2022年 7月4日

　**JCRC 2022**

 **ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ2022　予選大会出場の皆様へ**

SCAJローストマスターズ委員会

拝啓

　新緑の候、皆様ご健勝のこととお慶び申し上げます。

『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)2022』の予選・決勝の日程を含む競技スケジュール、および予選大会の募集要項（競技内容及び注意事項等）をお知らせいたします。よくお読みの上、お間違いのないようにお申し込みください。

尚、今大会の優勝者はWCE（ワールドコーヒーイベンツ）主催の、「World Coffee Roasting Championship 2023 (開催地未定)」に日本代表として出場権が与えられます。

皆様のご健闘を関係者一同、祈念いたします。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　敬具

**競技スケジュール**

■募集開始：　6月 13日（月）

■募集締切：　6月 17日（金）

■入金締切：　6月 23日（金）

★予選日程：　7月20日（水）／　7月21日（木）

会場：　ギーセンジャパン　トレーニングルーム

焙煎機：　サンプルロースター　GIESEN WPG1

　　　　　　(<https://giesen.co.jp/products/giesenwp1>)

☆決勝進出者発表： SCAJホームページ内にて発表いたします。

※一般の方のご見学は、感染症対策の観点からご遠慮いただきますようお願いいたします。
ただし感染症対策をふまえ、状況により競技者の入場を制限する場合があります。

★決勝日程： 9月14日（水）／9月15日（木）／9月16日（金）

会場：ギーセンジャパン　トレーニングルーム

焙煎機：　GIESEN W6A

　　　　　（<https://giesen.co.jp/products/giesenw6a>）

※一般の方のご見学については、確定しましたらご案内します。

**予選大会 出場者募集要項**

* 募集期間：　6月13日(月) 午前10時～6月17日(金) 24時
* 募集人数： 7月20日(水) ／21日(木)　 各日20名（先着順）　≪計40名≫

※各日程、定員に達し次第受付を終了します。時間帯の指定は出来ません。

※一社につき1名まで応募となります。

* 参加資格：　1kg釜以上（サンプル焙煎機は除く）を使用しての業務焙煎経験１年以上
* 参加費用：　SCAJ会員￥30,000／ SCAJ非会員￥35,000（税込）
* 予選会場：　ギーセンジャパン　トレーニングルーム

　　　　　　　 東京都品川区平塚３丁目14－2　第3オクダビル

* 予選競技内容：
* 予め用意された生豆を会場の焙煎機（サンプルロースター　GIESEN WPG1）にて焙煎します。焙煎後、カッピングを行い提出する焙煎豆を選びます。

＊複数に分けて焙煎した豆をブレンドした場合は失格とみなされます。

＊予選大会では、グリーングレーディングと焙煎計画の提出は実施しません。

**審査方法**：

会場にて焙煎した豆を100g （JCRC大会指定の袋を使用のこと）提出します。焙煎翌日、

センサリージャッジが、予選第１グループと予選第２グループの審査を行います。競技者によるカッピングは行ないません。

尚、予選大会で使用する水はカッピング会場に設置されている浄水器を通した水道水を使用いたします。

JCRC2022予選大会　採点方法：

カッピングフォームはWCRCのCupping Score Sheet 2021の一部評価項目を変更したスコアシートを使用いたします。変更項目はCup - to – Profile がOverallに変更いたします。　　また、複数の競技者のカップを同時に記載出来るものを使用します。

予選大会ではセンサリージャッジ5名、センサリースコアの得点の高いセンサリージャッジと、得点の低いセンサリージャッジの得点を差し引いた、残りのセンサリージャッジ3名の合計得点が高い、**上位6名**が**決勝大会**（9月開催）へ進むことが出来ます。

予選大会ではWCRC　Production Evaluation スコアシートのRoast Defectsの採点は行いません。

WCRC Rule & Regulation に従いダブルブラインド方式で行われます。

予選第１・第２グループ、ファイナルグループで競技者の総合得点が同点であった場合、カッピングスコアFlavor項目の得点が高い競技者が同点だった他の競技者よりも上位となります。

同点だった競技者のFlavorの得点も同じだった場合、Balanceの得点が高い競技者が上位となります。同点だった競技者のFlavorとBalanceの得点が同じだった場合、Overallの得点が高かった競技者が上位となります。

＊決勝大会について＊

センサリースコアの採点方法はWCRC2021 Rule & Regulationに従い、ヘッドジャッジを除く、３名のセンサリージャッジの合計得点となります。

**予選スケジュール**：

7月20日(水)　１日目　【午前・午後】／ 7月21日(木)　２日目　【午前・午後】

競技者は、必ず事前に案内された時間帯 (午前の部／午後の部) の競技者集合時間に

（オリエンテーション前）会場へお集まりください。

当日に各グループの割振りを発表いたします。

競技時間：１時間30分（１競技者）

＊競技時間中に競技者は焙煎とカッピングを行うことができます。 また、生豆の選別も時間内で行ってください。

＊競技者は生豆600gまで使用可能。

＊焙煎豆は持ち帰りことはできません

注意事項：

限られたスペースで競技（焙煎とカッピング）を行います。他の競技者に迷惑を

掛からないようにご配慮ください。

予選大会　**[午前の部]**１日目、２日目　(計8名)

* + - 競技者集合時間：8 : 45～9 : 00
		- オリエンテーション：9：00～9：30
		- 第1グループ開始時間： 9：30～11：00
		- 第2グループ開始時間： 11：15～12：45

予選大会　**[午後の部]** １日目、２日目　(計12名)

* 競技者集合時間：12：15～12：30
* オリエンテーション：12：30～13：00
* 第3グループ開始時間：13：00～14：30
* 第4グループ開始時間：14：45～16：15
* 第5グループ開始時間：16：30～18：00

**決勝進出者**：

競技者が焙煎を行った焙煎豆のカッピングスコアの得点の得点、上位6名が決勝進出となります。
尚、決勝大会はWCRC2021のRule & Regulation に従って行われます。

会場はギーセンジャパン　トレーニングルーム　 9月開催予定です。

**注意事項**

1. 予選大会のスコアシートは返却いたします。
2. 評価につきましては、各項目の点数とフレーバーコメントなどの記載は極力行うようにいたしますが、競技者へのコメント等も含め、点数以外の具体的なコメントの記載は行われないこともあります。この内容を十分ご理解いただいた上で、競技会の申し込みを行って下さい。
3. 予選大会の得点は決勝大会へは反映されません。
4. 虚偽の記載など、不正があった場合は失格となります。
5. **練習を目的とした会場及び焙煎機の貸し出しについて　直接Giesen　Japan様にお問い合わせするのはご遠慮ください。**
6. **焙煎機の練習について希望者を事務局にて取りまとめます。スケジュールなど詳細については改めて競技者の皆様へご連絡いたします。**
7. 当日会場では、焙煎に必要な備品を準備しております。カッピングスプーン以外の備品の持ち込みは出来ません。
8. 予選・決勝のスケジュールは、やむを得ない事情で変更することもあります。また新型コロナウイルス感染者の増加により大会が中止、延期になるともあります。
9. 感染防止対策として健康診断チェックシートの提出が必要となります。会場にて検温検査とアルコール消毒を実施いたします。