

JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP 2023  
OFFICIAL RULES AND REGULATIONS



TABLE OF CONTENTS (目次)

1 概要	4
2 参加資格	4
2.1 参加条件	4
2.2 申し込み	4
2.3 競技者からの質問	4
2.4 規約	5
2.5 安全衛生条項	5
2.6 コンフリクト(利益相反)	5
3 大会運用	6
3.1 審査員構成	6
3.2 予選大会の競技内容	6
3.3 準決勝、及び決勝大会の競技内容	6
3.4 ドリンクの定義	7
4 大会の流れ	9
4.1 予選大会	9
4.2 予選大会における競技エリアの概要	9
4.3 準決勝、及び決勝大会	9
4.4 準決勝、及び決勝大会における競技エリアの概要	9
5 機器、アクセサリ類、原料類	10
5.1 エスプレッソマシン	10
5.2 グライNDER	10
5.3 (グラインダー以外の)電気機器を使用する場合	10
5.4 その他の電気機器	10
5.5 提供される設備品、供給品	11
5.6 持参することを推奨する設備品、及び供給品	11
6 競技者が準備時間の前にすべきこと	11
6.1 競技者オリエンテーションミーティング	11
6.2 準備スペース	12
6.3 競技時の音楽	12
6.4 時間厳守	12
6.5 ステーション・セットアップ	12
6.6 ステージ上に運ぶ備品・供給品について	13
7 準備時間	13
7.1 準備時間の開始	13
7.2 コンテナ及びカート取り扱い	13
7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル	13
7.4 試し抽出	13
7.5 事前カップの温めについて	13
7.6 準備時間の最後に	13
8 競技時間	13
8.1 マイク使用及び司会からの紹介	13
8.2 競技時間の開始	14
8.3 競技者自己紹介(ジャッジへの挨拶)	14

8.4	提供することが求められているドリンクについて	14
8.5	ボランティアスタッフが、提供されたドリンクを下げることに	14
8.6	作業エリアの区画周辺について	14
8.7	競技時間の最後に	14
8.8	競技時間後の会話について	15
8.9	時間オーバーによるペナルティ(減点)について	15
8.10	コーチングについて	15
9	技術的な問題について	15
9.1	概要	15
9.2	妨害行為について	15
9.3	アクセサリを忘れたら	16
10	片付時間	16
11	競技終了後	16
11.1	競技記録の保管について	16
11.2	デブリーフィング(報告会)	16
12	評価基準	16
12.1	審査員がバリスタチャンピオンに求めること	16
12.2	評価基準(尺度)と採点	17
12.3	ドリンクのプレゼンテーション	18
12.4	技術的な技能	18
12.5	総合的な印象	18
13	テクニカル(技術面)の評価方法	18
13.1	テクニカルスコアシート Part-I	18
13.2	テクニカルスコアシート Part-II	19
13.3	ミルクビバレッジのテクニカルスキル Part-III	19
13.4	テクニカルスキル シグニチャービバレッジ Part-IV	20
13.5	テクニカルスコアシート Part-V	20
14	センサー(感応面)の評価方法	21
14.1	エスプレッソの評価 Part-I	21
14.2	ミルクビバレッジの評価 Part-II	22
14.3	シグニチャービバレッジの評価 Part-III	23
14.4	バリスタとしての評価 Part-IV	24
14.5	総合的な印象 Part-V	24
15	JBCにおける不服申し立て	24
15.1	審査員に関係する問題	24
15.2	競技者に関係する問題	25
16	連絡先	25
16.1	SCAJ 事務局	25
16.2	競技会事務局	25

## 1 概要

日本スペシャルティコーヒー協会（以下、SCAJ）が主催するジャパンバリスタチャンピオンシップ（以下、JBC）は The World Barista Championship（以下、WBC）の日本代表選考を兼ねて開催され、大会は当協会が定める JBC ルール&レギュレーションに準拠して運営されます。

## 2 参加資格

### 2.1 参加条件

#### 2.1.1 国籍について

競技者は、会員区分を問わず、義務教育を終えており、日本国籍をお持ちの方、若しくは 2 年以上の在職証明書類・就学証明書類を所持していることとします。2 年以上の在職証明書類・就学証明書類により参加申請する場合、国内大会開催の 12 か月前に、上記の期間の条件を満たしていなければなりません。競技者は、WBC 年度内に 1 カ国のみの代表として WBC に競技者として参加することができます。

#### 2.1.2 複数のパスポート保持者について

複数の国のパスポートを所持している場合、その出場者はひとつの国を選び、その国の代表者選考会にて資格を与えられなければなりません。

#### 2.1.3 代表選考時の例外事項について

国内優勝者が、WBC 開催時に 18 歳に満たない場合、または、何らかの理由で国内優勝者が WBC に参加できない場合、国内競技会の上位の競技者から順に、優勝者に代わり WBC へ参加することができます。

#### 2.1.4 その他参加資格について

登録店舗での 60 日間以上の実務経験があることを条件とします。

予選大会参加者は 1 会場につき 1 社 5 名までとします。

#### 2.1.5 準決勝大会

準決勝進出者は予選大会参加者の上位 16 名とします。

#### 2.1.6 決勝大会

決勝進出者は準決勝大会の上位 6 名とします。

### 2.2 申し込み

#### 2.2.1 登録フォーム

競技者は、JBC 競技者登録フォームの必要事項をすべて記載の上、協会ホームページより申し込みを行ってください。正式登録は参加登録料の入金確認をもって登録完了とします。期日までに入金が確認されなかった場合はキャンセル扱いとします。入金期日は登録フォームの入力確認後、ご案内いたします。

#### 2.2.2 申し込み期間

競技者は、協会ホームページにて定めた期間内に申し込みを行ってください。期間外の登録行為はすべて無効となります。

### 2.3 競技者からの質問

すべての競技者は、最新の当協会が定める JBC ルール&レギュレーションとスコアシートについての幅広い理解をしておくこととします。JBC ルール&レギュレーションとスコアシートの理解不足による異議申し立てに対しては、例外措置をとったり便宜をはかったりすることはありません。すべての JBC 関連書類は、協会ホームページからダウンロードできます。質問がある場合には、E-mail にて競技会事務局宛 ([competition@scajconference.jp](mailto:competition@scajconference.jp)) に連絡してください。また、競技者オリエンテーションにて質問することもできます。

## 2.4 規約

競技者は下記の規約を理解していることを認めたくえ、JBC 競技者登録フォームを送信、及び提出してください。

注意: 当規約は、個人の責任と JBC の参加者に賦課され求められることを含んでいることに注意してください。

- A. JBC の優勝者は、SCAJ を代表するパリスタとなること。
- B. JBC 競技者は、以下のことを約束し、エントリーを行ってください。
  - a. SCAJ のプロモーション活動に際して、競技者の氏名、画像を使用することを許可すること。その使用に際し、いかなる請求もしないこと。
  - b. 上記の使用に際して、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。
  - c. SCAJ の好評を維持するために、積極的に活動すること。
- C. 競技者は、SCAJ の定める競技者行動規範をよく読み、また遵守すること。
- D. JBC 優勝者は、優勝者の行動規範をよく読み、また、遵守すること。

## 2.5 安全衛生条項

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。

## 2.6 コンフリクト(利益相反)

### 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になります。
- b. 競技者は JBC イベントが終了するまでは JGP 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。

### 2.6.2 キャリブレーションパリスタ(デモパリスタ)

キャリブレーションパリスタ(デモパリスタ)としてジャッジキャリブレーションに参加するパリスタは、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。

### 2.6.3 その他のコンフリクト

SCAJ パ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 パ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。

### 3 大会運用

#### 3.1 審査員構成

それぞれの競技者は、4名のセンサリージャッジ、2名のテクニカルジャッジ、1名のヘッドジャッジにより審査されます。採点を行わないシャドージャッジがステージに同席することがあります。

#### 3.2 予選大会の競技内容

- a. それぞれの競技者は、4名それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ 1 杯、シングルミルクビバレッジ 1 杯を提供すること。全部で 8 杯のドリンクを 10 分の競技時間内に提供すること。
- b. どのドリンクから提供するかは、競技者の判断に任せられます。ただし、1 カテゴリーのドリンクの提供をすべて終える前に他のカテゴリーのドリンクの提供を行った場合、競技者は失格となります。
- c. それぞれのカテゴリー内で、ドリンクの提供方法は競技者の裁量に任せられます。(例えば、1 杯ずつ提供しても、2 杯ずつ提供しても、また 4 杯同時に提供しても構いません。)センサリージャッジは、競技者による指示が無い限り、提供されたらすぐに審査を始めます。
- d. 同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリーで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリー内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したものから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「テイストエクスペリエンス」の項目が 0 点となります。
- e. 競技者は競技時間中、何杯でもドリンクを作成することができます。審査員は提供されたドリンクのみ評価してください。
- 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。

#### 3.3 準決勝、及び決勝大会の競技内容

- a. それぞれの競技者は、4名それぞれのセンサリージャッジに、シングルエスプレッソ 1 杯、シングルミルクビバレッジ 1 杯、シグニチャービバレッジ 1 杯を提供すること。全部で 12 杯のドリンクを 15 分の競技時間内に提供すること。
- b. どのドリンクから提供するかは、競技者の判断に任せられます。ただし、1 カテゴリーのドリンクの提供をすべて終える前に他のカテゴリーのドリンクの提供を行った場合、競技者は失格となります。シグニチャービバレッジを構成する原材料に関しては、競技時間内のどの時点で作成、提供しても構いません。
- c. それぞれのカテゴリー内で、ドリンクの提供方法は競技者の裁量に任せられます(例えば、1 杯ずつ提供するもの、また、2 杯ずつ提供するもの、4 杯同時に提供するものも競技者の裁量に委ねられます)。センサリージャッジは、競技者による指示が無い限り、提供されたらすぐに審査を始めます。
- d. 同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じコーヒーを使用すること。それぞれのカテゴリーで使用するコーヒーは変更しても構いません。同一カテゴリー内のドリンクは、4 杯とも同じ原材料を使用し、同じレシピにしたがって作成すること。同一カテゴリー内で故意にドリンクの作成と提供方法に変更を加えた場合、最初に提供したものから逸脱したドリンクに関しては、センサリースコアシートの「テイストエクスペリエンス」の項目が 0 点となります。
- e. 競技者は競技時間中、何杯でもドリンクを作成することができます。審査員は提供されたドリンクのみ評価してください。
- 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。

## 3.4 ドリンクの定義

### 3.4.1 エスプレッソ

- a. エスプレッソとは、挽かれたコーヒーによって、また 1 回の継続的抽出により、ダブルポルタフィルターの片側から注がれた 1 オンス (30ml +/- 5ml) のドリンクです。
- b. コーヒーとは、コフィア属の植物の果物の種子が焙煎されたものの集合体です。
- c. 使用するコーヒーにはコーヒーチェリーとして収穫されてから、ドリンクとして抽出されるまでのいかなる時点においてもフレーバーや着色料、香料などのいかなる添加物を加えてはなりません。ただし栽培、成長過程やコーヒーの精製処理の初期段階において利用された物質は認められます (肥料など)。
- d. コーヒーはブレンドでも単一地域、単一生産国、単一農園その他でも構いません。
- e. すべてのセンサリージャッジには完全な状態のエスプレッソを提供しなければなりません。エスプレッソのショットがエスプレッソの定義を満たしていない場合、センサリースコアシートの「テイストエクスペリエンス」及び/もしくは「タクトイルエクスペリエンス」のスコアには、結果としてもたらされたセンサリーエクスペリエンスが反映されます。エスプレッソは何グラムのコーヒーを使用しても構いません。
- f. エスプレッソは摂氏 90.5 度~96.0 度 (華氏 195 度~205 度) の湯温で抽出されること。
- g. エスプレッソマシンの抽出圧は、8.5 から 9.5 気圧に設定されていること。
- h. 同一カテゴリーのエスプレッソ抽出において、抽出時間の差は 3.0 秒以内であること。そうでない場合、テクニカルスコアシートの「抽出時間 (抽出時間の差は 3 秒以内か)」の項目で NO が与えられます。推奨される抽出時間は 20 秒から 30 秒の間ですが、これは義務ではありません。
- i. エスプレッソ提供時にはクレマが存在すべきです。クレマは厚くスムーズで、中央にブレイクがあってはなりません。
- 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。
- k. 挽かれたコーヒー及び水以外の物はポルタフィルター内に入れてはいけません。条件を満たさない場合、エスプレッソカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が 0 点となります。

### 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(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。
- 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、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)での種別類「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。
- d. ミルクビバレッジは、ラテアートを描いて提供するもの、中央に丸く白いミルクを浮かべた伝統的なスタイルで提供するものも自由です。ラテアートのデザインは競技者に委ねられます。
- 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「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」のスコアに影響します。
- 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。
- g. ミルクビバレッジは、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/すべての付属品、付帯品はそろっているか」の項目で減点となります。
- h. 挽かれたコーヒー及び水以外の物はポルタフィルター内に入れてはいけません。条件を満たさない場合、ミルクビバレッジカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が 0 点となります。

### 3.4.3 シグニチャービバレッジ

- a. シグニチャービバレッジは競技者の創造性や魅力的なドリンクを創りだすスキルを明確に示す、エスプレッソにフォーカスしたドリンクであること。
- b. シグニチャービバレッジは審査員が飲むことができるよう液体ドリンクであること。
- c. 4杯のシグニチャービバレッジはそれぞれ最低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)を用いていること。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリーの「テイストエクスペリエンス」項目が0点となります。
- d. シグニチャービバレッジに使用されるエスプレッソは競技時間内に用意されなければなりません。そうでない場合、センサリースコアシートのシグニチャービバレッジカテゴリーの「テイストエクスペリエンス」項目が0点となります。
- e. エスプレッソの風味が優位的/支配的に存在すること。そうでない場合、「テイストエクスペリエンス」のスコアには、結果としてもたらされた味覚体験が反映されます。
- f. シグニチャービバレッジの温度は、飲用可能ないかなる温度帯でも構いません。
- g. シグニチャービバレッジに使用するいかなる材料の中にも、アルコールやアルコールエキスもしくは、アルコールの副次物、また麻薬を使用しないこと。使用した場合、シグニチャービバレッジカテゴリーのセンサリースコアシートのすべての点数が0点となります。
- h. 使用するすべての原材料はリクエストがあればオープンにされること。競技者は使用した原材料の元のボトルや包装・パッケージを持参すること。もし開示依頼があった際に競技者が元のパッケージを提供しない場合、シグニチャービバレッジカテゴリーのセンサリースコアシートのすべての項目が0点となります。
- i. シグニチャービバレッジに使用する材料は競技時間内に現場で準備、混ぜ合わせることが望ましいです。競技時間中の準備はセンサリースコアシートの「十分に説明、紹介、準備されているか」の項目の評価対象となります。事前準備は特定の材料に関しては許容されず(24時間の浸出が必要な物等)。
- j. 挽かれたコーヒー及び水以外の物はポルタフィルター内に入れてはいけません。そうでない場合はシグニチャービバレッジカテゴリーのすべてのテクニカル及びセンサリースコアシートの項目が0点となります。



## 4 大会の流れ

### 4.1 予選大会

- 競技スペースは、ステーション 1, 2 と番号がつけられます。※予選会場によってステーションの数が異なる場合があります。
- それぞれの競技者には、開始順番と競技スペースの番号が割り当てられます。
- それぞれの競技者には、下記の通り 30 分間が与えられます。  
準備時間: 10 分間  
競技時間: 10 分間  
片付時間: 10 分間
- 予選大会のスコアは、準決勝大会、及び決勝大会に持ち越されません。
- 予選ラウンド終了後、予選大会のスコアにより上位 16 名が協会ホームページにて発表されます。
- 発表日時はイベントスタッフから発表があります。

### 4.2 予選大会における競技エリアの概要

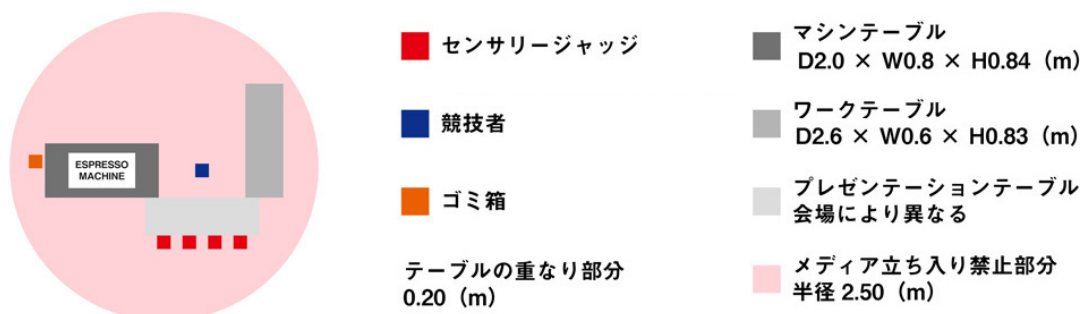
- \* 各ステーションの向きは競技会場によって異なります。



### 4.3 準決勝、及び決勝大会

- 競技スペースは、ステーション 1,2,3 と番号がつけられます。※準決勝・決勝でステーションの数が異なる場合があります。
- それぞれの競技者には、開始順番と競技スペースの番号が割り当てられます。
- それぞれの競技者には、下記の通り 45 分間が与えられます。  
準備時間: 15 分間  
競技時間: 15 分間  
片付時間: 15 分間
- 準決勝大会のスコアは、決勝大会に持ち越されません。
- 準決勝終了後、準決勝大会のスコアにて上位 6 名の決勝進出者が発表されます。すべての競技者は発表に出席してください。6 名のファイナリストの発表は順不同です。決勝大会終了後、表彰式があります。決勝大会のスコアにより 6 位から順に発表及び表彰されます。

### 4.4 準決勝、及び決勝大会における競技エリアの概要



## 5 機器、アクセサリ類、原料類

### 5.1 エスプレッソマシン

#### 【予選大会】

競技者は、JBC 公式スポンサーのエスプレッソマシンを使用しなければなりません。ステージ上でその他のエスプレッソマシンを使うことはできません。JBC が提供するエスプレッソマシンは、技術的に環境設定されていますので、競技者による変更はできません。エスプレッソマシンは下記のような仕様に調節されています。

抽出温度: 摂氏 90.5 ~ 96.0 度(華氏 195 ~ 205 度)

抽出圧力: 8.5 ~ 9.5 気圧

#### 【準決勝・決勝大会】

競技者は、JBC 公式スポンサーのエスプレッソマシンを使用しなければなりません。ステージ上でその他のエスプレッソマシンを使うことはできません。JBC が提供するエスプレッソマシンは、ポンプ圧の技術的な構成設定(8.5~9.5 パール)に固定されており、競技者による変更はできません。マシンの抽出温度は摂氏 90.5 度~96 度(華氏 195 度~205 度)の範囲内で全てのグループヘッドにおいて一律の温度設定で調節することができます。競技者は温度設定を競技者ミーティングの間にリクエストしなければなりません。エスプレッソマシンスポンサーが派遣するテクニシャンがリクエストにしたがって温度を設定し、検証します。競技者は練習時間終了後に、JBC ステージマネジメントスタッフに温度設定の変更を申し出ることができます。温度設定のリクエストがない場合、マシンは摂氏 90.5 度~96 度(華氏 195 度~205 度)の中間に設定されます。

#### 5.1.1 エスプレッソマシンの上部に液体設置の禁止

いかなる種類の液体や原料もエスプレッソマシン上部へ置いたり、こぼしたりしてはいけません。(エスプレッソマシン上部での、お湯に入ったカップの容器の設置、液体や原料を注いだり、混ぜたりする行為、原料を温める行為は許されていません。)もし、競技者が液体や原料をエスプレッソマシン上部に置いた場合、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。

#### 5.1.2 失格事由

競技者は、エスプレッソマシンの構成要素となるものや設定、部品などを変更、調整、交換することは許されていません。ただし、ルールで認められる温度設定変更のリクエストは許されます。いかなる変更や調整も失格事由となります。(例: ポルタフィルター、フィルターバスケット、温度、圧力、スチームワンド・チップなど。)誤用や悪用により大会で使用する機器を破損した場合、その競技を統括しているヘッドジャッジの判断により失格となります。

### 5.2 グライNDER

競技者は、JBC により公式に提供されたグラインダーを使用することもできますし、自身で持ち込んだグラインダーを使用することも、また、提供されたグラインダーと自身のグラインダーの両方を使用することもできます。使用が認められるグラインダーは一競技者あたり 2 台までとします。

違反した場合は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。ここでのグラインダーは、駆動モーターとグラインド面(ディスク、バーにあたる部分)が各 1 個で構成されたものとします。

注意: 2 つの駆動モーターが搭載されたグラインダーは 2 台としてカウントします。

### 5.3 (グラインダー以外の)電気機器を使用する場合

競技者は競技時間中、グラインダー以外の電気機器を 2 つまで使用することができます。競技者は、事前に持ち込む電気機器を競技会事務局に申告してください(例: ホットプレート、ハンドミキサーなど)。競技者は、持ち込み機器が大会会場で使用できるかどうか、アダプターやコンバーター(電気変換器)が必要でないかなどを、自身で確かめてください。SCAJ ではいかなるアダプターも変換機も用意しません。2 台目のグラインダーを含め、1500W までの使用となります。

### 5.4 その他の電気機器

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。

## 5.5 提供される設備品、供給品

それぞれの競技スペースには、次のものが設備されています。

- ・ マシンテーブル(エスプレッソマシン、グラインダー用)
- ・ ワークテーブル(マシンテーブルに対して、L 字になるよう左側に設置されます。トレイ、グラス類、そのほかのアクセサリ一用) \*サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ プレゼンテーションテーブル(審査員テーブル)\* サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ エスプレッソマシン
- ・ グラインダー
- ・ ノックボックス
- ・ ミルク(JBC スポンサーミルク)
- ・ ゴミ箱
- ・ コンテナ(準備時間及び片付時間用)

## 5.6 持参することを推奨する設備品、及び供給品

競技者は、自身のプレゼンテーションに必要なものをすべて持ち込んでください。競技者は、移動時もしくは競技中に破損した場合のために、予備品を用意してください。競技者は、大会期間中、自身で持ち込んだものを自身で責任を持って管理してください。JBC ボランティアとイベントスタッフは競技者準備室、競技エリアに残された品目について一切の責任を持ちません。競技者は、次のものを持参してください。

- ・ コーヒー(練習用・競技用)
- ・ グラインダー(オプションとして SCAJ が提供するグラインダーを使用することができます。)
- ・ その他必要なバッテリー駆動の電気機器(他の規約に反していないものに限る)
- ・ タンパー
- ・ ショットグラス
- ・ スチーム用ピッチャー
- ・ ミルク(オプションとして SCAJ が提供するミルクを使用することができます。)
- ・ カップ&ソーサー(必要に応じて)
- ・ スプーン
- ・ ナプキン
- ・ 水用のグラス(4 人のセンサリージャッジ用)
- ・ 水(4 人のセンサリージャッジ用)
- ・ パータオルもしくはきれいなクロス(練習用・競技用)
- ・ 清掃用品(カウンター用ブラシ、グラインダー用ブラシなど)
- ・ トレイ(審査員への接客・提供用)
- ・ すべてのアクセサリ(プレゼンテーションテーブル用)

以下、準決勝、及び決勝大会のみ

- ・ 必要な調理器具、及び追加の電気機器(最大 2 個まで)
- ・ シグニチャービバレッジ用に使用するすべての機器、及びアクセサリ

## 6 競技者が準備時間の前にすべきこと

### 6.1 競技者オリエンテーションミーティング

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。

## 6.2 準備スペース

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にしてください。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。

### 6.2.1 練習時間

リハーサル室には3グループヘッドもしくは2グループヘッドのエスプレッソマシンが設置されます。登録されたサポーターのみリハーサル室に入る事が許可されています。練習時間中は備品の準備、テイスティングなど、どのようなサポートも可能です。予選大会時は10分間、準決勝、及び決勝大会時は15分間の練習時間がそれぞれの競技者に与えられています。練習時間は競技順に基づいて、割り当てられます。（例えば、最初に競技する競技者は、最初に練習時間が割り振られます。）不測の事態により競技者が割り当てられた練習時間に参加できない場合にはイベントマネージャーもしくはステージマネージャーに連絡してください。

## 6.3 競技時の音楽

### 6.3.1 予選大会、準決勝、及び決勝大会

**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、冒涇、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。

## 6.4 時間厳守

競技者は、少なくとも準備時間開始の30分前に準備スペースにいるようにしてください。自身の準備時間の15分前に現場にいない競技者は失格となります。

## 6.5 ステーション・セットアップ

JBC イベントスタッフは、それぞれの競技者の競技ステーションが、準備時間前に、競技者の要望どおりになっているようにする責務を負っています。（例えば、グラインダー、使用する電気機器の位置が競技者の要望どおりになっているかを確認してください。）

### 6.5.1 グラインダーのセットアップと電気機器のセットアップ

競技者が自身のグラインダーを持ち込む場合、競技者は大会前にJBC イベントマネージャーに知らせなければなりません。イベントスタッフは準備時間（予選大会10分、準決勝、及び決勝大会15分）の開始前に競技者に連絡をとり、競技者がイベントスタッフに自身のグラインダーや持ち込みの電気機器の運搬を手伝ってもらいたいかどうかを確認します。しかし、これらの品目が設置された段階において、競技者はこれらの品目にイベントスタッフの指示なしに触ることはできません。即座に、その場から離れてください。

注意：コーヒー豆は準備時間までは、ホッパーの中に入れてはいけません。

## 6.6 ステージ上に運ぶ備品・供給品について

競技者が自身の備品や材料を競技エリアに運ぶのにコンテナもしくはカートを使用できます。準備時間前に、競技者は、コンテナ及びカートに自身が使用する食器・備品・材料を積み込んでください。準備スペースから競技ステーションまで、自身でコンテナ及びカートを運んでください。ステージ上に上がったら、担当スタッフは、競技者に自身の仕様どおりにセットされているかを尋ねます。競技者が「YES」と答えたら、担当スタッフはステージから離れます。競技者が「NO」と答えたら、担当スタッフはどこをどのように変更する必要があるのか尋ねてください。JBC イベントスタッフは、競技者の要望に合わせて、協力してこれらの調整をすることができます。JBC イベントスタッフは、いったんセットアップができれば、競技者に準備時間の開始の合図をしてステージから離れてください。

## 7 準備時間

### 7.1 準備時間の開始

競技者には、予選大会 10 分、決勝大会 15 分の準備時間が与えられます。それぞれの競技者は、JBC イベントスタッフもしくはタイムキーパーの告知により準備時間が始まります。準備時間の目的は、ステーションのセットアップと競技のための準備のためです。競技者が指定されたステーションに着き、自身の仕様でセットされていたら、タイムキーパーは競技者に用意ができていることを確認します。準備時間の開始以前にいかなる物にも触ることはできません。競技者は、準備時間を開始する際に手を上げて「はじめます」とコールしてください。準備時間のタイムキーパーは、その瞬間からストップウォッチによる計測を開始します。

### 7.2 コンテナ及びカートの取り扱い

競技者は自分自身で、コンテナ内及びカートから備品などを降ろしてください。コンテナ及びカートは準備時間内に競技エリアの外に出してください。JBC イベントスタッフは、準備時間が終わったら、コンテナ及びカートを妨げにならない位置へ移動します。注意:もし、準備時間が終わった時点で、カートの上に品目が残っていても、競技者はカートから積荷を降ろすことはできません。競技者は、競技時間が始まってから、積荷を降ろしてください。9.3 項アクセサリを忘れたらを参照してください。

### 7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル

審査員用プレゼンテーションテーブルは、水の提供も含め、準備時間中にセットアップすることが可能です。もし競技者が、審査員用テーブルを競技時間中にセットしたいのであれば、準備時間中にセットしなくても構いません。

### 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。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。

### 7.5 事前カップの温めについて

競技者は、準備時間中にカップを温めておくことができます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が無いようにしてください。エスプレッソマシンの上に液体の入ったカップがある場合、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」の項目に 0 点が付けられます。

### 7.6 準備時間の最後に

競技者は、準備時間を越えて準備することはできません。準備時間のタイムキーパーは準備時間中、競技者に、残り時間が、5 分、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。準備時間が経過した時点でタイムキーパーは、タイムコールを行い、一歩下がってくださいと声をかけます。時間内に準備を終えることができない競技者は、以下の「時間オーバーによるペナルティ(減点)」の項に示されているペナルティを受けます。

## 8 競技時間

### 8.1 マイク使用及び司会からの紹介

準備時間が経過し、審査員の準備ができれば、司会者は競技者を紹介します。すべての競技者は、競技中、ワイヤレスマイクの装着を求められます。競技時間中のみ「Live 状態(放送状態)」になっています。

## 8.2 競技時間の開始

- a. 司会者は、競技者の準備ができていないかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、競技時間を計測するタイマーのスタートボタンを押すか、ステージマネージャーから指示された方法で競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。
- b. 競技時間の経過の確認は、競技者の責任ですが、競技者はいつでも時間の確認を求めることができます。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、10分、5分、3分、1分、30秒のときにアナウンスします。(予選大会では10分のアナウンスは行いません。)タイムキーパーは、これらの警告をリアルタイムで告知する責務を負っており、競技者が話している中でもアナウンスがあるかもしれません。
- c. もし、何らかの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間告知のアナウンスを受けることになります。

## 8.3 競技者自己紹介(ジャッジへの挨拶)

競技時間の開始時に、競技者は、4名のセンサリージャッジと1名のヘッドジャッジに自己紹介(挨拶)してください。4名のセンサリージャッジとヘッドジャッジは審査員用プレゼンテーションテーブルの後ろにいます。2名のテクニカルジャッジはステーションの端もしくはステーションの後ろに立ち、競技者の邪魔にならないように細心の注意を払います。シャドージャッジがステージ上にいる可能性もあります。シャドージャッジは、競技者の邪魔や、審査の邪魔にならないように、センサリージャッジの後ろか、ジャッジテーブルの端に位置します。シャドージャッジはプレゼンテーションの採点を行いません。シャドージャッジは競技者のパフォーマンスについてメモを取るために同席するだけで、デリバレーション中(審議中)に審査員が確認するために採用されることもあります。シャドージャッジは必須ではありません。

## 8.4 提供することが求められているドリンクについて

すべてのドリンクは、審査員用のプレゼンテーションテーブルに提供してください。審査員用プレゼンテーションテーブルに提供されなかったドリンクは、センサリースコアシートの「テイスティングエクスペリエンス」と「テイスティングの的確さ」の項目が0点となります。競技者は、各ドリンクカテゴリーにおいて4名のセンサリージャッジに味のついていない水を提供する必要があります。競技者は、競技開始時または最初のドリンク提供時に味のついていない水を提供することができます。また、プレゼンテーション中に必要に応じてグラスに水を注いでください。

## 8.5 ボランティアスタッフが、提供されたドリンクを下げることについて

それぞれのカテゴリーのドリンクが提供され、審査員により評価された後に、ヘッドジャッジの指示により、ボランティアスタッフは審査員用のプレゼンテーションテーブルよりドリンクを下げます。ボランティアスタッフは、直前のドリンクコースで使用したカップ&ソーサーとスプーンのみを下げます。もし競技者がボランティアスタッフに特別な指示を出す場合には、競技時間開始前に、ボランティアスタッフ、ヘッドジャッジ、JBC イベントマネージャーにその指示をよく説明する必要があります。もし、ヘッドジャッジとJBC イベントマネージャーに特別な指示がなく、本来は競技者が必要とする食器がボランティアスタッフによってステージから下げられた場合は、その該当する食器は「9.3 アクセサリーを忘れたら」に従って回収をすることが許可されます。ボランティアスタッフは競技者の邪魔にならないように最善を尽くしますが、競技者は自身のステーションへうまく誘導する責任があります。

## 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。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。

## 8.7 競技時間の最後に

競技時間は競技者が手を上げて競技終了の意思表示をしたときに終了します。競技者はタイムキーパーとヘッドジャッジに明確に聞こえるように意思表示してください。ヘッドジャッジまたは公式タイムキーパーが記録したタイムだけが採点に使われます。競技者は好きなときに、競技を終了することができます。例えば、競技者が、審査員用のプレゼンテーションテーブルに最後のドリンクを提供したときにも終了できますし、また、その後、作業エリアに戻り、競技時間のぎりぎりまでワークテーブル等

の清掃をしてから終了することもできます。競技者は、規定時間よりも早く終了することで減点を課せられることはありませんし、また特別な加点ともなりません。

## 8.8 競技時間後の会話について

競技者は、自身の競技時間が終了した後に審査員に対して話かけないでください。競技時間後に行われたコミュニケーションは、採点評価の対象になりません。競技者は、競技時間の終了後に、司会との会話を続けることができます。審査員は、競技時間終了後に行われた会話や説明を評価において考慮しません。

## 8.9 時間オーバーによるペナルティ(減点)について

- 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。
- 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。
- 最大の減点は60点です。
- 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。

## 8.10 コーチングについて

準備時間、競技時間を通して、外からのコーチングはいかなる時点でも許されていません。もし、コーチングが行われた場合には失格となります。サポーター及び観客、他のチームメンバーからの喝采は大いにしてください。しかし、いかなる方法でも、競技者を手助けすることは許されていません。

注意: コーチ、サポーター、友人、家族は競技時間中、ステージ上に上がることはできません。

# 9 技術的な問題について

## 9.1 概要

- 準備時間、競技時間の間、競技者は次のような技術的問題を感じることもあるかもしれません。
  - ・ エスプレッソマシンについて(例えば、電力、スチーム圧、電気系統の不具合、水不足、排水の不具合など)
  - ・ グライNDERについて
  - ・ 他の電子設備について(競技時間用タイマーを除く)
  - ・ オーディオ・ビジュアル設備について(例えば、競技者の音楽、マイク等)こうした場合、競技者は手をあげて「テクニカルタイムアウト」とコールし、準備時間中であればイベントマネージャーを、競技時間中であればヘッドジャッジを呼んでください。
- もしイベントマネージャーもしくはヘッドジャッジが、技術的な問題があり容易に解消できると判断した場合、イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジは、競技者にその分の適切な時間を決定します。技術担当者がその問題を修正でき次第、競技者の競技時間は再開されます。
- もし技術的問題がすぐに解決できない場合、イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジは競技再開を待たせるか待たせないか、競技を中止し、再度割りあてた時間で競技を再開するかどうかについて判断します。
- もし競技者が競技時間を止めなければならない場合、競技者はヘッドジャッジ及びイベントマネージャーと協議のうえ、競技時間を再度設定しなおします。
- もし技術的な問題が競技者のミスによるものと判断された場合、ヘッドジャッジは更なる時間を競技者に与えない場合があります。その場合、競技者は経過した時間は保証されずに、(タイマーが止まっているところから)そのまま競技時間は再開されます。
- 大会用の設備機器に精通していないことはテクニカルタイムアウトの事由にはなりません。
- グループヘッド同士が一貫性が無いことや変動することは準備時間時のみテクニカルタイムアウトの事由となります。

## 9.2 妨害行為について

- もしボランティア、審査員、観客、カメラマンなどが明らかに競技者の障害物となった場合、競技者は追加時間を与えられます。ヘッドジャッジはこのことを考慮し、どれほどの時間を保証するかを決定します。
- もし、提供後、十分な時間があつたにもかかわらず、審査員用のプレゼンテーションテーブルに、カップ&ソーサーやスプーンが残っていて、このミスにより競技時間の遅延が起こった場合には、競技者はその分の遅れを保証される場合があります。これもヘッドジャッジの責任において決定されます。

### 9.3 アクセサリーを忘れたら

- a. 競技者が準備時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、忘れ物をステージ外に取りに出ることができます。しかし、この間の準備時間のタイマーは停止されません。
- b. もし競技者が競技時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、ヘッドジャッジに自身で忘れ物をステージ外に取りに出るということを申し出てください。しかし、この間の競技時間のタイマーは停止されません。
- c. ボランティアスタッフ、サポーター、チームメンバーや観客に、何かを持ってきてもらうことはできません。競技者以外の者による忘れ物アイテムの引渡し・回収は、ヘッドジャッジの判断により失格の対象となります。

## 10 片付時間

競技者は競技を終えたら、作業エリアの後片付けを始めてください。イベントスタッフは、バックヤードより競技者が荷物を下げるためのカートを運んできます。もし、競技者が自分自身でグラインダーや他の電気機器を持ち込んでいる場合、イベントスタッフは競技者が作業エリアからこれらの品目を下げるのを手伝います。競技者は、自身で持ちこんだすべての設備、及び供給品を下げた後、作業エリアをきれいに拭いてください。審査員は片付け時間中の作業については評価しません。

## 11 競技終了後

### 11.1 競技記録の保管について

#### 11.1.1 JBC 公式記録について

SCAJ が公認した記録係が、すべての競技記録の集計、及び機密保持の責任を負います。

#### 11.1.2 競技者の総合得点

競技者の総合得点は、2 名のテクニカルジャッジと 4 名のセンサリージャッジの得点の総合計から、超過時間によるペナルティを減点することにより集計されます。

注意:ヘッドジャッジのスコアシートの得点は、競技者の総合得点にカウントされません。

#### 11.1.3 同点の場合

もし 2 名以上の競技者の総合得点が同点であった場合、公認記録係は、センサリースコアシートのエスプレッソカテゴリー(センサリースコアシートの Part-I の部分)の得点を計算します。センサリースコアシートの中で、エスプレッソカテゴリーの得点が高い競技者から上位とします。もし、エスプレッソカテゴリーの得点と同じであった場合、センサリースコアシートのミルクビバレッジカテゴリー(センサリースコアシートの Part-II の部分)の得点が高い競技者から上位とします。もし、エスプレッソ・ミルクビバレッジ、両カテゴリーの得点と同じであった場合、センサリースコアシートの「総合的な印象」(センサリースコアシートの Part-V の部分)の得点が高い競技者から上位とします。

### 11.2 デブリーフィング(報告会)

競技者は審査員と共に、自身のスコアシートを見直すことができます。

- a. 競技者は、スコアシートの原本を持ち帰ることはできません。
- b. JBC の終了後、競技会事務局は各競技者へ郵送によりそれぞれのスコアシートを送付します。
- c. 競技会終了後、スコアシートの取扱いには十分な配慮をしてください。

## 12 評価基準

### 12.1 審査員がバリスタチャンピオンに求めること

審査員は次のようなことを、チャンピオンに求めています。

- a. 熟練した技術的な技能、職人としての技能、接客面でのコミュニケーション能力やサービススキルに精通し、バリスタとしての情熱を持っていること。
- b. 競技中に提供されるコーヒーを超えた、コーヒーについての幅広い知識と高品質なドリンクの提供についての広範な理解をもっていること。
- c. 高品質なドリンクを準備し、提供すること。
- d. 他者の模範となり、インスピレーション(ひらめき)のきっかけとなる役割となること。



## 12.2 評価基準(尺度)と採点

### 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

### 12.2.2 評価基準(尺度)

#### 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。

#### 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)

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的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。

#### 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)

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と示します(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。

#### 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

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。

#### 12.3 ドリンクのプレゼンテーション

評価として、カップ、グラス、アクセサリといった視覚的なプレゼンテーションについても得点が与えられます。ここでは、カップ&ソーサーの清潔さ(カップの横に、こぼれたり、垂れたりしていないか)、手法の一貫性、創造性やプレゼンテーションの特性といった要素も含まれます。

#### 12.4 技術的な技能

競技者の技術的な知識やエスプレッソマシンやグラインダーの操作技能に基づいて得点が与えられます。

#### 12.5 総合的な印象

ここでは、バリスタとしての技能、ドリンクの味覚評価、そして個人としてのプレゼンテーション、ドリンクとしてのプレゼンテーションといった審査員による総合的な印象により得点が与えられますがこれらに限りません。

### 13 テクニカル(技術面)の評価方法

それぞれの競技者は、2名のテクニカルジャッジにより評価されます。以下でテクニカルスコアシートについて説明します。

#### 13.1 テクニカルスコアシート Part-I

##### 13.1.1 開始時に作業エリアが清潔か/清潔なクロス(ダスター)は用意されているか

- a. 競技者の作業エリアの清潔さと整然としているか(ワークテーブル、プレゼンテーションテーブル、エスプレッソマシン上部)を1点から6点にて、評価します。もし、作業エリアが散らかっていたら、1点が与えられるでしょう。
- b. 作業エリアが実践的で、効果的に整頓されているかという競技者の能力を確かめます。
- c. 過剰準備は減点対象です。(例えば、ミルクピッチャーにミルクが注がれている等。)
- d. 競技開始時に最低3枚の清潔なクロスを準備してください。クロスは清潔で、それぞれに役割が割り振られていること。(例えば、一枚は、スチームwand用、この一枚は、フィルターバスケットの清掃・乾燥用、一枚は、エスプレッソマシンテーブルを清潔に保つためなど。競技者のエプロンにつけられたクロスも1枚と数えます。)
- e. もし、いかなる時であってもエスプレッソマシンの上部に液体が入ったカップなどがあった場合、「(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)」2つのテクニカルスコアシートとも0点となります。
- f. 競技開始時に、ポルタフィルター内にコーヒーパック(ケーキ)が入っていても構いません。この項目では、減点されません。

## 13.2 テクニカルスコアシート Part-II

注意:テクニカルスキルの基準は、3 カテゴリーのドリンクとも同様です。テクニカルスコアシートの Part-II、Part-III、Part-IV にあたります。

### 13.2.1 グループヘッドのフラッシュ(湯通し)

それぞれの抽出前に必ずグループヘッドのフラッシュを行ってください。フラッシュのタイミングは、ポルタフィルターをはずした直後でも、ポルタフィルターをはめる直前でも構いません。提供されたドリンクに使用したコーヒーの抽出前にフラッシュしていれば、YES をマークします。

### 13.2.2 ドーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔にしているか

ドーシング前にフィルターバスケットを乾燥・清潔な状態にしていれば、YES をマークします。

### 13.2.3 ドーシング/グランド時に粉の無駄はないか

無駄とは、競技中に使用されなかったコーヒー粉のことを指します。つまり、無駄の対象となるコーヒーは、ドーシングチャンパーの中の粉、ノックボックスに捨てられた粉、カウンター上の粉、ゴミ箱や床に落とされた粉などをいいます。提供されなかったコーヒーによって無駄になった粉については、カウントしません。この項目では、カテゴリーあたりで 5g までの無駄があった場合には許容範囲とされます。使用されなかったコーヒーが、カテゴリーあたりで 1g 未満の場合には、5 点もしくは、それ以上の得点を得ることができます。カテゴリーあたり 5.1g 以上の無駄が出た場合には、0 点となります。新鮮なコーヒーを得るためにグラインダーから取り除かれたコーヒー粉が適切な量であれば無駄とはみなされません。ドリンクに使用するコーヒーは全て競技者の競技時間内に挽かなければなりません。

### 13.2.4 一貫したドーシングとタンピング

競技者は一貫したドーシングとタンピングを実演してください。均等にコーヒー粉を分配し(ディストリビューションを行い)、適した力で水平にタンピングしてください。文化的な相違は考慮されます。

### 13.2.5 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)

エスプレッソマシンに挿入前にバスケットのリムやポルタフィルターの耳(フランジ)をきれいにしてください。もし、行っていれば、YES をマークします。

### 13.2.6 挿入と即時抽出

競技者はエスプレッソマシンにポルタフィルターを挿入したら、時間をおかず、ただちに抽出を開始してください。できていれば、YES をマークします。

### 13.2.7 抽出時間が、3 秒差以内か

ジャッジは、すべてのショット(抽出)タイムを計測し、抽出タイムが 3 秒差以内であることを確認します。もし、同カテゴリーの抽出タイムが 3.0 秒以内の相違であれば、YES をマークします。抽出タイムは競技者がエスプレッソマシンの抽出ボタンを押したときに開始されます。提供されなかった抽出液のタイムは、この項目には含まれません。

## 13.3 ミルクピバレッジのテクニカルスキル Part-III

注意:最初の 7 項目は、「テクニカルスキル エスプレッソ」の評価と同じです。

### 13.3.1 開始時にピッチャーは空で清潔か

競技者は、冷たく新鮮なミルクを清潔なピッチャーに注いでください。準備時間中にミルクをピッチャー内に注いでおくことはできません。ミルクピッチャーは、内側も外側もきれいで、清潔にしておいてください。

### 13.3.2 スチーミング前のノズルの空ぶかし

競技者はミルクピッチャーにスチームワンドを入れる前に空ぶかし(パージ)をしてください。

### 13.3.3 スターミング後のスチームノズルをきれいにしているか

スチームワンドは専用のタオルできれいにしてください。

### 13.3.4 スターミング後のノズルの空ぶかし

競技者はミルクをスターミングした後、スチームワンドを空ぶかし(パージ)してください。

### 13.3.5 終了時にミルクの無駄は許容範囲か

ミルクビバレッジを作った後のピッチャーは、ほとんど空にしておいてください。無駄となったミルクの合計が 90ml/3oz 以下であれば許容範囲とします。

## 13.4 テクニカルスキル シグニチャービバレッジ Part-IV

注意:このカテゴリーの技術評価は、準決勝、及び決勝大会にのみ適用されます。評価基準は「テクニカルスキル エスプレッソ」の評価と同じです。

## 13.5 テクニカルスコアシート Part-V

### 13.5.1 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

- テクニカルジャッジは競技者の道具や設備、アクセサリーの使い方など、全般的な作業の流れを評価します。
- 競技者は、エスプレッソマシンの正しい使い方と操作方法を理解していることをはっきりと表してください。
- 競技者は、グラインダーの正しい使い方と操作方法を理解していることをはっきりと表してください。グラインダーを通して、コーヒーの取り扱い方も評価します。競技者は、準備時間中にグラインダーの調整をしておいてください。競技者は、ショット毎に、もしくは、カテゴリー毎にコーヒーを挽くようにしてください。
- 競技者は、25-35ml の抽出液を抽出時間 3 秒差以内の抽出をしてください。
- テクニカルジャッジは、プレゼンテーションを通しての作業の流れを評価します。たとえば、調理器具やカップ、アクセサリーの管理の仕方・整頓方法や置き場所、作業エリアでの競技者の動きや一連の流れ、清潔さやステーションの状態(設備、カウンター、タオル、ピッチャーの状態)などです。また、コーヒーや材料の取り扱い(ミルク、シグニチャービバレッジの材料)についても評価します。
- もし、エスプレッソマシンの上部に液体や食材が置かれた場合には、この項目は、0 点となります。
- ステーションの清潔さが評価されます。もし何かをこぼしてしまった場合は、競技時間の終了までにきれいにしてください。作業中にきれいにしておくこと(こぼした粉などを取り除いたり、テーブルを拭いたりすること)は、競技時間終了前にきれいにすることと同様に競技者の得点獲得の助けになります。エスプレッソマシンや作業テーブル上のすべての食器、道具(タンパー、カップ類、トレイ、ピッチャー等)はこの項目の評価対象となります。抽出後のパックはポルタフィルター内に残っていても構いません。この項目の評価に加味されません。

### 13.5.2 抽出口はきれいになっているか/ドージングチャンパーに置いていないか

- 競技者は、ポルタフィルターの抽出口(スパウト)についている水分もコーヒー粉もふき取り、取り除いてください。水で流したり、タオルを使用したり、指を使ったりして構いません。どのような方法でも構いませんので、きれいな抽出口にしてください。
- レベリングをする際に、競技者はポルタフィルターの抽出口を直接ドージングチャンパーの上を持ってきてはいけません。ドージングチャンパーが水分で汚れてしまう原因となります。
- 競技者が毎回抽出前にポルタフィルターの注ぎ口を清潔にしている、ポルタフィルターの注ぎ口をドージングチャンパーの上に置いていない場合、審査員は YES をマークします。

### 13.5.3 プレゼンテーション全体を通して衛生的か

プレゼンテーション全体を通して、衛生的かを評価します。

下記のことをした場合には、NO となります。

- ・手や顔や口などに触れ、そのままドリンクの準備をした場合
- ・床に手を触れて、そのままドリンクの準備をした場合

#### 13.5.4 クロスの使い方は適切か

競技時間時には、競技者は最低 3 枚のクロスを用意してください。また、それぞれのクロスには使用目的を決めてください。ジャッジはこれらのクロスの使用方法を評価します。競技者は、1 枚はスチームワンド用、1 枚はフィルターバスケットの清掃・乾燥用、1 枚はエスプレッソマシンテーブルを清潔に保つために使用してください。

下記のことをした場合には、NO となります。

- ・スチームワンドを専用タオル以外で拭いてしまった場合
- ・顔を拭いたり、口を拭いたりするなど、衛生的でない使い方をしたり、食の安全でない使い方をした場合
- ・床に触れたり、落としたりしたクロスを再度使用した場合

## 14 センサリー(感応面)の評価方法

それぞれの競技者は、4 名のセンサリージャッジにより評価されます。以下でセンサリースコアシートについて説明します。

### 14.1 エスプレッソの評価 Part-I

- 全てのセンサリージャッジは、以下の手順でエスプレッソを評価します。センサリージャッジは、全ての評価ステップを完了してからスコアを記載します。
- センサリージャッジは、スプーンを手前から奥へ 3 回動かし、抽出液内の風味を混ぜ合わせて、即座にエスプレッソの味を取ります。センサリージャッジは、その抽出液を完全に評価するために、少なくとも 2 回は飲んでください。ジャッジはスプーンを使用してエスプレッソの味をとりません。
- 競技者は、どのようにエスプレッソを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。

#### 14.1.1 クレマ

ジャッジは容器内のクレマの外観を視覚的に評価します。この項目で YES をとるためにはクレマはエスプレッソの表面全体を覆っていて、かつブレイクしている箇所がないことが条件となります。

#### 14.1.2 テイスト描写の的確さ

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。

#### 14.1.3 タクタイル描写の的確さ

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。

#### 14.1.4 テイストエクスペリエンス

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。

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。

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。

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。

#### 14.1.5 タクタイルエクスペリエンス

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。

「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。

### 14.2 ミルクビバレッジの評価 Part- II

- ミルクビバレッジは、すべてのセンサリージャッジにより下記のプロトコルを使用して評価されます。センサリージャッジは一貫性をもって、この評価手順(プロトコル)に従うようにしてください。センサリージャッジは、全ての評価ステップを完了してからスコアを記載してください。
- センサリージャッジはまずミルクビバレッジの外観の評価をします。次に、センサリージャッジはカップの縁のどの部分からでも最初に一口飲みます。その最初の一口目の後、カップの縁の飲んでいない部分から少なくとも、もう一口飲みミルクビバレッジを再考します。
- 競技者は、どのようにミルクビバレッジを評価してもらいたいかについて明確に指示を与えることで、評価手順(プロトコル)を覆すことができます。その指示が納得のいくものであり、他のルールに矛盾していない場合、ジャッジは競技者のすべての指示に従ってください。

#### 14.2.1 外観的な魅力

ジャッジは、外観のスコアを決定するために、視覚的にミルクビバレッジを評価します。ミルクビバレッジはその表面に、ミルクとコーヒーの織りなすカラーコンビネーションを示していなければならない、くっきりとしたカラーコントラスト、カップ内のバランス、左右対称のデザイン、滑らかさ、できるだけつやのあるガラスのような光沢を持っていることが望まれます。

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「テイストエクスペリエンス」の項目が0点となります。

#### 14.2.2 テイスト描写の的確さ

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。

#### 14.2.3 テイストエクスペリエンス

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められます。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。

### 14.3 シグニチャービバレッジの評価 Part-III

注意: このカテゴリは、準決勝、及び決勝大会にのみ適用されます。

シグニチャービバレッジの評価は、競技者による多様なプレゼンテーションにより様々となります。センサリージャッジは、全ての評価ステップを完了してからスコアを記載してください。

#### 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グニ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。

#### 14.3.2 十分に説明、紹介、準備されているか

競技者は、ジャッジに対して、ドリンクの説明をしてください。高い得点を得るには、どのような材料を使用し、どのように準備(調理)したのかなどの事実に基づく説明や、ジャッジが体験するであろうフレーバー及び/もしくはアロマなどの説明が含まれていなければなりません。また、どのようなコーヒーを使用したのか、他の材料とコーヒーとの関連も説明してください。

センサリージャッジは、競技者の行う、材料、準備(調理)方法、使用するコーヒーに関する説明を聞き、メモを取ります。ドリンクの提供前までに情報や指示が何も無い場合には、審査員は各個人でシグニチャービバレッジの評価方法を定めるものとします。競技者は、センサリージャッジにどのように飲むのか(香りを嗅ぐのか、かき回すのか、少しずつ飲むのかなど)を説明しなければなりません。ジャッジは、競技者が最高の力を発揮できるよう、飲み方に関する競技者の指示をよく聞き、それに従います。もし何も情報や指示がない場合、ジャッジは各自の考えに従ってドリンクを評価します。ジャッジは、どのような場合でも、ドリンクを少なくとも2口は飲むようにしてください。

ジャッジは、15 分の競技時間中に競技者が説明したことや、そのほかの見て気付いたことに基づいてドリンクの評価をします。競技時間終了後(タイマーが止まった後や競技者から終了の意思表示がなされた後)に行われたいかなる説明も評価の対象とはなりません。

#### 14.3.3 テイストエクスペリエンス

ジャッジは、エスプレッソとその他の材料の味覚要素が、シグニ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グニチャービバレッジを評価します。シグニ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グニ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。

## 14.4 バリスタとしての評価 Part-IV

### 14.4.1 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

すべてのアクセサリは、使えるように準備し、作業エリアに整理整頓しておいてください。競技者は、競技時間中に設備やアクセサリをあまり動かす必要のないようにして置いてください。すべてのものには、置き場と使用目的を定めておいてください。ジャッジは、競技者がミスをしたり、こぼしたりした場合に備えて、予備のカップが用意されているかを見てください。ジャッジの水のグラスに、水を注ぎ足すことも細部への心配りを見せることと言えます。

エスプレッソは、スプーン、ナブキン、そして味のつい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。もし競技者がジャッジにスプーンなしでエスプレッソを飲むように指示を出した場合、エスプレッソはナブキンと味のついていない水とともにジャッジに提供されなければいけません。

### 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。ジャッジは文化のおよびバリスタの個性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。

### 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。

## 14.5 総合的な印象 Part-V

「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。

## 15 JBCにおける不服申し立て

### 15.1 審査員に関する問題

スコアの採点や集計に関する質問のほとんどは、競技者のデブリーフィング(報告会)中に回答されます。もし競技者が1名以上のジャッジがつけたスコアに不服を唱える場合、競技者はデブリーフィングの際にヘッドジャッジに会い、その不服を説明することができます。JBC公認審査員とSCAJバリスタ委員会は、その場で判断を下し、競技者へその決定を連絡します。

万が一競技の審査中に、ヘッドジャッジや他のSCAJバリスタ委員会により、JBC公認審査員の不誠実な行動が見つかったり、その可能性が予想されるという好ましくない事態が起こったりした場合、次のことが適用されます。

- ヘッドジャッジは、疑惑のある評価の周辺にあるすべての競技者のスコアを公認記録係より戻すように依頼します。
- ヘッドジャッジは、関係のあるJBC公認審査員を呼び、SCAJバリスタ委員会とのミーティングによりこの状態を見極めます。
- SCAJバリスタ委員会は、非公開のミーティングにより裁決します。
- もし、不誠実という問題が規模の大きい場合には、SCAJバリスタ委員会はJBC公認審査員を将来にわたり、JBC認可の競技から除外する権限を持ちます。



## 15.2 競技者に関する問題

### 15.2.1 異議申し立て

もし競技者が、JBC 大会中に JBC に関する問題を感じたり、異議を唱えたい場合、競技者は JBC イベントマネージャーに連絡してください。イベントマネージャーは、その場で解決できる問題かどうか、SCAJ パリスタ委員会に対して書面で嘆願する必要があるかどうかを検討します。もし、JBC イベントマネージャーがその場で解決できる問題だとの判断を下した場合、関係各者にその方法が、公平公正であるかどうかを確認します。競技者からの問題提起や異議申し立ては、その場で JBC イベントマネージャーと SCAJ パリスタ委員会とで議論、裁定が行われ、JBC イベントマネージャーより競技者へその決定事項が伝達されます。

### 15.2.2 嘆願要請

もし、決定事項に同意できない場合は、SCAJ パリスタ委員会へ書面による嘆願を行ってください。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。

SCAJ パリスタ委員会への異議申し立て、及び嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- a. 氏名
- b. 日付
- c. 明瞭簡潔な異議申立文書
- d. 問い合わせの日時
- e. コメント／解決案
- f. 関係者名
- g. 返信用連絡先情報

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は、取り扱いません。不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail (competition@scajconference.jp) にて送付してください。

### 15.2.3 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、及び嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は E-mail にて連絡します。

## 16 連絡先

### 16.1 SCAJ 事務局

協会ホームページ: <http://www.scaj.org/>

### 16.2 競技会事務局

E-mail: [competition@scajconference.jp](mailto:competition@scajconference.jp)

TEL: 03-3831-2605

FAX: 03-5807-3019