

2023年7月31日  
SCAJ ローストマスターズ委員会

JCRC (ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ)2023 予選大会出場の皆様へ

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)2023』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ト)主催の、「World Coffee Roasting Championship 2024 (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: 8月2日(水)
- 募集締切: 8月5日(土)
- 入金締切: 8月10日(木)

★予選日程: 9月5日(火) / 9月6日(水)

会場: 公益財団法人 大学セミナーハウス

住所: 東京都八王子市下柚木 1987-1

\*駐車場もご利用いただけます。必ず専用駐車場をご利用ください。敷地内または館内での事故は当委員会及びセミナーハウスは一切責任を負いませんので、十分ご注意ください。

\*お越しいただく際の交通手段は以下のリンクからご確認ください

<https://iush.jp/access/>

焙煎機: サンプルロースター GIESEN WPG1

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

☆決勝進出者発表: SCAJ ホームページ内にて発表いたします。

※一般の方のご見学に関しましては後日ご案内申し上げます。

★決勝日程: 10月 日( ) / 10月 日( ) / 10月 日( )

※確定次第ご案内申し上げます。

会場: 公益財団法人 大学セミナーハウス

住所: 東京都八王子市下柚木 1987-1

\*駐車場もご利用いただけます。必ず専用駐車場をご利用ください。敷地内または館内での事故は当委員会及びセミナーハウスは一切責任を負いませんので、十分ご注意ください。

\*お越しいただく際の交通手段は以下のリンクからご確認ください

<https://iush.jp/access/>

焙煎機: GIESEN WPG1

(<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: 8月2日(水) 午前10時~8月5日(土) 10時
  - 募集人数: 9月5日(火) /6日(水) 各日24名(先着順) <<計48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: 公益財団法人 大学セミナーハウス  
東京都八王子市下柚木 1987-1
  - 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、カップ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。
- \*焙煎に必要な備品の持ち込むことは出来ません。焙煎を計測するアプリケーションは不可。
- 予選大会当日に持ち込み備品は事前に確認いたします。

### 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)提出します。焙煎翌日、センサージャッジが、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。

競技者によるカップングは行ないません。

尚、予選大会で使用する水はカップ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。

## JCRC2023 予選大会 採点方法:

カップリングフォームは WCRC の Cupping Score Sheet 2022 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(10 月開催)へ進むことができます。

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と同点であった場合、カップリングスコア 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 の得点と同じだった場合、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:

9月5日(火) 1日目【午前・午後】／ 9月6日(水) 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プリ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。

\*焙煎豆は持ち帰ることはできません

### 注意事項:

限られたスペースで競技(焙煎とカップリング)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 1日目、2日目 計 48 名 ( 1グループ/4 名 )

- ◇ 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
- ◇ 第 3 グループ開始時間 13:00~14:30
- ◇ 第 4 グループ開始時間 14:45~15:45
- ◇ 第 5 グループ開始時間 16:00~17:30
- ◇ 第 6 グループ開始時間 17:45~18:45

\* 競技開始 1 時間 15 分前に集合してください。

\* オリエンテーションはグループごとに競技 1 時間前に行います。

### 決勝進出者:

競技者が焙煎を行った焙煎豆のカップリ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 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) 予選大会当日の会場では、焙煎及びカップリングに必要な備品の持ち込むことは出来ません。焙煎を計測するアプリケーションは不可。当日に持ち込み備品は事前に確認いたします。
- 8) 決勝大会当日の会場では、ノートとカップリングスプーン以外、持ち込むことは出来ません。
- 9) 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。