審査の邪魔にならないように、センサリージャッジの後ろか、ジャッジテーブルの端に位置するようにしてください。シャドージャッジはプレゼンテーションの採点を行いません。シャドージャッジは競技者のパフォーマンスについてメモを取るために同席するだけで、デリバレーション中（審議中）に審査員が確認するために採用されることもあります。シャドージャッジは必須ではありません。</u></p>	下線分追記
8.4 提供することが求められているドリンクについて		
<p>すべてのドリンクは、審査員用のプレゼンテーションテーブルに提供してください。審査員用プレゼンテーションテーブルに提供されなかったドリンクは、センサリースコアシートの「<u>味覚バランス</u>」の項目が0点となります。3.2、3.3項 大会の競技内容と 3.4項 ドリンクの定義を参照してください。競技者は、競技開始時または最初のドリンク提供時に4人のセンサリージャッジに味のついていない水を提供してください。また、プレゼンテーション中に必要に応じてグラスに水を注いでください。</p>	<p>すべてのドリンクは、審査員用のプレゼンテーションテーブルに提供してください。審査員用プレゼンテーションテーブルに提供されなかったドリンクは、センサリースコアシートの「<u>テイストエクスペリエンス（味覚体験）</u>」と「<u>フレーバー表現の的確性</u>」の項目が0点となります。3.2、3.3項 大会の競技内容と 3.4項 ドリンクの定義を参照してください。競技者は、競技開始時または最初のドリンク提供時に4人のセンサリージャッジに味のついていない水を提供してください。また、プレゼンテーション中に必要に応じてグラスに水を注いでください。</p>	下線部変更
8.5 ボランティアスタッフが、提供されたドリンクを下げることについて		
<p>それぞれのカテゴリーのドリンクが提供され、審査員により評価された後に、ヘッドジャッジの指示により、ボランティアスタッフは審査員用のプレゼンテーションテーブルよりドリンクを下げます。ボランティアスタッフは、カップ&amp;ソーサーとスプーンのみを下げます。もし競技者がボランティアスタッフに特別な指示を出す場合には、競技時間開始前に、JBCイベントマネージャーとボランティアスタッフにその指示をよく説明する必要があります。ボランティアスタッフは競技者の邪魔にならないように最善をつくしますが、競技者は自身のステーションへうまく誘導してください。</p>	<p>それぞれのカテゴリーのドリンクが提供され、審査員により評価された後に、ヘッドジャッジの指示により、ボランティアスタッフは審査員用のプレゼンテーションテーブルよりドリンクを下げます。ボランティアスタッフは、カップ&amp;ソーサーとスプーンのみを下げます。もし競技者がボランティアスタッフに特別な指示を出す場合には、競技時間開始前に、ボランティアスタッフ、<u>ヘッドジャッジ、JBCイベントマネージャーにその指示をよく説明する必要があります。もし、ヘッドジャッジとJBCイベントマネージャーに特別な指示がなく、本来は競技者が必要とする食器がボランティアスタッフによってステージから下げられた場合は、その該当する食器は「9.3 アクセサリーを忘れたら」に従って回収</u>をすることが許可されます。ボランティアスタッフは競技者の邪魔にならないように最善を尽くしますが、競技者は自身のステーションへうまく誘導してください。</p>	下線分追記

9.3 アクセサリーを忘れたら		
c. ボランティアスタッフ、サポーター、チームメンバーや観客に、何かを持ってきてもらうことはできません。	c. ボランティアスタッフ、サポーター、チームメンバーや観客に、何かを持ってきてもらうことはできません。競技者以外の者による忘れ物アイテムの引渡し・回収は、ヘッドシヤッジの判断により失格の対象となります。	下線分追記
14.1 ヘッドジャッジ		
<u>d. ヘッドジャッジは、センサリージャッジが味覚評価のテイスティングを終えてから味覚審査をします。</u>	該当項目なし	下線部削除
17.3.3 ドーシング/グランド時に粉の無駄はないか		
無駄とは、競技中に使用されなかったコーヒー粉のことを指します。つまり、無駄の対象となるコーヒーは、ドーシングチャンバーの中の粉、ノックボックスに捨てられた粉、カウンター上の粉、ゴミ箱や床に落とされた粉などをいいます。提供されなかった コーヒーによって無駄になった粉については、カウントしません。この項目では、カテゴリーあたりで5gまでの無駄があった場合には、許容範囲とされます。使用されなかったコーヒーが、カテゴリーあたりで1g未満の場合には、5点もしくは、それ以上の 得点を得ることができます。カテゴリーあたり5g以上の無駄が出てしまった場合には、0点となります。新鮮なコーヒーを得るためにグラインダーから取り除かれたコーヒー粉が適切な量であれば、無駄とはみなされません。	無駄とは、競技中に使用されなかったコーヒー粉のことを指します。つまり、無駄の対象となるコーヒーは、ドーシングチャンバーの中の粉、ノックボックスに捨てられた粉、カウンター上の粉、ゴミ箱や床に落とされた粉などをいいます。提供されなかった コーヒーによって無駄になった粉については、カウントしません。この項目では、カテゴリーあたりで5gまでの無駄があった場合には、許容範囲とされます。使用されなかったコーヒーが、カテゴリーあたりで1g未満の場合には、5点もしくは、それ以上の 得点を得ることができます。カテゴリーあたり5g以上の無駄が出てしまった場合には、0点となります。新鮮なコーヒーを得るためにグラインダーから取り除かれたコーヒー粉が適切な量であれば、無駄とはみなされません。 <u>ドリンクに使用するコーヒーは全て競技者の競技時間内に挽かなければなりません。</u>	下線分追記
17.4.5 終了時にミルクの無駄は許容範囲か		
ミルクピバレッジを作った後のピッチャーは、ほとんど空にしておいてください。 <u>1スチームにつき、90ml/3oz以下であれば、許容範囲とします。</u>	ミルクピバレッジを作った後のピッチャーは、ほとんど空にしておいてください。 <u>無駄となったミルクの合計が90ml/3oz以下であれば許容範囲とします。</u>	下線部変更
17.6.2 抽出口はきれいになっているか/ドーシングチャンバーに置いていないか		
a. 競技者は、ポルタフィルターの抽出口（スパウト）についている水分もコーヒー粉もふき取り、取り除いてください。タオルを使用したり、指を使ったりして構いません。どのような方法でも構いませんので、きれいな抽出口にしてください。	a. 競技者は、ポルタフィルターの抽出口（スパウト）についている水分もコーヒー粉もふき取り、取り除いてください。 <u>水で流したり、</u> タオルを使用したり、指を使ったりして構いません。どのような方法でも構いませんので、きれいな抽出口にしてください。	下線分追記

18.2 エスプレッソの評価 Part-I		
<p>センサリージャッジは、スプーンを手前から奥へ3回動かし、抽出液内の風味を混ぜ合わせて、即座にエスプレッソの味を取ります。センサリージャッジは、その抽出液を完全に評価するために、少なくとも2回は飲んでください。ジャッジはスプーンなしでエスプレッソを味わわないでください。</p> <p>競技者は、どのようにエスプレッソを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順（プロトコル）を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。</p>	<p>a. 全てのセンサリージャッジは、以下の手順でエスプレッソを評価します。センサリージャッジは、全ての評価ステップを完了してからスコアを記載します。</p> <p>b. センサリージャッジは、スプーンを手前から奥へ3回動かし、抽出液内の風味を混ぜ合わせて、即座にエスプレッソの味を取ります。センサリージャッジは、その抽出液を完全に評価するために、少なくとも2回は飲んでください。ジャッジはスプーンなしでエスプレッソの味をとりません。</p> <p>c. 競技者は、どのようにエスプレッソを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順（プロトコル）を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。</p>	項目変更
18.2.2 味覚バランス→18.2.2 テイストエクスペリエンス（味覚体験）		
<p>ジャッジは、甘み、酸味、苦味といった味覚要素がいかによく調和し、互いを引き立てているかを基準にエスプレッソを評価します。スコアシートが目盛はジャッジが最初に感じた印象の度合いを示すもので、同じ目盛であってもバランスの良さを意味するものではありません</p>	<p>エスプレッソのテイストエクスペリエンス(味覚体験)を評価して、ドリンクのクオリティ（品質）を判断します。ジャッジは、甘み、酸味、苦味といったエスプレッソの味覚体験を構成する要素を評価して、その品質・それらがどの程度調和しているか・それらがどの程度お互いを補完しているかを判断します。抽出液とコーヒーそのものの両方の味覚要素が評価されます。味覚要素の1つ、または複数がエスプレッソの味覚体験を損なう場合は低い点数が与えられます(酸っぱい・えぐみがあるなど)。味覚要素が全体的な味覚体験にプラスに働く場合にはより高い点数が与えられます。エスプレッソのバランスが崩れている場合(全体的なポジティブな体験を損なうような特定の味覚要素が不足している場合、または特定の味覚要素がドリンクを圧倒している場合)、スコアは下がります。</p> <p>注意:このスコア項目では、味の説明表現(描写)の的確さは考慮されません。</p>	項目変更
18.2.3 フレーバー→18.2.3 フレーバー表現の的確さ		項目名変更
該当文なし	該当文なし	項目変更なし

18.2.4 触感→18.2.4 タクタイルエクスペリエンス（触感体験）		項目名変更
<p>ジャッジは競技者の触感の描写と説明を聞き、それらと実際に提供されたドリンクに感じたボディ、マウスフィールとを比較します。エスプレッソは使用されたコーヒー豆や抽出の方法に関連したボディや触感がなければなりません。競技者はジャッジに提供した触感の描写によって評価され、描写された触感和実際のエスプレッソに感じる触感が、どの程度正確に一致しているかによって評価されます。もし描写がない場合、エスプレッソの触感はフルボディ、ラウンド、そしてスムーズなマウスフィールでなければなりません</p>	<p>タクタイルエクスペリエンス（触感体験）のクオリティー（品質）が評価されます。ジャッジは提供されたエスプレッソのウエイト(ボディ)、テクスチャー(マウスフィール)、およびフィニッシュを評価します。エスプレッソにはその準備、抽出の方法、使用されたコーヒー豆に関連した触感体験がなければなりません。ウエイト(ボディ)は、軽いものから重いものまで、エスプレッソの粘度に関係します。テクスチャーはマウスフィールとして定義されます(例:「水っぽい」、「ティーライク」、「ベルベットのような」など)。ウエイトとテクスチャーの質は、口の中のエスプレッソの触感に基づくものです。「軽いウエイト」も「重いウエイト」も、どちらも、口の中のテクスチャーの質に比例して高いスコアを得ることができます。ウエイトやテクスチャーが(例として「水っぽい」、「ラフ」、「ダスティ」)などのようにエスプレッソ体験を損なう場合、低い点数が与えられます。ウエイトとテクスチャーがエスプレッソの体験にプラスに寄与する場合、より高い評価を得ることができます。フィニッシュは、コーヒーを飲み込んだ後のポジティブなフレーバーの長さとして定義されます。アフターテイストがエスプレッソ体験を損なう場合(「アストリンジェント」など)、低い点数が与えられます。アフターテイストがエスプレッソの体験にプラスに働く場合には、より高い点数が与えられます。</p>	項目変更
18.2.5 タクタイル表現の的確さ		
<p>該当項目なし</p>	<p>ジャッジは、競技者が描写するタクタイルの説明を聞き、それらを実際に提供されるドリンクで感じたウエイト(ボディ)、テクスチャー(マウスフィール)、フィニッシュと比較します。ジャッジは、描写された説明がエスプレッソのタクタイルとどれだけ正確に一致するかを採点します。比較して感じた説明と一致するが、タクタイルエクスペリエンスのスコアが低い場合、高い点数を得ることはできません。説明表現がない場合、競技者はこのスコアに対して0点が与えられます。</p>	項目追加



18.3 ミルクビバレッジの評価 Part-II		
<p>ミルクビバレッジは、すべてのセンサリージャッジにより下記のプロトコルを使用して評価されます。センサリージャッジは一貫性をもって、このプロトコルに従うようにしてください。センサリージャッジは、スコアを記載する前に、すべての評価段階を踏み 完成させるようにしてください。</p> <p>センサリージャッジはまずミルクビバレッジの外観の評価をします。次に、センサリージャッジはカップの縁のどの部分からでも最初に一口飲みます。その最初の一口目の後、カップの縁の飲んでいない部分から少なくとも、もう一口飲みミルクビバレッジを再考します。</p> <p>競技者は、どのようにミルクビバレッジを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。</p>	<p>a. ミルクビバレッジは、すべてのセンサリージャッジにより下記のプロトコルを使用して評価されます。センサリージャッジは一貫性をもって、このプロトコルに従うようにしてください。センサリージャッジは、スコアを記載する前に、すべての評価段階を踏み完成させるようにしてください。</p> <p>b. センサリージャッジはまずミルクビバレッジの外観の評価をします。次に、センサリージャッジはカップの縁のどの部分からでも最初に一口飲みます。その最初の一口目の後、カップの縁の飲んでいない部分から少なくとも、もう一口飲みミルクビバレッジを再考します。</p> <p>c. 競技者は、どのようにミルクビバレッジを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。</p>	下線部追記
18.3.1 ミルクビバレッジとしての外観は適切か→18.3.1外観		項目名変更
<p>ジャッジは、外観のスコアを決定するために、視覚的にミルクビバレッジを評価します。ミルクビバレッジはその表面に、ミルクとコーヒーの織りなすカラーコンビネーションを示していなければならない、くっきりとしたカラーコントラスト、カップ内のバランス、左右対称のデザイン、滑らかさ、できるだけつやのあるガラスのような光沢を持っていることが望まれます。</p> <p>注意：ミルクビバレッジの上部にスパイスや粉末状の何かをのせてはいけません。そうした場合はセンサリースコアシートの「<u>味覚バランス</u>」の項目が0点となります</p>	<p>ジャッジは、外観のスコアを決定するために、視覚的にミルクビバレッジを評価します。ミルクビバレッジはその表面に、ミルクとコーヒーの織りなすカラーコンビネーションを示していなければならない、くっきりとしたカラーコントラスト、カップ内のバランス、左右対称のデザイン、滑らかさ、できるだけつやのあるガラスのような光沢を持っていることが望まれます。</p> <p>注意：ミルクビバレッジの上部にスパイスや粉末状の何かをのせてはいけません。そうした場合はセンサリースコアシートの「<u>テイストエクスペリエンス (味覚体験)</u>」の項目が0点となります。</p>	下線部変更
18.3.2 味覚バランス→18.3.2 テイストエクスペリエンス (味覚体験)		項目名変更
<p>ミルクビバレッジはすぐに飲める温度で提供される温かいドリンクです。ミルクビバレッジのテクスチャーと温度、そしてコーヒーとミルクの味わいは<u>味覚バランス</u>評価に含まれます。ミルクビバレッジには、ミルクの甘みとエスプレッソベースの調和のとれたバランスが求められます。提供されるドリンクのフレーバープロファイルは、ミルクを加えることで作り出されるバランスとともに、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。</p>	<p>ミルクビバレッジはすぐに飲める温度で提供される温かいドリンクです。ミルクビバレッジのテクスチャーと温度、そしてコーヒーとミルクの味わいは<u>味覚体験</u>の評価に含まれます。ミルクビバレッジには、ミルクの甘みとエスプレッソベースの調和のとれたバランスが求められます。提供されるドリンクのフレーバープロファイルは、ミルクを加えることで作り出されるバランスとともに、スペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルとなっていること。</p>	下線部変更
18.3.3 フレーバー→18.3.3 フレーバー表現の的確さ		項目名変更
該当文なし	該当文なし	項目変更なし

18.4.2 準備から提供までを十分に説明、及び体験させているか→18.4.2十分に説明、紹介、準備されているか	項目名変更	
<p>競技者は、ジャッジに対して、ドリンクの説明をしてください。高い得点を得るには、どのような材料を使用し、どのように調理したのか、また、ジャッジが体験するであろうフレーバー及び/もしくはアロマなど、事実に基づく説明が含まれていなければなりません。また、どのようなコーヒーを使用したのか、他の材料とコーヒーとの関連も説明してください。センサリージャッジは、競技者の行う、材料、調理方法、使用するコーヒーに関する説明を聞き、メモを取ります。スコアを決めるにあたっては、競技者が述べたことや調理方法と、実際の味覚や香りとの間に、しっかりした相関関係があるかどうかをよく考慮してください。競技者は、センサリージャッジにどのように飲むのか（香りを嗅ぐのか、かき回すのか、少しずつ飲むのかなど）を説明しなければなりません。ジャッジは、競技者が最高の力を発揮できるよう、飲み方に関する競技者の指示をよく聞き、それに従ってください。もし何も情報や指示がない場合、ジャッジは各自の考えに従ってドリンクを評価してください。ジャッジは、どのような場合でも、ドリンクを少しずつ、少なくとも2回は飲むようにしてください。</p> <p>ジャッジは、競技時間中に競技者が説明したことや、見て気付いたことに基づいてドリンクの評価をします。競技時間終了後（タイマーが止まった後や競技者から終了の意思表示がなされた後）に行われたいかなる説明も評価の対象とはなりません。</p>	<p>競技者は、ジャッジに対して、ドリンクの説明をしてください。高い得点を得るには、どのような材料を使用し、どのように準備(調理)したのかなど、事実に基づく説明や、ジャッジが体験するであろうフレーバー及び/もしくはアロマなどの説明が含まれていなければなりません。また、どのようなコーヒーを使用したのか、他の材料とコーヒーとの関連も説明してください。</p> <p>センサリージャッジは、競技者の行う、材料、準備(調理)方法、使用するコーヒーに関する説明を聞き、メモを取ります。ドリンクの提供前までに情報や指示が何もない場合には、審査員は各個人でシグニチャーピバレッジの評価方法を定めるものとします。</p> <p>競技者は、センサリージャッジにどのように飲むのか(香りを嗅ぐのか、かき回すのか、少しずつ飲むのかなど)を説明しなければなりません。ジャッジは、競技者が最高の力を発揮できるよう、飲み方に関する競技者の指示をよく聞き、それに従います。もし何も情報や指示がない場合、ジャッジは各自の考えに従ってドリンクを評価します。ジャッジは、どのような場合でも、ドリンクを少なくとも2回は飲むようにしてください。</p> <p>ジャッジは、15分の競技時間中に競技者が説明したことや、そのほかの見て気付いたことに基づいてドリンクの評価をします。競技時間終了後(タイマーが止まった後や競技者から終了の意思表示がなされた後)に行われたいかなる説明も評価の対象とはなりません。</p>	項目変更
18.4.5 独創性やコーヒーとの相乗作用が感じられるか→18.4.5 独創性やコーヒーとの相乗効果	項目名変更	
<p>ジャッジは、シグニチャーピバレッジを提供するまでのパフォーマンスによって提供される情報（開発から完成までのプロセスや調理や提供に関わる方法やテクニック）から競技者の独創性を評価します。食材がエスプレッソを補完し、そしてエスプレッソを良く見せるのと同時に、興味深い味覚体験を作り出すことが求められます。シグニチャーピバレッジでは、独創的な食材同士の相互作用や調理技術に高得点を与えられます。</p> <p>注意：「相乗作用」とは、2つ以上の要素が相互に作用して、個別の価値の総和以上の価値を生み出す効果を言います。</p>	<p>ジャッジは、競技者のコンセプトの独創性と、シグニチャーピバレッジの準備やプレゼンテーションに使用された方法、技術、材料に基づいて独創性を評価します。材料はコーヒーの味を補完し、そして向上すると同時に、興味深い味覚体験を作り出すことが求められます。シグニチャーピバレッジでは、独創的な材料同士の相互作用や技術に高得点を与えられます。</p> <p>審査員は、コーヒーの味覚体験とシグニチャーピバレッジの材料との相互作用を評価し、それらが「相乗効果」によってシグニチャーピバレッジの総合的な味覚体験を生み出しているかどうかを評価します。「相乗効果」とは、2つ以上の物質が相互作用または協力して、(個々の)効果の合計を上回る複合効果を生み出すこと(A+B=ABではなく、A+B=C)と定義します。</p> <p>エスプレッソのフレーバープロファイルを模倣、または一致するだけのフレーバープロファイルのシグネチャーピバレッジは、低得点を与えられます。新しいフレーバー体験を生み出すシグネチャーピバレッジは高得点を与えられます。</p>	項目変更

<b>18.4.6 味覚バランス→4.6 テイストエクスペリエンス（味覚体験）</b>		項目名変更
<p>ジャッジは、エスプレッソの味覚構成要素（甘味、酸味、苦味）がいかに調和し、使われる他の材料を引き立てているかに基づいてシグネチャーブレンドを評価します。エスプレッソの風味が支配的で、容易に特定できることが高得点の条件となります。ジャッジは競技者が指定する飲み方に従うものとします。</p>	<p>審査員は、エスプレッソとその他の材料の味覚要素が、シグネチャーブレンドの総合的な体験の中でどれだけうまく調和し、お互いに補完し合っているかでシグネチャーブレンドを評価します。</p> <p>味覚要素の一つ以上が飲料の体験を損なう場合(例えば、「酸っぱい」「えぐみがある」など)は、評価が低くなります。味覚要素が飲料の体験にプラスに働いている場合は、より高い評価を得ます。飲料のバランスが悪い場合(つまり、特定の要素が不足していることにより、全体的なポジティブな体験を損なう場合や、ある要素が飲料を圧倒していたりする場合)は、味覚体験のスコアが減点されます。注意:表現の的確さはこのスコア項目では考慮されません。</p>	項目変更
<b>18.4.7 フレーバー→18.4.7 フレーバー表現の的確さ</b>		項目名変更
該当文なし	該当文なし	項目変更なし
<b>18.5.2 細部への心配り／すべての付属品、付帯品はそろっているか</b>		
<p>すべてのアクセサリは、使えるように準備し、作業エリアに整理整頓しておいてください。競技者は、競技時間中に設備やアクセサリをあまり動かす必要のないようにして置いてください。すべてのものには、置き場と使用目的を定めておいてください。ジャッジは、競技者がミスをしたり、こぼしたりした場合に備えて、予備のカップが用意されているかを見てください。ジャッジの水のグラスに、水を注ぎ足すことも細部への心配りを見せることと言えます。</p> <p>エスプレッソは、スプーン、ナプキン、そして味のついていない水とともにジャッジに提供されなければなりません。</p>	<p>すべてのアクセサリは、使えるように準備し、作業エリアに整理整頓しておいてください。競技者は、競技時間中に設備やアクセサリをあまり動かす必要のないようにして置いてください。すべてのものには、置き場と使用目的を定めておいてください。ジャッジは、競技者がミスをしたり、こぼしたりした場合に備えて、予備のカップが用意されているかを見てください。ジャッジの水のグラスに、水を注ぎ足すことも細部への心配りを見せることと言えます。</p> <p>エスプレッソは、スプーン、ナプキン、そして味のついていない水とともにジャッジに提供されなければなりません。もし競技者がジャッジにスプーンなしでエスプレッソを飲むように指示を出した場合、エスプレッソはナプキンと味のついていない水とともにジャッジに提供されなければいけません。</p>	下線部追記