



# RMTC 2022

Roast Masters Team Challenge

SCAJローストマスターズ委員会

## § はじめに

この度は、ローストマスターズ委員会主催の『RMTC（ローストマスターズチームチャレンジ）2022』にご参加頂き、誠に有難うございます。

RMTC は焙煎人同士の交流を通じて、各人の焙煎テクノロジー構築、向上を目指すと同時に、相互の新たな情報交換やつながりを生むユニークなエキシビジョンマッチになります。

参加者をエリア別にチーム編成し、チームワークによる焙煎とカップングを繰り返し検証することで、課題豆のポテンシャルを最大限に引き出した最高のスペシャルティコーヒーを作ります。

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

ローストマスターズ委員会と致しましては、このRMTCを通じ、「日本のスペシャルティコーヒー」の更なる品質向上に寄与できますようお願いいたします。

特に本年は開催にあたりまして、新型コロナウイルス対策につきまして、日本政府、管轄する自治体等の「新型コロナウイルス感染対策マニュアル」や「関連するガイドライン」、今回お送りしました「SCAJ運営イベントにおける新型コロナウイルス感染対策について」等を遵守した運営をしてください。このことを予めチーム内にて共有、徹底して頂きますようお願い申し上げます。

RMTC2022 運営チーム一同

## § 注意事項

ご参加にあたって、RMTC参加者は以下の事項を理解し、同意したものと致します。

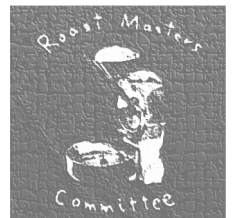
- I. SCAJが、プロモーションのためにRMTC参加者の氏名と画像をあらゆるフォーマット及び無料で使用することを許可すること。
- II. 上記の使用フォーマットに関して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- III. この条件に従うにあたり、以下注意事項にも留意し、SCAJの好評を維持するための積極的な活動をする事。

### 【注意事項】

RMTCの意義は、「焙煎人同士の交流を通じて、焙煎テクノロジーの新たな可能性を模索する事」であり、競技会ではありません。イベント上、勝ち負けが存在し、チームに順位が付く場合がありますが、それは決して当イベントの本質ではありません。

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

次項より当競技のルール詳細、及びスケジュールについてご説明致します。なお、今後の新型コロナウイルスの感染状況の変化によりまして、今大会のルール、スケジュール等を変更することもございます。



## § ローストマスターズ委員会より

2022年度RMTC(ロースト マスターズ チーム チャレンジ)のテーマは『お客様におすすめしたいケニアコーヒーの魅力とは。』です。

シングルオリジンでも人気があるケニアコーヒーですが、改めてケニアコーヒーの魅力とはなに?どのような焙煎がケニアコーヒーの魅力を引き出せ、お客様に好まれるのか?を追求するべく焙煎人同士、切磋琢磨しながらコーヒーを仕上げて頂きます。

今回使用するコーヒーは、ケニア産スペシャルティコーヒーです。

焙煎技術の向上には良い原料豆は欠かせない要素の一つです。今回ご用意したケニアコーヒーは数あるロットの中から選びぬいた高品質のケニアコーヒーとなっております。高品質なケニアコーヒーを各チーム内でサンプル焙煎をして頂きカップリング評価をもとに議論を重ね、魅力的なコーヒーに仕上げて頂きたいと考えております。

市場では、いろいろな焙煎レンジで焙煎されたケニアがあり、それぞれに魅力があると思います。しかしながら酸の質、風味、質感など一つとして同じ品質であることはありません。それはコーヒー豆が自然の作物であるからこそで、それぞれの品質にあった魅力の出し方があり、焙煎ポイントは一つだけではないとも言えます。各チーム、メンバーとディスカッションを重ねることで、今回の課題豆の魅力を十分に引き出し、お客様に「おいしい」「また飲みたい」と思ってもらえるコーヒーに仕上げて頂きたいと思ます。

審査員特別賞は、SCAJのカッピングフォームにて品質を評価致します。焙煎技術の向上には、カッピング技術が不可欠となります。これを機に、正しいカッピング技術が必要であることを再認識し、また、合計点だけに焦点を当てず、カッピングフォームの一つ一つの項目の意味を意識して頂きたいと思ます。

本番まで各チームで焙煎と検証を繰り返して頂き、課題豆のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎テクノロジーを構築して頂きたいと思ます。

今回RMTCに参加された経験が、日頃のお店の焙煎に反映して頂ければ幸いです。

## ◎RMTCオーディエンス大賞

会場のお客様による試飲にて大賞を決定致します。

単に「美味しい」ではなく「チームごとに目指した、表示されたとおりのフレーバープロファイルがあり、且つ美味しい」コーヒーを選んで頂きます。

上位2チームを優勝・準優勝として表彰致します。

## ◎審査員特別賞

SCAJカッピングフォームによる評価にて審査致します。

こちらも上位2チームを優勝・準優勝として表彰致します。



## § 大会概要

今回使用するコーヒーは、ケニアの高品質スペシャルティコーヒーです。本番まで各チームで焙煎とカップングを繰り返し検証することで、課題豆のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎テクノロジーを構築して頂きます。

☆コーヒーの詳しい情報については、SCAJ HPに掲載しております。

イベント当日は各チームが焙煎したコーヒーを、テイastingタイムを設け、ご来場のお客様に試飲による評価および投票をして頂きます。

お客様には単に「美味しい」ではなく、「表示されたとおりのフレーバープロファイルがあり、且つ美味しい」コーヒーを選んで頂き、投票によって上位2チームを表彰致します。

その後、上位の2チームには、今回のコーヒーを仕上げるべく構築した焙煎テクノロジーについて、ご来場のお客様にわかりやすくプレゼンして頂きます。

また、同時に招待審査員(3-4名)によるカップング審査も行い、上位2チームを審査員特別賞として表彰致します。

今年も各チーム自慢の焙煎豆をイベント内で販売させて頂く予定でございます。

(詳細は後項に記載)

## § イベント当日までの準備期間

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

### 【当日までのおおまかな流れ】

①課題豆を各チームの指定納品先へお送り致します。  
(各チーム30KG)  
焙煎プラン入力フォーム並びに焙煎プロファイル入力フォーム(URL)を送信致します。

②課題豆到着後、サンプル焙煎やカップングで評価・検証を実施して頂きます。

☆評価・検証には正しいカップングスキルが必須となります  
補足資料「液体の吸い方の基本事項」を別途  
掲載しますので、合わせてご確認下さい。

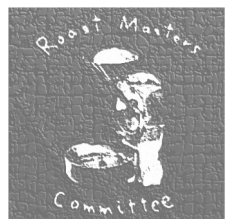
③本焙煎を行い、完成品をつくり上げて頂きます。

④試飲用(競技用)並びに販売用コーヒー豆を梱包し、指定送付先に送って頂きます。

⑤焙煎プラン並びに焙煎プロファイル入力フォームを完成させ、提出して頂きます。

⑥当日はイベント当日スケジュールをもとに準備し、臨んで頂きます。

※チーム内での焙煎・カップングの運営については、別紙の「コロナウィルス感染対策ガイドライン」を遵守して下さい。



## § イベント当日

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

### 【当日のおおまかな流れ】

- ① 試飲コーヒーの抽出準備並びに会場の設営(9:30集合)
- ② オリエンテーション・試飲コーヒーの抽出準備開始(10:00)
- ③ イベントスタート(13:00)
- ④ イベントの概要説明、およびスポンサー紹介
- ⑤ 各コーヒーのフレーバープロフィール開示
- ⑥ 来場者へ試飲コーヒー提供・招待審査員による審査
- ⑦ 集計(JCRC表彰式)
- ⑧ 結果発表
- ⑨ 優勝・準優勝チームによるプレゼンテーション
- ⑩ 総評
- ⑪ イベント終了(16:00予定)

## § 焙煎機、焙煎方法、エイジング方法について

焙煎に使用する焙煎機並びに焙煎方法は、各チームメンバーが検証する中で、それぞれが目指すフレーバープロフィールの実現に最適なものを選択し、使用して頂きます。

また、焙煎豆のエイジング方法についても同様にチームで決定して頂きます。

## § 抽出方法、評価方法、表彰について

各チームがつくり上げた焙煎豆は、イベント当日に抽出し、来場者にテイasting(試飲)して頂きます。その後、来場者の投票によって評価され、上位2チームを「オーディエンス大賞」として表彰致します。

抽出方法は、全チーム統一で「フレンチプレス」と致します。レシピ(湯と粉の比率)についても統一することで、あくまでも焙煎によるテイストの違いを純粹に競って頂きます。

また、招待審査員によるカップping審査により、上位2チームを「審査員特別賞」として表彰致します。

### ● 抽出について

- ・挽き豆42gに対してお湯800ml (1000mlフレンチプレス使用)
- ・抽出時間は4分
- ・攪拌、アク取りは行わない

### ● 抽出関連器具について

運営側で以下を準備する予定です。変更の際は都度ご連絡致します。

- ・グラインダー 2台 全チーム共有
- ・フレンチプレス(1リットル)4個/チーム
- ・電気ポット 5L×2台/チーム
- ・保温ポット(落下式) 2.5L×4台/チーム
- ・水差し/チーム分
- ・電源 100V×2/チーム (バックヤード)

### ● 使用する水について

EVAPURE社の浄水システムを用い、PHは概ね7.5と中性。硬度については時期で多少の数値の前後はあるが、WHOの基準の「中程度の軟水」にあたる60-120mg/l未満。



### ●抽出準備

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

※コロナウィルス感染対策として、各チーム2-3名までと致します。

●集合場所 : イベントステージ バックヤード

●集合時間 : 10/14(金) AM9:30

●来場者への試飲コーヒーの提供

各チームが焙煎したコーヒーは、フレーバープロファイル等をスクリーンに投影表示し、来場のお客様に試飲して頂きます。

コーヒー提供は、参加者の皆様(各チームより2-3名)にご協力頂きます。  
(スムーズな運営をするため、ローストマスターズ委員会よりボランティアを派遣の予定です。)

●評価並びに審査方法

試飲するお客様には、単に「美味しい」ではなく、「表示されたとおりのフレーバープロファイルがあり、且つ美味しい」コーヒーを選んで頂き、投票によって上位2チームを表彰致します。

### §プレゼンテーションについて

表彰された各賞上位2チームには、今回のコーヒーを仕上げるべく構築した焙煎テクノロジーについて、来場のお客様にわかりやすくプレゼンして頂きます。

プレゼンターが最低1名必要になります。1チームあたりの持ち時間は5分です。

プレゼンは大型のスクリーンを用いて行って頂きます。  
スクリーンには、下記の焙煎プラン入力フォームの内容並びに焙煎プロファイル入力フォーム(焙煎温度データ)を投影し、説明して頂きます。  
プレゼンに使用するデータ(焙煎プラン入力フォーム並びに焙煎プロファイル入力フォーム)は事前に提出して頂きます。  
提出先や提出期限、ファイル形式などは追ってご連絡致します。

### 焙煎プラン入力フォーム(プレゼンテーションの内容)

#### 1. あなたがケニアに求めるカップの印象は？

今まで焙煎してきた中で、「これは最高のケニアだ」と思ったカップの印象など。

#### 2. 今回の課題豆を最初に焙煎しカップングした時、どのような印象を受けたか？

この課題豆の焙煎のポイントや豆の持っているポテンシャルイメージをお聞かせ下さい。

#### 3. 1,2を踏まえ、チーム内でディスカッションし、この課題豆をどのような印象のコーヒーに仕上げようとしたか？

ゴール設定(目標とするコーヒーのカップクオリティ)の決定に至ったまでの経緯や苦労したポイントなどあればお聞かせ下さい。

#### 4. 3で立てたゴールに向かい、どのような設計図(プラン)を描いたのか。

焙煎機、投入量(キロ数)、焙煎方法の選定について。

焙煎工程でどのような工夫をしたのか。

火力や排気の調整など説明して下さい。

投入からボトム、ボトムからイエローポイント、イエローポイントからファーストクラック、ファーストクラック以降などでどのようなことをしたのか。

#### 5. 実際に焙煎しカップした印象は？

思い描いた印象的なケニアに仕上がったのか？

フレーバープロファイルを記入して下さい。



## § 提出物について

### ● 提出焙煎豆量及び提出先について

ご用意いただく焙煎豆

【試飲用】:1000g程度(50cc×300杯分)

【販売用】:10500g(50g×200個+予備10個=210個)

※試飲用は販売用と同梱せず、当日ご持参願います。

### ※販売用コーヒーの提出先および着日

宛 名: 一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会  
〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル  
TEL. 03-5400-5506  
品名:RMTC2022用コーヒー豆

到着日: 10/11(火)午前【必着】

※必ず厳守し、余裕を持った発送をお願い致します。

品 名:「RMTC使用 販売コーヒー豆 ○○チーム」

※SCAJ事務局から指定の張り紙が届きますので、剥がれないように貼り付けて下さい。

※複数口の場合は必ず『○／○個』とわかるように記載して下さい。(できるだけ1個口でお願いします。)

### ● 事前提出資料について

提出資料(必須) ※jpg をお願い致します。  
オープニングPVやチーム紹介の際に活用致します。  
チームで焙煎・検証の様子を撮影して下さい。

①チーム全員の集合画像(最低1枚)

②カップング中、焙煎中などの画像(最低1枚)

(提出先、提出期限等は追ってご連絡致します。)

## § コーヒー豆の販売について

●今年もコーヒー豆の販売を実施する予定です。皆様の作り上げた素晴らしいコーヒーを、多くの来場者に楽しんで頂こうと考えております。販売はイベント当日、ステージ前特設コーナーで実施予定です。

**【RMTCスペシャルSET2022(450g)】×200個**  
**(予価2,000円)**

※全チームの焙煎豆を、各50gのセットに致します。

※生豆発送後、SCAJ事務局より生豆送付先住所へ50g詰用の袋を合計210枚(販売200+予備10)送付致します。各チームで50g詰めにして頂き、チーム名(参加店舗名も可)等の必要事項を記載して発送下さい。(ペンで書き込む、ラベルを作成する等は各チームでお願いします。)

※可能な限り同バッチ、同プロファイルの豆でご準備下さい。

## § ご質問等

大会においてご不明な点や質問があった場合は下記兩名をアドレスに入れメールにて送信をお願い致します。できるだけ迅速にお答え致しますが、お時間を頂く場合もございますのでご了承願います。

### SCAJローストマスターズ委員会

・RMTC担当リーダー branch coffee 越智 雄一郎  
[info@branchcoffee.jp](mailto:info@branchcoffee.jp)

・RMTC担当副リーダー トーアコーヒー 小竹 秀一  
[odake.hidekazu13@gmail.com](mailto:odake.hidekazu13@gmail.com)

