

JBC2023ルール変更点の概要

2022ルール	2023ルール	変更の理由/内容
2.5 安全衛生条項		
<p>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。</p>	<p>全てのルール&レギュレーションは、現地、および会場の、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、競技会の開催前にルール&レギュレーションの変更を協会ホームページまたは電子メールでお知らせします。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、競技者の準備室やリハーサル室でのコーチやサポーターの制限、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。</p>	<p>2.5 COVID-19 Addendums (補遺)→2.5 安全衛生条項の条項名変更の為変更しました。</p>
2.6 コンフリクト(利益相反)		
当該無し	<p>2.6.1 審査 a. JBC公認審査員はJBCイベントで競技者の公式サポーターとして登録することはできません。大会中に遵守しなかった場合、競技者は失格となり、審査員は本大会の審査から外れることとなります。 b. 競技者はJBCイベントが終了するまではJCP審査員資格認定プログラムを受講する事ができません。JBC公認審査員は定められた認定期間が終了する年のJBCイベントが終了するまではJBCに競技者として出場することはできません。 c. いかなる年(年度)においても、JBCの競技会の運営に携わる個人またはコーディネーターは、競技に出場するべきではないものとします。年度とは、JBCイベントの企画を開始した時点から始まるものです。個人がこのルールの例外を申し立てる場合は、競技会事務局にE-mailでその立場を表明し、その関わり方を説明する必要があります。</p>	より明確になるよう書き加えられました。
当該無し	<p>2.6.2 キャリブレーションバリスタ(デモバリスタ) キャリブレーションバリスタ(デモバリスタ)としてジャッジキャリブレーションに参加するバリスタは、競技年度が終了するまで公認大会に出場することはできません。</p>	より明確になるよう書き加えられました。
当該無し	<p>2.6.3 その他のコンフリクト SCAJバリスタ委員会は競技が開始される前には必ず競技者、審査員および/イベント主催者による潜在的なコンフリクトの可能性(潜在的な利益相反)を早期に言明するよう奨励します。JBCイベントの開催前までに潜在的なコンフリクトを言明しない場合、競技者個人のイベント失格となる可能性、もしくはこれらのガイドラインに従わない場合はSCAJバリスタ委員会によりそのイベントや競技結果の認可を取り下げる可能性もあります。利益相反に関する質問、または上記方針の不明点については競技会事務局宛(competition@scajconference.jp)に連絡してください。</p>	より明確になるよう書き加えられました。

3.2 予選大会の競技内容、3.3 準決勝、及び決勝大会の競技内容		
当該無し	f. 食品の提供は可能ですが、どのコース中においても、それを摂取する(食べる)ことは認められません。 g. ヘッドジャッジは提供サービスを受けることができません。ヘッドジャッジには飲食物(水・ドリンク、など)を提供してはなりません。	より明確になるよう書き加えられました。
3.4.1 エスプレッソ		
j. エスプレッソは60mlから90ml容量で、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできる容器で提供されなければなりません。例えば次のことが阻害要因に含まれます: 容器が熱すぎる場合、容器を持つことができず安全に飲めない場合、ジャッジがエスプレッソ評価手順を実行できない場合等。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「機能的で適正なエスプレッソ容器を使用しているか」の項目でNOが与えられます。 k. エスプレッソは適切なスプーン、ナプキン、そして味付けされ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。条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「細部への心配り」の項目で減点となります。	j. エスプレッソはジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできる容器で提供されなければなりません。例として、次のようなことは阻害要因に含まれます。(容器が熱すぎる場合、容器を持つことができず安全に飲めない場合、ジャッジがエスプレッソ評価手順を実行できない場合など。)またエスプレッソは適切なスプーン、ナプキン、そして味付けされ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。これらの条件を満たさない場合、センサリースコアシートの「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」の項目で減点されます。	容器の容量規定が外れ、スコアシートの変更為。
3.4.2 ミルクビバレッジ		
a. ミルクビバレッジとは、シングル(1)ショットのエスプレッソ(3.4.1に記載されるエスプレッソの定義に従う)とスチームしたミルクの組み合わせにより、濃厚で甘いミルクとエスプレッソがバランスよく調和するドリンクです。容量は240 ml未満とします。	a. ミルクビバレッジとは、シングル(1)ショットのエスプレッソ(上記エスプレッソ項目に記載されている定義に従う)とスチームされたミルクの組み合わせにより、濃厚で甘いミルクとエスプレッソがバランスよく調和するドリンクです。	容量の規定が外れました。
当該無し	b. プレーン(加糖または無糖)の植物性ミルクを使用することができます。動物性ミルクの使用は、牛乳(牛のミルク)に限定されません。使用するミルクはすべて市販のもので、味付けのされていないものに限りです。人乳(人間のミルク)の使用は認められず、もし使用された場合はそのカテゴリーで0点のスコアが与えられます。 注意: 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)での種別「クリーム」の使用は認められません。また使用するミルクが市販されているミルクであることを証明するため、最低1本の未開封品を大会会場まで持参してください。イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジの指示によって提出を求められる場合があります。 c. 市販されているミルクであれば認められますが、ミルクに添加物を加えてはなりません。	ミルクドリンクコースでは、市販の動物性また植物性のミルクの使用が認められます。また、競技者は使用するミルクの未開封品を大会会場まで持参してください。
c. ミルクビバレッジは、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできるカップで提供されなくてはなりません。例えば容器が熱すぎて手に持てない場合、安全に飲むことができない場合などにはこの規定への違反となります。そうした場合は、センサリースコアの「機能的な容器の使用」項目に、NOが与えられます。	e. ミルクビバレッジは、ジャッジが正確なスコアリングを阻害されることなく飲むことのできるカップで提供されなくてはなりません。例えば容器が熱すぎて手に持てない場合、安全に飲むことができない場合などにはこの規定への違反となります。ジャッジの採点能力が(カップの機能的な要素)により阻害される場合には「プレゼンテーション」のスコアに影響します。	減点項目が変更されました。
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「テイストエクスペリエンス(味覚体験)」項目が0点となります	f. 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「テイストエクスペリエンス」項目が0点となります。	ミルクドリンクコースで使用されるミルクに追加の成分を加える事はできません。これは競技者が使用する、あらゆる市販のミルクに対して、すでに配合されている成分をも含め、追加する事を禁止することを意味します。

5.4 その他の電気機器		
当該無し	競技者は、JBCがスポンサー提供する機器を除き、バッテリー駆動のものであれば何点でも持ち込むことができます。ただし、持ち込み機器が適切に動作する責任は競技者が負うものとします。	より明確になるよう書き加えられました。
6.1 競技者オリエンテーションミーティング		
当該無し	競技が始まる前にオンラインまたは直接会場にて、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。	予選大会のオリエンテーションはオンラインで開催予定です。オリエンテーションの日程は協会ホームページと詳細の案内でお知らせいたします。
6.2 準備スペース		
競技者には、競技者用の準備スペースが用意されます。このスペースは、競技者、ボランティア、イベントスタッフのためのものです。事前に申請したサポーター1名以外、JBCジャッジ、報道関係者、競技者の家族は、イベントマネージャーの承諾なしに入室することはできません。競技者は、自身の機器、アクセサリ、原材料などをこの部屋に保管しておくことができます。この部屋には、原材料を保管しておくために、保冷庫が用意されています。また、食器洗浄用シンクが用意されています。競技者は自身の皿やガラス食器などをきれいにしておくようしてください。また、自身の品目の管理をしてください。ボランティアスタッフは、各競技者の食器備品の破損や紛失に責任を負いません。	競技者には、準備/リハーサルスペースが用意されます。このエリアのテーブルレイアウトは変更できません。このスペースは、競技者、ボランティア、イベントスタッフのためのものです。事前に申請したサポーター（予選大会は1名、準決勝・決勝大会は2名）以外、JBCジャッジ、報道関係者、競技者の家族は、イベントマネージャーの承諾なしに入室することはできません。ステージマネージャーやスタッフから警告を一度受けた後に、再びバックステージ（準備スペース）のルールに違反した競技者は失格となる場合があります。競技者は、自身の機器、アクセサリ、原材料などをこの部屋に保管しておくことができます。この部屋には、原材料を保管しておくために、保冷庫が用意されています。また、食器洗浄用シンクが用意されています。競技者は自身の皿やガラス食器などをきれいにしておくようしてください。また、自身の品目の管理をしてください。ボランティアスタッフは、各競技者の食器備品の破損や紛失に責任を負いません。	準決勝・決勝大会は準備/リハーサルスペースに入れるサポーターの人数が増えました。また警告と失格について明記しています。
6.3 競技時の音楽、6.3.1 予選大会、準決勝、及び決勝大会		
競技者は、音楽CDを持参し自身の競技時間中に音楽をかけることができます（CD以外の音源機材は用意していません）。音楽には、冒流、不敬な言葉が入ってはいけません。もし音源に問題があると感じられた場合、センサリースコアシートの「プレゼンテーション（プロフェッショナル）」の項目でペナルティが与えられます。競技者はCDケースに氏名を明記してください。競技者は自らの責任において、競技開始前にJBCイベントマネージャーまたは音響映像スタッフにCDを渡してください。返却を希望する場合は自身で受け取ってください。返却されなかったCDは競技会後に処分されます。	予選大会では競技者は音楽をかける事ができません。準決勝、及び決勝大会では競技者が持参する音楽を自身の競技時間中にかけることができます。音源の持参方法は大会前に競技者に連絡されます。音楽には、冒流、不敬な言葉が入ってはいけません。もし音源に問題があると感じられた場合、センサリースコアシートの「プレゼンテーション」の項目でペナルティが与えられます。競技者は自らの責任において、競技開始前にJBCイベントマネージャーまたは音響映像スタッフに音源を渡してください。返却を希望する場合は自身で受け取ってください。返却されなかった音源は競技会後に処分されます。競技がオンラインで配信される際は、ライセンスフリーの楽曲を使用して配信される可能性があります。	より円滑な運営、予選大会でSNS等でのオンライン動画配信を予定しているため変更されました。予選大会では音楽をかけることはできません。※音楽著作権等の関係

7.4 試し抽出		
競技者には、準備時間中に試し抽出することをお勧めします。パック(ケーキとも呼ばれます)は、競技時間開始時に、ポルタフィルターの中に残っていても構いません。	競技者には、準備時間中に試し抽出することをお勧めします。パック(ケーキとも呼ばれます)は、競技時間開始時に、ポルタフィルターの中に残っていても構いません。ポルタフィルターは、競技時間開始時にマシンに装着しておく必要はありません。	より明確になるよう更新されました。
8.6 作業エリアの区画周辺について		
競技者は、SCAJから提供されたマシンテーブル、ワークテーブル、そしてプレゼンテーションテーブル(審査員テーブル)のみを使用することができます。いかなる家具や設備の持込みも失格とみなされます(例えば、スタンドテーブル、移動式配膳台、作業台等)。競技者は、物を置くために競技用テーブル下のスペースを使用してはなりません。違反した場合、テクニカルスコア シートの「作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ」の項目が0点となります。スタンド式のノックボックスは例外として許可されます。	競技者は、SCAJから提供されたマシンテーブル、ワークテーブル、そしてプレゼンテーションテーブル(審査員テーブル)のみを使用することができます。いかなる家具や設備の持込みも失格とみなされます(例えば、スタンドテーブル、移動式配膳台、作業台等)。競技者は、物を置くために競技用テーブル下のスペースを使用してはなりません。違反した場合、テクニカルスコア シートの「作業ステーションの管理能力/競技終了時の作業場の清潔さ」の項目が0点となります。例外として、スタンド式のノックボックスや、バリスタがエスプレッソマシンやプレゼンテーションテーブルに完全にアクセスするためにステップやプラットフォームが必要な場合は使用が認められます	より明確になるよう更新されました。
8.9 時間オーバーによるペナルティ(減点)について		
a. もし競技者が割り当てられた競技時間内に終わることができなければ、完了するまでプレゼンテーションを続けることができます。 b. 規定の競技時間を越えた場合、総得点より、毎秒1点の減点となります。 c. 最大の減点は60点です。 d. 競技時間に対し超過時間が60秒を超えた競技者は、失格となります。	a. もし競技者が割り当てられた準備時間もしくは競技時間内に準備もしくはプレゼンテーションを終わることができなければ完了するまでプレゼンテーションを続けることができます。 b. 規定の準備時間もしくは競技時間を越えた場合、総得点より、毎秒1点の減点となります。 c. 最大の減点は60点です。 d. 準備時間もしくは競技時間に対し超過時間が60秒を超えた競技者は、失格となります。	より明確になるよう更新されました。
JBC公認審査員		
13 JBC公認審査員 14 審査員の役割	当該無し	公認審査員に関してはJCP審査員認定プログラムで規定するため削除しました。

13.3 評価基準(尺度)と採点		
<p>17.1 評価基準(尺度) 評価の尺度は、テクニカルジャッジ、センサリージャッジ共に同じ尺度です。ここでは、YES/NO項目と0-6点項目の2通りの評価の仕方があります。</p> <p>17.1.1 YES/NO スコア YES=1, NO=0 競技者は、YESであれば1点を、NOであれば0点を獲得します。</p> <p>17.1.2 0-6点 スコア Unacceptable = 0 Acceptable = 1 Average = 2 Good = 3 Very Good = 4 Excellent = 5 Extraordinary = 6 許容できない= 0 許容はできる= 1 標準 = 2 良い = 3 とてもよい = 4 優秀 = 5 並外れている驚くべき = 6 1点から6点の間において、0.5点きざみの評価が得られます。ハーフポイントは、小数点を使用し、10進法にて明記してください。(分数ではありません。)例えば、1.5、2.5、3.5と記載します。最低得点は1点です。0.5点という得点はありません。0点という評価は、全く許容できない場合のみつけることとなります。0点と6点という評価は、ヘッドジャッジの承認が必要です。</p>	<p>12.2 評価基準(尺度)と採点</p> <p>12.2.1 評価方法の種類 評価方法の種類は4通りあります。 ・YES/NO ・点数評価(的確さ) : 0-3点 ・点数評価(印象) : 0-3点 ・点数評価(体験) : 0-6点</p> <p>12.2.2 評価基準(尺度)</p> <p>12.2.2.1 Yes/No スコア Yes = 1, No = 0 競技者は、YESであれば1点を、NOであれば0点を獲得します。</p> <p>12.2.2.2 点数評価(的確さ) 0 - 評価できない 1 - あまり的確ではない(許容できる/標準) 2 - ある程度的確(良い/とても良い) 3 - 非常に的確(優秀/並外れている)</p> <p>スコアのレンジ(評価範囲)は0-3点です。0.5点きざみの評価は認められません。審査員は次のように採点してください。0点は、このカテゴリーで採点できるものがなかったことを示します(例: 描写の説明がなかった)。1点は、このカテゴリーの評価要素が不的確またはあまり的確でなかったことを示します(許容できる/標準)。2点は、このカテゴリーの評価要素がある程度的確であったことを示します(良い/とても良い)。3点は、このカテゴリーの評価要素がほとんどまたはすべての確であったことを示します。項目によっては評価された点数の2倍または4倍の得点が与えられます。0点の評価は、ヘッドジャッジの承認が必要です。</p> <p>12.2.2.3 点数評価(印象) 0 - 評価できない 1 - あまり良くない(許容できる/標準) 2 - ある程度良い(良い/とても良い) 3 - 非常に良い(優秀/並外れている)</p> <p>スコアのレンジ(評価範囲)は0-3点です。0.5点きざみの評価は認められません。審査員は次のように採点してください。0点は、このカテゴリーで採点できるものがなかったことを示します。1点は、このカテゴリーの評価要素の印象が低い、または標準的な印象であったことを示します(許容できる/標準)。2点は、このカテゴリーの評価要素が良い印象または混在した印象であったことを示します(良い/とても良い)。3点は、このカテゴリーの評価要素が高い印象を与えたことを示します。項目によっては評価された点数の2倍の得点が与えられます。0点の評価は、ヘッドジャッジの承認が必要です。</p>	<p>2種類の新しい評価方法が追加されました。 -数値による評価(的確さ): 0-3 -数値による評価(印象): 0-3</p> <p>これらの変更はこの変更は、SCAがカップリングフォームとプロトコルをコーヒーの価値評価システムへと進化させる長期プロジェクトの過程で得られた、センサリー分析(感応分析)に関する研究情報の直接的な成果に基づいています。</p> <p>明確に違うタイプのセンサリー分析(描写的分析と感情的分析)を識別するために、新しいタイプの採点と評価尺度が作られました。</p> <p>(*センサリージャッジがドリンクを評価するときに感応的な分析を行います。それには「描写的な評価」と「感情的な評価」が含まれています。それを明確化するために新しいタイプの採点システムが作られました。)</p>

	<p>12.2.2.4 点数評価(体験) 許容できない(Unacceptable) = 0 許容はできる(Acceptable) = 1 標準(Average) = 2 良い(Good) = 3 とてもよい(Very Good) = 4 優秀(Excellent) = 5 並外れている驚くべき(Extraordinary) = 6</p> <p>スコアのレンジ(評価範囲)は0-6点です。1点から6点の間において、0.5点きざみの評価が得られます。審査員は、この評価範囲を全体的に(広く)使用して評価をすることが推奨されます。低い点数は体験の内容が劣っていることを示し、高い点数は優れていることを示します。項目によっては評価された点数の2倍または3倍の得点が与えられます。0点の評価は、ヘッドジャッジの承認が必要です。</p>	
14.1.2 テイスト描写の的確さ		
当該無し	<p>ジャッジは競技者のテイスト(フレーバーおよびアフターテイスト)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テイストとを比較します。提供する飲み物のテイストプロファイルは、スペシャルティコーヒーのテイストプロファイルとなっていること。競技者によるエスプレッソに関するすべてのフレーバーやアフターテイストの描写がこの項目で考慮されます。描写された説明とエスプレッソにあるフレーバーやアフターテイスト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。テイストの描写説明は必須であり、ない場合はこの項目が0点となります。</p>	上記をご参照ください。このタイプの評価は描写的分析に基づいています。
14.1.3 タクタイル描写の的確さ		
当該無し	<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厚みとテクスチャーと比較します。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評価します。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。描写説明がない場合、競技者はこのスコアに対して0点が与えられます。</p>	上記をご参照ください。このタイプの評価は描写的分析に基づいています。

14.1.4 テイストエクスペリエンス		
当該無し	<p>エスプレッソのテイストエクスペリエンスを評価して、ドリンクのクオリティ(品質)を判断します。ジャッジは、エスプレッソのフレーバーとアフターテイストの両方にわたって、エスプレッソの総合的な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。「フレーバー」とは、基本的な味(sweet, sour, salty, bitter, umami=甘み、酸味、塩味、苦味、うまみを含む)と香りの質を合わせた知覚と定義します。「アフターテイスト」とは、コーヒーを飲み込んだり吐き出したりした後に残る、基本的な味と香りの組み合わせの感覚と定義します。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。</p> <p>テイスト(味覚)要素の1つ、または複数がエスプレッソのフレーバー体験を損なう場合(酸っぱい・えぐみがあるなど)またエスプレッソのアフターテイストを損なう場合(アstringentなど)は低い点数が与えられます。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。</p> <p>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飲料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、テイスト描写の的確さは考慮されません。</p>	<p>上記をご参照ください。このタイプの評価は感情的分析に基づいています。</p> <p>注意:このスコア項目では、テイスト描写の的確さは考慮されません。</p>
14.1.5 タクタイルエクスペリエンス		
当該無し	<p>タクタイルエクスペリエンス、つまりマウスフィールのクオリティ(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厚みとテクスチャーをもとに評価します。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。</p> <p>「厚み」は、エスプレッソから知覚されるウエイトまたは粘度に関連しており、薄いものから厚いものまであります。テクスチャーは、例として「水っぽい」、「ティーライク」、「ベルベットのような」などの、ザラザラから滑らかな質感までの知覚的感覚として定義されます。厚み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の知覚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>	<p>上記をご参照ください。このタイプの評価は感情的分析に基づいています。</p> <p>注意:このスコア項目では、タクタイルの描写の的確さは考慮されません。</p>

14.2.1 外観的な魅力		
… 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「味覚バランス」の項目が0点となります。	… 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「味覚体験」の項目が0点となります。	また、「外観」から「外観的な魅力」に変更になりました。現在の採点方法に関連して更新されました。
14.2.2 テイスト描写の的確さ		
当該無し	ジャッジは競技者のテイスト(フレーバーおよびアフターテイスト)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テイストと比較します。このスコアは、その描写説明がどれほど正確にミルクビバレッジのテイストエクスペリエンスに合致しているかに基づいて採点されます。テイストの描写説明がない場合、この項目のスコアは0点とされます。	新しい評価項目となります。
14.2.3 テイストエクスペリエンス		
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バランス評価に含まれます。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を支持するものでなければなりません。	ミルクビバレッジはエスプレッソ1杯とスチームされたミルクで構成され、すぐに飲める温度で提供されるドリンクです。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味覚体験評価に含まれます。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テイストプロファイル(フレーバーとアフターテイスト)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を支持するものでなければなりません。	現在の採点方法に関連して更新されました。 注意:このスコア項目では、テイスト描写の的確さは考慮されません。
14.3.1 テイスト描写の的確さ		
	ジャッジは競技者のテイスト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テイストとを比較します。このスコアは、その描写説明がどれほど正確にシングルチャービバレッジのテイスト(フレーバーとアフターテイスト)に合致しているかに基づいて採点されます。テイストの描写説明がない場合、この項目のスコアは0点とされます。	新しい評価項目となります。
14.3.3 テイストエクスペリエンス		
審査員は、エスプレッソとその他の材料の味覚要素が、シングルチャービバレッジ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ングルチャービバレッジを評価します。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。	ジャッジは、エスプレッソとその他の材料の味覚要素が、シングルチャービバレッジ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ングルチャービバレッジを評価します。シングルチャービバレッジのフレーバープロファイルが、エスプレッソのフレーバーを模倣したり、一致したりする場合には、高い評価を得られないかもしれません。新しいフレーバー体験を作り出すシングルチャービバレッジは、高い評価を得られるかもしれません。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:描写の的確さはこのスコア項目では考慮されません。	審査員がシングルチャービバレッジで何を見えるかをより明確にするために更新されました。 注意:このスコア項目では、テイスト描写の的確さは考慮されません。

14.4 バ리스タとしての評価 Part-IV		
<p>18.5.1 プレゼンテーション：プロフェッショナル プロフェッショナルリズムは、バリスタという職業性や技術や準備に関する技術を示すこと、及び、12杯(予選大会は8杯)のドリンクの準備・提供を超えた広範なコーヒーの理解を示すことにより評価されます。これは、マシンの機器類の扱い方の正しい理解を示すことや、顧客サービス技能(例えば、礼儀正しさ、正確さ、危機管理、アイコンタクトなど)や、作業の流れや時間を管理する能力と同様に、「From Seed To Cup」の過程に関する知識を含んでいます。ジャッジは、提示された情報と提供されたドリンクとの相関関係を探します。競技者は、プレゼンテーションの中で自身のプレゼンテーションや自身のコーヒーを自由に操ることのできるコーヒー専門家であることを示さなければなりません。</p>	<p>14.4.2 プレゼンテーション プレゼンテーションは、バリスタのプレゼンテーション能力と競技パフォーマンスのコンセプトに基づいて評価されます。ジャッジは、競技者のコンセプト、手法、技術、使用する材料にオリジナリティがあるかを探し求めます。ジャッジは文化的およびバリスタの個人的な違いを考慮しつつ、自然で明確、かつ簡潔なコミュニケーションなどのポイントを考慮します。礼儀正しさ、正確さ、気配り、アイコンタクトなどの優れたカスタマーサービススキルも考慮されます。</p> <p>14.4.3 コーヒーの知識、機器や競技スペースの適切な使用 この項目はバリスタという職業に関連して見受けられる性質をもとに評価されます。これには技術、準備、そして12杯のドリンクの準備・提供を超えた広範なコーヒーの理解を示すことが含まれます。広範なコーヒーの知識(理解)とは「From Seed To Cup」におけるコーヒーの栽培、焙煎、カップに至るまでの準備などのプロセスに加えて、マシンの機器類の扱い方の正しい理解を示すことも含まれます。ジャッジは、提示された情報と提供されたドリンクとの相関関係を探します。競技者は、プレゼンテーションの中で自身のプレゼンテーションや自身のコーヒーを自由に操ることのできるコーヒーの専門家であることを示さなければなりません。</p>	<p>「プレゼンテーション」と「プロフェッショナルリズム」を分離し、「プレゼンテーション」カテゴリで審査員が何を見るかをより明確にするために更新しました。これまで「プロフェッショナルリズム」で評価されていた項目は、「コーヒーの知識、機器や競技スペースの適切な使用」に含まれることとなります。</p>
14.5 総合的な印象 Part-V		
<p>総合的な印象の評価は主として2つのエリアに分けられます。 a. 「総合的な印象」はテイストスコア全体の印象と相関関係があります。(例えば、飲み物の3つのコースの組み合わせは、1杯だけ提供される場合より、より印象的でしたか?) b. ジャッジは、競技者の一連の流れの中に情熱や関心を感じさせることがないか考察し、点数を割り当てます。ジャッジは、(文化的背景や個性差も考慮し、)自然で、明確で簡潔なコミュニケーション、そして、スペシャルティコーヒーに対する熱意と専心性というバリスタという職業や産業にとっての手本となるかという点を考慮します。(例えば、カフェ/レストランなどでこのバリスタはスペシャルティコーヒーに関する事で、わたしを感激させてくれるでしょうか?)ジャッジはそう感じているなら、その競技者は、高得点となるべきでしょう</p>	<p>「総合的な印象」のスコア項目は、パフォーマンス全体の総合的な印象を把握するためのものです。ジャッジは、コンセプトがバリスタとそのプレゼンテーションによってどのようにサポートされているか、3つのドリンクコースがコンセプトをどのように補完し、強調したかを考慮する必要があります。例えばパフォーマンスによって、コーヒーとの深いつながりを気づかせてくれたか? バリスタのパフォーマンスは、評価システムを一部でもユニークな方法で照らし出したか? バリスタのパフォーマンスは、スペシャルティコーヒーについて考えるきっかけになったか? その体験は、没入感があり、示唆に富み、スペシャルティコーヒーにとって重要であったか? そのパフォーマンスは洞察に富み、インスピレーションを与えるものであったか? 飲料、コンセプト、コンテンツ提供の総合的な体験は、ジャッジにとってどの程度ポジティブなものであったか? そのパフォーマンスはコーヒーの技を称えるものであったか? ジャッジは、パフォーマンス全体に対する自分自身の印象に基づいて、自由に遠慮することなく評価尺度の全部を使用することができます。</p>	<p>このカテゴリに追加された考慮事項を反映するために更新されました。</p>