



RMTTC 2023

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）2023』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って頂きます。

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させていただきます。

RMTC2023 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。

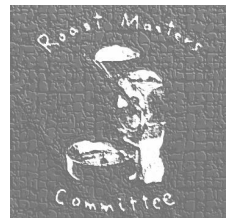
- I. SCAJが、プロモーションのためにRMTC参加者の氏名と画像をあらゆるフォーマット及び無料で使用することを許可すること。
- II. 上記の使用フォーマットに関して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- III. この条件に従うにあたり、以下注意事項にも留意し、SCAJの好評を維持するための積極的な活動を行うこと。

【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

2023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『**お客様と共感できる「酸」の魅力とは？**』です。

SCAJが定めるスペシャルティコーヒーの定義には「爽やかな明るい酸味特性」とあるようにスペシャルティコーヒーには 酸味は必要不可欠です。今回は酸味、**とりわけ酸の質を深く追求**していただこうと思います。

酸のボリュームが強い事を酸の質が良いと考えている方も多いですが、クリーンカップ・アフターテイスト・甘さと相乗した酸の質を議論いただき、焙煎で表現してください。

今回使用するコーヒーは、コロンビ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。

今回ご用意したコロンビアコーヒーは数あるロットの中からローストマスターズ委員会を選びぬいた高品質の原料となっております。

高品質なコロンビ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ング評価をもとに議論を重ね、魅力的な酸を来場者(お客様)に飲んでいただいでください。

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も十分に引き出し、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くださいたいと思います。

審査員特別賞は、SCAJのカップ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、カップング技術が不可欠となります。

これを機に、正しいカップ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、カップ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ひます。

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ひます。

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カップ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、コロンビ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か月半になります。

【当日までのおおまかな流れ】

①8月上旬 課題豆を各チームの指定納品先へ手配(各チーム30KG)

②8月9日(水)15:00予定 オリエンテーション

※後項をご確認ください。

オリエンテーション後は、本焙煎まで各チーム焙煎・カップングの検証をしながら課題豆のポテンシャルを活かす焙煎の議論をしてください。

☆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

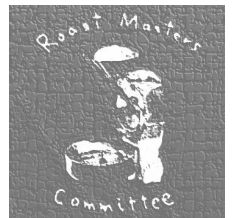
補足資料「液体の吸い方の基本事項」「焙煎豆の品質を正確に評価するための注意点」を別途掲載しますので、合わせてご確認ください。

③本焙煎を行い、完成品をつくり上げて頂きます。試飲用と販売用でバッチを分けても構いません。その際は極力プロファイルを近づけてください。

④9/25(月)午前必着 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。

⑤9/25 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。



§ オリエンテーション(オンライン)

Zoomにて本競技会におけるルール説明とテーマである酸の質の評価基準の共有をします。人数に制限はございませんので是非ご参加ください。

- 日程 2023年8月9日(水)15:00~17:00
参加される方にはIDとパスワードを送付いたします。
- 持物 R&R(本稿)をお手元にご用意ください。こちらに沿って進めます。
- 内容
 - ①注意事項やスケジュール確認
 - ②テーマである「酸の質」の評価確認(サンプル豆を事前にカップングしておくとう理解がより深まります)
 - ③焙煎プロフィール入力について
 - ④質疑応答

※注意※

Zoomに参加する際は、マイクオフ(ミュート)にてご参加ください。質疑応答など意見する際にマイクオンにするようお願い致します。
途中入室・退室は可としますが、チーム内で最低1名は参加できるようご協力をお願い致します。

§ サンプル豆のカッピングについて

委員会でサンプル豆を2種用意いたします。両方カップングをお願い致します。その際に「酸の質」を特に注意しながら評価してください。

オリエンテーション前にカップングしておくことが理想ですが、出来ない場合は後にカップングしてチーム内にて共有してください。

※サンプル豆はご指定されたチーム1名に送付いたします。その後チーム内にて分け合っていただくようご協力をお願い致します。

カップングにおいて正しく評価するために技術も必要となってきますが、基本的な条件を揃えないと全く違うカップとなってしまいます。サンプル豆をカップングする際はなるべく下の条件に合わせてカップングを行ってください。

•水

地域によって水道水の硬度に差があり変わってしまうので、サンプル豆をカップングする際は**硬度60~100mg/l程度の水**を推奨します。

•攪拌(ブレイク)

スプーンの凹面を使い、スプーンの縁がカップの底にあたり、底に沈んでいる粉を混ぜるように4回攪拌

•湯温

沸騰したてのお湯を注湯。カップ数が多い場合は沸かし直しか、別の沸騰している湯を使用する。

※

別紙「液体の吸い方の基本事項」「焙煎豆の品質を正しく評価するための注意点」を参照ください。



§ イベント当日

当日は、午前中から当日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 JCRC決勝進出者紹介(12:40)
- ④ イベントスタート(13:00)
- ⑤ イベントの概要説明、およびスポンサー紹介
- ⑥ 各コーヒーのフレーバープロフィール開示
- ⑦ 来場者へ試飲コーヒー提供・招待審査員による審査
- ⑧ 集計
- ⑨ 結果発表
- ⑩ 優勝・準優勝チームによるプレゼンテーション
- ⑪ 総評
- ⑫ 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

エバー・ピュア社の浄水システム用い、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。

●集合場所：南ホール イベントステージ バックヤード

●集合時間：9/28(木) 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. あなたがコロンビアに求めるカップの印象は？

今まで焙煎してきた中で、「これは最高のコロンビアだ」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？(特に産の質)

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コロンビ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】: 1kg程度 (50cc×300杯分)

【販売用】: 10.5kg (50g×200個+予備10個程度=210個)

※試飲用1kgは同バッチでの提出を極力お願い致します。バッチ違いでの差異をなくすためご協力お願いいたします。販売用の焙煎は同バッチ、複数回でも構いません。その際試飲用は販売用と同梱せず、当日持参願います。

※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

〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26

住友不動産青山ビル西館7F

TEL. 03-4416-8791

品名: RMTC2023用コーヒー豆

到着日: **9/25(月)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 でお願い致します。

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SET2023(450g)】×200個
(予価2,500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。)

※販売用は試飲用と同バッチでも違うバッチでも大丈夫ですが、違うバッチの際は極力プロフィールを近づけるようにしてください。

§ 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 東和フードサービス株式会社 弓削田 貴司

t-yugeta@towafood-net.co.jp

・RMTC担当副リーダー branch coffee 越智 雄一郎

info@branchcoffee.jp

