

JAPAN  
BREWERS  
CUP

RULES & REGULATIONS

ジャパン ブリューワーズ カップ 2023-24 ルール・規約

SCAJ コーヒーブリューワーズ委員会

2023年 10月 26日制作

## 目次

1. 参加条件
  - 1.1. 組織
  - 1.2. 権利
  - 1.3. 参加資格
  - 1.4. 参加制限(コンフリクト)
  - 1.5. ルール規約の施行
  - 1.6. 参加申込み
2. 競技の概要
3. 規格と定義
  - 3.1. 必修サービス(Compulsory Service)
  - 3.2. オープンサービス(Open Service)
  - 3.3. 焙煎豆(Whole Bean Coffee)
  - 3.4. 飲料(The Beverage)
  - 3.5. 抽出用水(Brew Water)
  - 3.6. グRAINダー(Grinder)
  - 3.7. 抽出器具(Brewing Device)
  - 3.8. コーヒーの準備(Coffee Preparation)
  - 3.9. サービス容器(Service Vessel)
4. 競技エリア
  - 4.1. 必修サービスステーション
  - 4.2. オープンサービスステーション
5. 機械、付属品および原料
  - 5.1. 給湯器
  - 5.2. 水
  - 5.3. グRAINダー
  - 5.4. 追加の電気機器
  - 5.5. 提供される設備と機器
  - 5.6. 競技者の機器及び備品(消耗品)
6. 競技者が準備時間前にすべきこと
  - 6.1. 競技者へのオリエンテーションミーティング
  - 6.2. 通訳者
  - 6.3. 準備練習室
  - 6.4. 必修サービスコーヒーと練習時間
  - 6.5. 時間の遵守
  - 6.6. ステーションの整備
7. JBrC 予選競技会について
  - 7.1. 概要
  - 7.2. オープンサービス
8. JBrC 決勝競技会について
  - 8.1. 概要
  - 8.2. 決勝の必修サービス
  - 8.3. 決勝のオープンサービス
9. 概要
10. 技術的な問題
11. 付属品を忘れたら

## **12. 得点記録**

- 12.1. 公式得点記録
- 12.2. 予選の得点付け
- 12.3. 決勝の得点付け
- 12.4. 端数処理
- 12.5. 同点

## **13. デブリーフィング**

- 13.1. 審査員がブリューワーズカップチャンピオンに期待すること

## **14. 評価スケール(基準)**

- 14.1. スコアリングの種類
- 14.2. 評価スケール(基準)

## **15. コーヒーの評価**

- 15.1. カップスコアの要素

## **16. コーヒー評価手順**

## **17. オープンサービスの評価**

- 17.1. コーヒーの評価
- 17.2. バ리스タの評価

## **18. ヘッドジャッジの評価**

- 18.1. ヘッドジャッジによるオープンサービスプレゼンテーション評価の構成
- 18.2. ヘッドジャッジによる必修サービス評価の構成

## **19. 競技者の不服申し立てと嘆願要請**

- 19.1. 不服申し立て
- 19.2. 嘆願書

## **20. 連絡先**

- 20.1. SCAJ 事務局
- 20.2. 競技会事務局

## 1. 参加条件

### 1.1. 組織

「ジャパン ブリューワーズ カップ」(以下、JBrC)は、一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(以下、SCAJ)が主催するコーヒー抽出競技会である。

本競技会は、World Coffee Events, LTD.(以下、WCE)の認証を受け、国際大会「ワールド ブリューワーズ カップ」(以下 WBrC)の国内大会(代表選考会)として開催されるものである。また本競技会は WBrC2023 ルール規約に準じ、SCAJ が定める JBrC ルール規約に則って運営される。

### 1.2. 権利

JBrC に関するすべての知的所有権は、この公的規約と競技形式を含め SCAJ が所有する。本書のいかなる部分も SCAJ の書面による許諾なしに無断で使用または複製することを禁じる。

### 1.3. 参加資格

#### 1.3.1. 競技会参加の資格

競技の参加条件として SCAJ 会員・非会員の区分は問わない。

#### 1.3.2. 同一の企業からの参加資格

A 予選大会参加者は1団体(グループ企業なども1団体とみなす)2名までとする。

B 同一企業内からの申込者は、その企業(グループ企業含む)において正社員を基準とし、週20時間未満のパートタイマー等の雇用契約においては、所属企業(グループ)の承認を得た場合においては、個人責任の参加者としてみなすこととする。

C 複数企業を掛け持ちして就業している場合は、所属企業(グループ)の承認を得た上で、どの企業の所属として申し込みをするか明確にしなければならない。

※申込後に競技会事務局で不明点が見受けられる場合、必要に応じて申込者への連絡と合わせて、所属企業への問い合わせする場合もある。

#### 1.3.3. ルール規約およびスコアシートの事前理解

A すべての競技者は SCAJ が定める最新の JBrC ルール規約およびスコアシートの内容をよく確認し、十分な理解を持って競技会に参加しなければならない。

B ルール規約及びスコアシートの理解不足にもとづく不服申し立てに対しては、いかなる場合にも便宜を図ったり例外を認めたりすることはない。

C SCAJ ホームページに記載されている関係書類については、全て内容理解しているものとする。

#### 1.3.4. 年齢制限

競技者は競技に参加する時点で18歳以上であること。

#### 1.3.5. 国籍

競技者は日本国籍を有する者、もしくは日本国内における2年以上の在職または就学を証明する書類を提出できる者とする(開催の12ヶ月前に上記期間の条件を満たしていること)。

#### 1.3.6. WBrC 日本代表選考に関する規定

A 本競技会において優勝した競技者は、2024 年度に開催される WBrC に日本代表(1名)として参加する。但し同年度でその他の国の競技会に出場していない事が条件となる。

B SCAJ は WCE 認証国内団体の規定に則り、国内代表に選出された競技者および、そのサポーター1名の渡航費用、宿泊費用(WBrC 開催期間中)を負担するものとする。これ以外の競技会に係る競技者自身の旅行と宿泊に係る追加費用、消耗品費、材料費、現地交通費、追加人員費用などを含む費用は競技者が責任を持つこと

とする。なお SCAJ が負担する宿泊費は本大会前後 2 日間である。又、渡航費用については、エコノミー往復を基準とし、SCAJ 事務局、担当委員会へ事前の予算を確認の上、最終購入においては承認を得る。

- C 本競技会の優勝者が何らかの理由で日本代表として WBrC に参加できない場合、またはその権利を放棄する場合、次点の競技者にその権利を移譲するものとする。

#### 1.4. 参加制限(コンフリクト)

##### 1.4.1. 審査について

- A 競技者は、対象となる年の WBrC イベントが終了するまで、自国を含む任意の国の公認 WBrC 競技(世界、競技団体、地域)で審査を行うことはできない。また、審査員は、その対象となる年の WBrC イベントが終了するまで、自国を含む任意の国の公認 WBrC 競技(世界、競技団体、地域)で競技することはできない。
- B JBrC/WBrC の審査員は、JBrC/WBrC のイベントでコーチングと審査を同時に行うことはできない。登録審査員が任意の競技者のコーチ(主要なコーチ、サポートコーチ、またはコンサルタントとして)を務めた場合、イベント前とキャリブレーション中にその利害の対立を申告する必要がある。利害の対立を開示しなかった場合、競技者の失格となる可能性がある。審査員がその競技年度の JBrC/WBrC 前に何らかの形で競技者をコーチングしていた場合(前のカレンダー年のイベントで現在の JBrC/WBrC の予選を含む)、競技期間中、その競技者とのコミュニケーション、相談、または審査は一切行うことができない。イベント中にこれに従わなかった場合、競技者は失格となり、審査員はこの競技から除外となる。
- C 競技者は、自身の競技団体の競技内で審査員を選択したり推薦したりすることはできない。
- D 任意の年において、コーディネーターや自身の競技団体の競技の管理に関与している個人は競技に参加すべきではない。1 年とは、競技団体がイベントの計画を開始する時点から始まると考えられる。個人がこの規則の例外を申し出たい場合は、関与する領域を明記して JBrC 競技会事務局宛にメールでその立場や理由を申告し、承認を得る必要がある。

##### 1.4.2. デモバリスト(キャリブレーションバリスト)

- A 本競技会の審査員プログラムにデモバリストとして参加する者は、開催国を問わず対象となる年の WBrC イベントが終わるまで、あらゆる世界、国内、地域レベルの認証を受けた WBrC 関連競技会に競技者として参加することができない。
- B 競技者は同年度の競技会に参加しない場合、審査員プログラムのデモバリストになることができる。また競技者は認可された競技会で世界選手権の権利を得られなかった場合、同年度の世界選手権でデモバリストになることができる。
- C 競技年度とは、JBrC 競技会が競技者に WBrC 参加の資格を与える年度に関連している。そのため、WBrC の開催時期が変更となる場合等においては、変更となることもある。

##### 1.4.3. その他の制限

競技者とジャッジの関係によりコンフリクトが生じる場合は、大会開始前に大会主催者へ表明する事を推奨する。

#### 1.5. ルール規約の施行

JBrC ルール規約は競技会開催期間を通して採用される。もし競技者が本規約を一つ以上違反した場合、自動的に失格となる。ただし規約によって特定の措置が指示されている場合はそれに従う。またジャッジや大会主催者が本規約を一つ以上違反した場合、競技者は「不服申し立てと嘆願要請」の項の手順に従い抗議を申し出ることができる。

##### 1.5.1. 新型コロナウイルス感染症対策

すべてのルール規約は地域および会場の健康と安全の要件、またはガイドラインに基づいて変更される場合がある。競技会は大会に先立ちルール規約の変更を E メールで共有する。これらの変更にはテーブルサイズやレイアウトも含まれる場合もあり、またそれらに限定されない(提供される容器の材質、準備練習室やコーチ、サポーター

の制限、マスクや手袋の着用義務、消毒スケジュール、等)。

## 1.6. 参加申込み

### 1.6.1. 参加登録

参加希望者は SCAJ ホームページ (<http://www.scaj.org>) より参加登録を行う。参加登録には SCAJ 会員・非会員を問わず、SCAJ オンラインアカウントの取得が必要となる。JBrC 参加登録フォームの必要事項をすべて記入し、申込みを行うこと。

### 1.6.2. 参加受付け

申込み受付け後、SCAJ より参加登録料の案内を登録メールアドレス宛に送付する。参加登録料の入金確認をもって正式な参加登録とする。期日までに入金が確認できない場合はキャンセル扱いとなる。競技者は必ず SCAJ ホームページにて定めた期間内に申込みを行うこと。

### 1.6.3. 競技者の質問

ルール規約及びスコアシート、または競技会に関して質問がある場合、競技会事務局宛に E メールにて問合せること。また競技会当日の競技開始前に行うオリエンテーションの際に質問することもできる。

### 1.6.4. 参加規約と条件

必ず下記の規約をよく読み、その内容を十分に理解し同意した上で参加登録を行うこと。申込者は以下のすべての項目に同意したものとす。

- A 本競技に関して提出する書類等は返却されないこと。協会が本競技の様相を写真、ビデオ、DVD 等に撮影し、撮影した映像を、協会が自由に編集、複製、および改変し、協会の情報誌や広告に使用するほか、印刷物、ビデオ、DVD として頒布および販売すること。さらに、参加登録者はこれら協会の行為に対して異議を申立てず、肖像権およびその他の権利を主張しないこと。
- B 申込者の情報(氏名、勤務先)が協会の情報誌、広告に表示されるほか、本競技を収録し販売することがある DVD 等において表示されること。
- C 申込者は JBrC の優勝者が SCAJ を代表する立場となることを理解し、その立場にふさわしく行動する責任を負うことについて十分な自覚を持つこと。

#### ※ 個人情報に関して

申込者が参加申込書に記入した個人情報は、本競技の審査資料として使用するほか、協会からのご案内送付のためのみ利用し、個人情報のうち氏名、勤務先については、協会の情報誌、広告、本競技を収録した DVD 等、及び本競技の大会記録データとして使用する。

## 2. 競技の概要

### A 本競技会は2つの競技から構成される。

「必修サービス」(Compulsory Service: 規約 3.1を参照)と

「オープンサービス」(Open Service: 規約 3.2を参照)である。

### B WBrC は3つのラウンドに分かれる。

ラウンドワンとファイナルラウンドである。

・Round One : オープンサービス

・Semi Final Round : 必修サービス

・Finals Round : オープンサービス ※但し、Semi Final Round 必修サービスのスコアが加算される。

### C JBrC は2つのラウンドに分かれる。

予選と、決勝である。

・予選 : オープンサービス

・決勝 : オープンサービス , 必修サービス

- D 各競技では、3人のセンサリージャッジによって競技者が評価され、さらにヘッドジャッジも同席する。必修サービス中、ヘッドジャッジは提供されるカップから味見を行うか、カップからサンプルを取ることがある。また、ヘッドジャッジは必修サービス中に提供されるカップの「センサリー ユニフォーミティ(味覚的均一性)」の項目を評価する。ヘッドジャッジはオープンサービスの全体的な作業フローと「テクニカル ユニフォーミティ(技術的一貫性)」の項目も評価し、これらの要素は最終スコアに影響する。
- E 各サービス競技において、競技者は3人のジャッジそれぞれに個別の飲料1杯ずつを作り提供する。
- F 本規約の定義を満たしている限り、競技者はどのようなコーヒー抽出器具のセットでも使用することができる。  
(規約 3.7. 抽出器具を参照)
- G サービスに先だって競技エリアの準備を行うために、必修サービスに関しては競技者に8分の準備時間が提供される。オープンサービスに関しては競技者に5分の準備時間が提供される。
- H 必修サービスはプレゼンテーションやデモンストレーションを伴わず、競技者には飲料を作り提供するために7分の競技時間が与えられる。競技者は競技会が用意する焙煎豆(規約 3.3. 焙煎豆を参照)しか使用できない。
- I オープンサービスでは使用する焙煎豆を競技者が選択することができる。競技者にはプレゼンテーションを行いながら飲料を作り提供するために10分の競技時間が与えられる。
- J 各サービス競技において、3杯の飲料は同一の焙煎豆で作らなければならない。
- K 競技者は、オープンサービスにおいて、同じコーヒーを予選・決勝両方の競技ラウンドで使用することもできるが、異なるコーヒーを使用することもできる。
- L 競技者は競技時間内に何杯でも飲料を作ることができるが、ジャッジは提供された一つの飲料のみを評価する。
- M 競技会は短い時間で各サービスを提示するようスケジューリングされる場合がある。競技者は競技会のタイムスケジュールを認識し、迅速に作業する必要がある。

### 3 規格と定義

#### 3.1. 必修サービス (Compulsory Service)

- A 必修サービスは JBrC/WBrC における2つの競技の内の1つである。
- B 競技者には 8 分の準備時間と 7 分の競技時間が与えられ、3杯のコーヒーを個別に抽出し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- C 必修サービスにおいてすべての競技者は、競技会が用意する同一の焙煎豆、グラインダー、抽出用水および同一規格のサービス容器を使用する。焙煎豆は公式練習時間の直前に 350gが提供されるものとする。
- D 競技者は競技時間の開始にあわせて、ステージマネージャーの指示に従いコーヒーの作成および提供を行う。競技時間が終了した時点で、競技者はコーヒーの作成に使用したケトルから水約 100ml を競技会が提供したカップに注ぐ。競技者はヘッドジャッジがコーヒーと水の両方を試飲し終えるまで、ステーション(抽出器具およびケトルを含む)を片付けるために待機する。
- E 飲料はセンサリー評価のみによって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参照)に従って行われる。
- F 必修サービスにおいて付随情報(視覚、言語、感覚など)は評価されない。またそういった情報は提示されるべきでない。

#### 3.2. オープンサービス (Open Service)

- A オープンサービスは JBrC/WBrC における2つの競技の内の1つである。
- B 競技者には 5 分の準備時間と 10 分の競技時間が与えられ、プレゼンテーションを行いながら3杯のコーヒーを個別に抽出し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- C オープンサービスにおいて競技者は自身で選んだ焙煎豆を使用し、コーヒー体験を高めるプレゼンテーションと共にジャッジに飲料を提供する。
- D 競技者はセンサリー評価とプレゼンテーション評価によって評価され、評価は JBrC/WBrC の審査要綱(関連項目参

照)に従って行われる。

### 3.3. 焙煎豆 (Whole Bean Coffee)

- A 焙煎豆とは、コーヒー類の果実の種子を焙煎した生成物の集積である。
- B コーヒーには、それが(実として)摘み取られた時点から飲料に抽出される時点まで、いかなる種類の添加物、香味料、着色料、香料、芳香剤、液体、粉末等も加えられてはならない。ただし、コーヒーの生育、栽培、一次加工の間に使用される物質(水、酵母、コーヒー、コーヒー副産物、肥料等)は認められる。
- C コーヒー豆はオープンサービスのみ競技時間前に挽くことが許されている。その際、添加物に関する上記ルールが同様に適用される。
- D 必修サービスで提供されるコーヒー豆は、ミディアムからミディアムライト・ローストで、フルウォッシュドの、スペシャルティグレードのコーヒー豆であり(焙煎度合がアグトロン 60~80)、焼きすぎ、または焦げる等の焙煎時の大きな不具合がなく、競技日の7日前までに焙煎されたものである。提供するコーヒー豆の焙煎が1回のバッチで賄えなかった場合は、それぞれの焙煎分に個別のラベルが付与されるか、または完全にブレンドされる。提供するコーヒー豆はすべて均等かつ個別に包装され、密封される。
- E 規定サービス用のコーヒー豆に関する情報は、本大会が終了するまで公表されない。規定サービス用のコーヒー豆のスポンサーは、SCAJとの間で守秘義務を負う。

### 3.4. 飲料 (The Beverage)

- A 飲料は水を溶媒として、焙煎豆の粒子から抽出されなければならない。焙煎豆、抽出用水、抽出器具、サービス容器に関する関連定義に含まれるものを除き、いかなる種類の添加物も加えることを許されない。ただし、飲料の提供前に、その濃度を変えるために水を足すことは構わない。
- B 飲料の総溶解固形分(TDS)は、2.00%もしくは 20,000 ppm 以下になるだろう。これは飲料をエスプレッソやその他に分類されるコーヒー抽出飲料から明確に区分し、一般に「フィルターコーヒー」と呼ばれる範囲の飲料に限定するためのものである。
- C 競技者は3杯の個別の飲料を準備し、3人のジャッジそれぞれに1杯ずつ提供する。
- D 3杯の飲料はそれぞれ1杯が、オープンサービスでは 120~375ml、必修サービスでは 180~375ml の間でなければならない。提供された飲料がその範囲外であった場合、そのカップの得点は0点となる。
- E 必ずしも競技時間内に作った全量を提供する必要はない。ただし評価するには、オープンサービスでは少なくとも 120ml、必修サービスでは 180ml を審査員に提供する必要がある。

### 3.5. 抽出用水 (Brew Water)

- A 必須サービスにおいては、必ず競技会によって提供される水を使用すること。ただしオープンサービスにおいては、競技者が自身で持ち込んだ水を使用することもできる。
- B 提供される水は、以下の 5.2項にある許容範囲内で調整される。
- C 提供される水は、室内温度または 95.0°C~97.0°Cに温めて提供される。
- D 競技者が自前の水を使用することを選択した場合、禁止されているレベルの添加物または化学物質が含まれていないかどうかを確認する目的で、水の分析を行うことができる。競技者は競技時間の開始直前に、清潔な飲用水特有でない風味または特徴が水に含まれていないかどうかを確認する目的で、ヘッドジャッジが水を室温および加熱して試飲すると認識しておくことが望ましい。オープンサービスに自前の水を使用する意向がある競技者は、競技に先立ちイベントマネージャーおよびステージマネージャーあるいはそのいずれかに届け出なければならない。
- E 競技者が自身で用意した水を使うと選択した場合、水を希望する温度まで温めるための器具も競技者自身が用意しなければならない。このような器具に電力を供給するための電力は、競技会が提供するものに制限される。(規約 5.4. その他の電気機器を参照)

### 3.6. グライNDER (Grinder)

- A グライNDERとは、焙煎豆をコーヒーの化学的性質を変えずに、またコーヒーにいかなる添加物も加えず、小さな物



理的粒子に粉碎する器具である。コーヒー豆の粉碎に直接関係するもの(摩擦や熱など)はその限りではない。

- B 競技エリア内において、また自身の競技時間中、競技者は競技会スポンサーにより提供されたグラインダー以外を使用してはならない。ただしオープンサービスでは競技エリア外または競技時間(競技前の準備時間を含む)の前であれば、競技者自身が持ち込んだグラインダーを使用してもよい。

### 3.7. 抽出器具(Brewing Device)

- A 抽出器具とは、競技者が抽出時に飲料抽出に使用する器具である。
- B 抽出器具は、「手動」の性質のものでなくてはならない。補助動力(電気等)による機械的作用を伴ったり影響を受けたりしてはならない。ただし以下は例外とする。
- i 競技者の手動作用(手や腕の動きなど)、または、重力やコーヒー抽出自体の作用(吸引式抽出器の圧力、バランス抽出器の動きなど)によって生じる機械的作用は許容される。
  - ii 水やコーヒー飲料を温めるために使用される熱源(電気、磁気、または液体燃料)は、付随する装置に動力を与えない限りにおいて、許容される。
  - iii 競技者に抽出用水を供給する機械または装置は許容される。ただしそれが何らかの自動装置や配分装置を伴う場合(一定量の水を給水するようプログラムされた機械など)、コーヒーに直接使用してはならない。例えば、自動給水器を用いて容器に水を注ぐことはできるが、直接コーヒーに注ぐことはできない。
- C 競技者は自身の抽出器具を使用しなければならない。スポンサーによって競技者が使用できる何らかの抽出器具を供給する場合もあるが、自身の抽出器具の確保(該当する場合、濾過媒体も含む)については競技者が最終的な責任を負うものとする。JBRC/WBRCは、用意された抽出器具の操作や構造の健全性には責任を負うことができない。器具を使用する競技者自身が、十分にその器具を試し調べるべきである。
- D 競技者は必須の3杯を与えられた時間内に作るために、好きなだけいくつ抽出器具を使用してもよい。
- E 抽出器具は飲料に対していかなる添加物も加えてはならない。

### 3.8. コーヒーの準備(Coffee Preparation)

- A コーヒーを作成するにあたっては、各ジャッジに対して個別に別途作成(抽出)するものとする。
- B 「個別に別途作成されたもの」とは、ある特定量のコーヒー豆とある特定量の水から直接作成された抽出分をいう。したがって、競技者は個別に作成されたことが明確でないものを複数のジャッジに提供することはできない(例えば、競技者は一度にフレンチプレスで1リットル抽出し、それを3人のジャッジのカップにそれぞれ注ぐことはできない。フレンチプレスを3度行い、そのそれぞれを個別に提供することは認められる)。
- C 「抽出時間」とは、抽出用水とコーヒーの粉が接触を始めた瞬間から、競技者が抽出を終わらせるまでの時間の長さを指す。抽出された飲料が完全にコーヒーの層から分離した時点(コーヒーの粉に貯留した水は「抽出飲料」の一部とみなされない)、または、競技者がサービス容器に注がれている抽出飲料の流れを遮った時点のいずれか先の時点で、抽出が終わる。フィルター予湿による水は、「抽出用水」とはみなされない。
- D いずれの競技ラウンドにおいても、抽出時間が競技時間より前に開始した場合、または、完全に競技時間が経過した後飲料が提供された場合、飲料は失格となる。

### 3.9. サービス容器(Service Vessel)

- A サービス容器とは、競技者がコーヒー飲料を入れてジャッジに提供するためのカップ、サーバー、その他の容器のことである。
- B コーヒー提供またはプレゼンテーション毎に最低3つのサービス容器が必要である。
- C コーヒー飲料はそれぞれのジャッジに完全な一人前で提供されなければならない。例えば2人前以上の飲料をジャッジ達に「分割した飲料」として提供することはできない。ただしオープンサービスにおいて競技者が空のサービス容器をサービスの付属品として提供することはできる。例えば飲料が入ったフレンチプレスとジャッジが注ぎ入れるための空のカップを提供することである。
- D サービス容器はいかなる風味や香料も帯びていてはならない。
- E サービス容器の材質、形状、大きさに制限はないが、ジャッジが手に取って直かにすすって飲めるものでなければ

ならない。

- F 競技会は、150～300 ミリリットルの「規格のサービス容器」を提供する。
- G 「必修サービス」においては、規格のサービス容器にコーヒー注ぎ提供しなければならない。
- H 「オープンサービス」において、競技者は、規格のサービス容器を使用するか、自身で用意したサービス容器を使用するかを選択することができる。
- I 「アロマ」スコアの内容は、コーヒーが提供された時点で、当該飲料が最終的に注がれたサービス容器から評価される。ただし競技者からオープンサービス中に具体的な指示があった場合はこの限りでない。競技者は規則に優先し、アロマ評価を目的としたサービス容器を提出することができる。ただしジャッジが当該飲料を評価できるよう、競技時間内に当該飲料を最終的なカップに注ぐ必要がある。
- J ジャッジが必要とみなした場合、アロマを評価した後、早く冷ますためにコーヒーを規格のサービス容器へ移し替えることがある。飲料がこのように移し替えられても評価に影響はない。

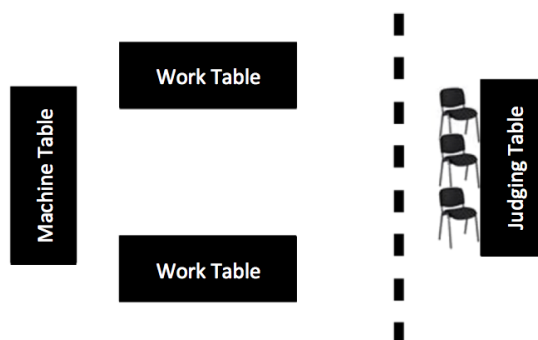
#### 4. 競技エリア

JBrC の競技エリアは各会場および各ラウンドに応じて、1～2 ヶ所の必修サービスステーション、および 1～2 ヶ所のオープンサービスステーションから構成される。

##### 4.1. 必修サービスステーション

必修サービスステーションは以下から構成される。

- A 機器用テーブル (Machine Table) : 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。
- B 作業用テーブル 2 台 (Work Table) : 2 つの離れて置かれた作業面が競技者の準備用テーブルとして指定される。競技者は指定されたテーブルで自身の機器を配置しコーヒーを準備する。



- C 審査員用テーブル (Judging Table) : ジャッジは視界から競技者が隠れるように設置されたテーブルに着席する。

##### 4.2. オープンサービスステーション

オープンサービスステーションは以下から構成される。

- A 審査員用テーブル : 競技者から提供されるコーヒーおよびプレゼンテーションを評価するため、ジャッジは競技者の方を向いて長方形のテーブル (高さ約 0.75～1.0 メートル、幅約 1.8 メートル) に横並びで着席する。
- B 機器用テーブル : 給湯器、スポンサーのコーヒーグラインダー、清掃用品およびその他の道具や付属品を載せるテーブルである。給湯器とグラインダーは、競技者が動かしてはならない。

## Machine Table



### 5. 機械、付属品および原料

#### 5.1. 給湯器

競技者はスポンサーの給湯器を使用するか、オープンサービスでは自身が用意した水と器具を使用するかを選択できる。給湯器は 95.0°C~97.0°C(使用時にノズルまたは蛇口で測った温度)で水が出るように設定される。競技者は給湯器の構成要素、設定、部品の変更、調整または交換をしてはならない。いかなる変更または調整も、ステージマネージャーもしくはヘッドジャッジの判断のもとに失格の根拠となりうる。また誤用や乱暴な扱いによって競技用備品に損害を与えた場合、失格の根拠となる。

#### 5.2. 水

競技者は競技会が提供する水を使用するか、自身が用意した水と器具を使用するかを選択できる。スポンサー公式の給湯器は、競技会が用意する水だけを供給する。競技会が用意する水は、次の基準を目標として調整される。

- におい: 清潔または新鮮、無臭
- 色: 清色
- 全塩素/クロロミン: 0(ゼロ)mg/L TDS: 85 mg/L(許容範囲 50-125 mg/L)
- カルシウム硬度: 3 グレインまたは 51 mg/L (許容範囲 1-5 グレインまたは 17-85 mg/L)
- 全アルカリ度: 40 mg/L(許容範囲は 40 mg/L か近い数値)
- pH: 7.0(許容範囲 6.5 から 7.5)
- ナトリウム: 10 mg/L(許容範囲は 10 mg/L か近い数値)

#### 5.3. グライNDER

- A スポンサーのコーヒーグラインダーは、競技者が使用するための機器用テーブルに置かれる。
- B 必修サービスにおいて、コーヒーの粉碎は必ずスポンサーによって提供されるグラインダーを使用し、準備時間中または競技時間中に挽くこととする。オープンサービスにおいては、競技者はスポンサーのグラインダーまたは自身で選んだ他のグラインダーを使用することができる。ただし競技エリア内および競技時間中(競技前の準備時間を含む)は、スポンサーのグラインダーのみである。
- C 競技者が“スポンサーのグラインダーではなく”自身で選んだグラインダーを使用する場合は、それを競技エリア内や競技時間中(競技前の準備時間を含む)に使用することはできず、前もって挽いておかなければならない。
- D スポンサーのグラインダーは競技会の Web サイトまたは E メールで発表される。

#### 5.4. 追加の電気機器

- A 競技者は追加で最大2つまでの電気機器をコーヒーの準備またはプレゼンテーションのために持ち込むことができる。競技者は競技会前に追加で持ち込む電気機器を競技会事務局に連絡しなければならない。追加の電気機器に必要な総電力はグラインダーと共有される単一の単層回路によって賄われなければならない(1500W 以内)。
- B 競技者の追加電気機器に要する電力が提供される電力で十分に賄えるかどうかの確認は、競技者の責任で行われる。競技者が追加電気機器のために要した超過電力に起因する「技術的な抗議」は一切受け入れられない。

- C 提供される設置電気サービスを必要としない、また追加機器の使用に関しての制限はないが、そのような機器は規約で許可されているものに限る。

#### 5.5. 提供される設備と機器

競技エリアは、次のものが設備される。

- ・機器用テーブル(給湯器とグラインダー用)
- ・作業用テーブル(競技者用)
- ・サービス用テーブル(審査員用テーブル)
- ・給湯器
- ・公式コーヒーグラインダー
- ・規格のサービス容器
- ・清掃用ブラシ(グラインダーとカウンター用)
- ・ゴミ箱
- ・液体を捨てるためのバケツ
- ・審査員用のカップングスプーンと水

#### 5.6. 競技者の機器及び備品(消耗品)

競技者にはプレゼンテーションに必要なすべての用具用品を持ち込むことが求められる。競技者は移動中または競技中あるいはその両方における破損を見込んでおくことが望ましい。競技中は競技者が自前の器具及び付属品に関して責任を持って管理を行う。競技エリアに放置された物品の安全性に関して、競技会、ボランティア及びイベントスタッフは責任を負わない。

競技者にはパフォーマンスに使用する器具を最小限に抑え、実用的な物品だけを持ち込むことが強く推奨される(抽出器具、コーヒーまたは抽出に関する資料等)。ジャッジテーブルにカップングスプーンまたはナプキンは不要である。不要な物品を持ち込んだ場合、競技者はスコアシートの“オーバーオールワークフロー”の項目のポイントを失う可能性がある。オープンサービスにおいて以下のルールで禁止されている物品を持ち込んだ場合、スコアシートの“顧客サービス”の項目のスコアはゼロ(0)となる。

競技者は次の物を持参すること。

- ・抽出器具
- ・コーヒー濾過媒体
- ・オープンサービス用コーヒー(練習用、競技用)

次の物は任意である。

- ・抽出器具のスペア
- ・追加の電気機器(最大2つ)
- ・抽出器具用のスタンド
- ・抽出器具の付属品
- ・スケール(質量測定用)
- ・温度計(温度測定用)
- ・タイマー(時間測定用)
- ・追加のコーヒー濾過媒体
- ・オープン用のサービス器(最低3個とスペア)
- ・清掃用の布巾
- ・印刷物など視覚化されたアイテム

以下のものは使用してはならない。

- ・コーヒーの提供とは何ら関係のない、審査員テーブルを装飾するための物品
- ・最終的な飲料以外の、ジャッジが飲食する水及び挽かれたコーヒー豆を含む、五感を刺激する品目または食料品

## 6. 競技者が準備時間前にするべきこと

### 6.1. 競技者へのオリエンテーションミーティング

競技会が始まる前に競技者オリエンテーションミーティングが行われる。このミーティングは競技者全員が参加しなければならない。参加しなかった場合は、その時のヘッドジャッジによって失格とみなされることとなる。このミーティングにおいて、イベントマネージャーが競技会の流れやスケジュールについての説明や告知、そしてステージとバックステージを案内する。このときに競技者はイベントマネージャーへ質問または懸念事項を確認することができる。

### 6.2. 通訳者

JBrC は日本語で開催されるが、競技者は自分の通訳を連れてくることができる。競技中、通訳はイベントマネージャーまたはヘッドジャッジが言ったことだけを翻訳することが許される。競技者が話すときは競技者が言ったことを正確に翻訳することが許され、通訳を使用する事での追加の競技時間は割り当てられない。

### 6.3. 準備練習室

ステージングエリアの一部を競技者用の準備室または練習室に指定する。これは競技者、そのコーチ(各競技者につき1人)、ボランティア及びいずれかの JBrC 関係者のために用意されたエリアとなる。JBrC のジャッジ、報道関係者またはメディア関係者、競技者の家族および支援者は、イベント主催者の許可なくこのエリアに立ち入ることはできない。競技者は自己の責任において自前の器具、付属品、原料等をこの部屋に保管することができる。また競技者が提供容器および抽出器具の洗浄に使用できる洗い場も用意される。競技者は自前の食器類およびガラス製品の片付けおよびこれら物品の管理に責任を負う。食器類もしくは競技者の物品の破損または紛失に関して、運営者およびイベントスタッフは責任を負わない。

### 6.4. 必修サービスコーヒーと練習時間

#### 6.4.1 提供される必修サービスコーヒー

公式練習時間の開始直前に、各競技者には練習と競技の為に 350g の必修サービス用コーヒー豆を提供する。公式練習と競技で残ったコーヒー豆は、競技会により回収される。提供するコーヒーに関する詳細は「基準および定義」を参照のこと。

#### 6.4.2. 練習時間

競技者は競技会当日に提供されたコーヒーおよび自身のコーヒーを抽出する練習を行うことができる。競技会オリエンテーションミーティングの際に、イベントマネージャーが練習時間の詳細を伝える。

### 6.5. 時間の遵守

競技者はそれぞれに割り当てられた準備時間開始の少なくとも 30 分前に競技会に到着していること。各自の競技開始の時点で現場にいない競技者は失格となる。

### 6.6. ステーションの整備

競技者は、競技エリアが次の競技者のために清潔で整えられている状態にする責任を負う。「ステーションを整備する」ボランティアはいないので、競技者が競技時間終了時にステーションを清掃し整えなければならない。

## 7. JBrC 予選競技会について

### 7.1. 概要

- A 予選競技会において競技者はオープンサービスのみを行う。競技者にはオープンサービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。
- B 指定された準備時間または競技時間に開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備が開始できるよう準備していなければならない。

### 7.2. オープンサービス

### 7.2.1. 準備時間(セットアップタイム)

- A 競技者にはオープンサービスのための準備時間が割り当てられる。
- B 競技者は5分間でステーションをセットアップし、競技時間に関連するすべてのものを準備する。電気機器は準備時間前に準備し電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。
- C 準備時間が終了した時点で競技者は機器用テーブルと競技者用テーブル上での準備や操作にかかわるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、タイマーを除いていかなる物も手に持ってはならない。
- D 競技者は準備時間終了から競技時間開始の間の時間は変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。
- E 準備時間が終了した時点で、自前の水を使用する場合、競技者は準備に使用する水約100mlを、室温と加熱した状態の2つ提出しなければならない。この容器は、JBrCの準備する2つの容器が提供される。清潔な飲用水であり、特有でない風味または特徴が水に含まれていないかどうかを確認する目的で、ヘッドジャッジが確認を行う。

### 7.2.2. 競技時間の開始

競技者にはスケジュールにしたがってオープンサービス競技の時間が割り当てられる。5分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができているかを確認しなければならない。

### 7.2.3. 競技時間

- A 競技者にはフィルター抽出されたコーヒーを3人のジャッジそれぞれに個別に準備、提供、プレゼンテーションを行うために、10分間の時間が与えられる。
- B 競技者は自身が選んだ焙煎豆(または焙煎粉)を使用することができる。
- C 競技者はコーヒー豆のグラインドおよび抽出用水の用意を、競技時間中に行うか、その前に行うかを選択することができる。
- D コーヒーの提供には提示された味覚体験を明確にし、優れた顧客サービスを示し、全体的なコーヒー体験を向上させるジャッジへのプレゼンテーションを伴わなければならない。
- E 飲料は本規約にしたがって準備され、提供されなければならない。
- F 競技者は飲料を審査員用テーブルの各ジャッジの前に一杯ずつ提供する。競技者は「提供された」ことが判断できるよう、明確な動作で各飲料を各ジャッジの前に置かなければならない。

### 7.2.4. 競技時間の終了

- A 競技時間は競技時間が経過したとき、または競技者自身が終了を告げたときが終了となる。
- B 11分以内に飲料が提供されない競技者は失格となる。ただしジャッジは競技者の参考のために飲料の評価と採点を続けることができる。
- C ジャッジは競技時間の前後に発された言葉、提供または披露された物事を評価に反映させない。
- D 競技時間終了後、競技者は準備エリアに戻り、次の競技者のためにステーションを清掃し敏速に整えなければならない。
- E 競技者、サポーター、競技会関係者など審査員以外の者は、審査員室から片づけられてきた容器のコーヒーを飲むことは出来ない。※ただちにシンクにて洗浄を行うこと。

### 7.2.5. オーバータイムペナルティ

- A 競技者が割り当てられた10分間にプレゼンテーションが終了しなかった場合、完了するまで続行できる。
- B 10分が経過した後、1秒超えるごとに0.5ポイント、最大30ポイント(1分間)までカウントされ、合計ポイントから減点される。
- C 飲料を提供するための準備、その他のパフォーマンスが11分を超える競技者は失格となる。

### 7.2.6. オープンサービスに関する補足事項

- A 競技者はプレゼンテーションと共にコーヒーを提示しなければならない。これはコーヒー味覚体験を高め、現実世界でのスペシャルティコーヒー体験の模範となるサービスへと繋がる。

- B プレゼンテーションは競技者の説明がどこまで味わいの体験と調和しているかをもとに評価される。
- C プレゼンテーションは創造的なもの、有益なもの、面白いもの、いずれでもよいが常にジャッジの「コーヒー体験」を高めることに焦点を合わせるべきである。
- D 競技者は提供するコーヒー以外にジャッジが食べる、飲む、味見する、または嗅ぐための食べ物、飲み物、また香りのよい体験を提供もしくは披露してはならない。このようなサービスはジャッジによって評価されない。競技者はジャッジに対し審査する位置から身体を移動するよう要求することはできない。競技者は抽出し提供するコーヒー以外のいかなる食べ物、飲み物、香りのあるものをジャッジに提供ないし見せてもいけない。そのようなジャッジに対してやってはいけないサービスをした場合は、スコアシートの顧客サービスは0点となる。
- E ジャッジは最終的なカップに提供された飲料のみの審査を行う。ジャッジへの提供後、競技者が当該飲料またはカップに変更、修正、影響またはその他何らかの作用を加えた場合は、当該飲料が再度提供されたものとみなされ、事前の評価は無効となり、ジャッジはこの飲料を新たな飲料として評価を行う。ジャッジは競技者の行ったアロマ評価に関する指示に従う。当該飲料がテイスティングのために注がれ、最終的にジャッジに提供された時点で、競技者は当該飲料またはカップに触れることはできない。

## 8. JBrC 決勝競技会について

### 8.1. 概要

- A 決勝競技会において競技者は必修サービスとオープンサービスを行う。競技者にはそれぞれサービスのための準備時間と競技時間が割り当てられる。
- B 指定された準備時間または競技時間に開始する用意ができていない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備を開始できるよう準備していなければならない。

### 8.2. 決勝の必修サービス

#### 8.2.1. 練習(プラクティスタイム)/準備(セットアップタイム)時間

- A 準備/競技時間に先立って、競技者には 30 分間の練習時間がスケジュールされる。ここで競技者は提供される公式コーヒー豆、抽出用水、グラインダーでの練習ができる。練習時間中にコーチ、助手、または他の人々からの支援は許可されない。
- B その後すぐに、競技者には必修サービスのための準備時間が開始される。
- C 練習時間/準備時間の、「開始」「終了」はタイムキーパーによって告げられる。
- D 競技者は準備時間 8 分間でステーションをセットアップし、競技時間に関連するすべてのものを準備する。電気機器は準備時間前に準備し電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通しては(スイッチを入れては)ならない。
- E 準備時間が終了した時点で競技者は機器用テーブルと競技者用テーブル上での準備や操作にかかわるすべての動きを止めなければならない。競技者は準備時間終了後、タイマーを除いていかなる物も手に持つてはならない。
- F 競技者は準備時間終了から競技時間開始の間の時間は変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。

#### 8.2.2. 競技時間の開始

- A 競技者は交互にずらして組まれたタイムテーブルにて競技時間を設定される。
- B 8 分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。そのため、競技者は事前にタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができていないかを確認しなければならない。
- C 競技者は抽出用水とコーヒーが接触する前に競技時間を始めなければならない。その後始めた場合は失格となる(濾過媒体の予湿に使われた水、または抽出用でない水はこの限りではない)。

#### 8.2.3. 競技時間

- A 競技者にはコーヒーを準備しジャッジに提供するために 7 分間が与えられる。
- B すべての競技者は競技会から提供された必修サービス用のコーヒー、グラインダー及び抽出用水のみを使

用し、その他のコーヒー(焙煎豆、焙煎粉にかかわらず)は使用できない。

- C プレゼンテーションは一切してはならない。競技者は静かに作業を行うよう努めなければならない。競技者がジャッジに影響を与えようとしている、または指示しようとしているとヘッドジャッジが判断した場合、失格になる可能性がある。
- D 競技者は審査員用テーブルでコーヒーを準備することはできない。審査員用テーブルは飲料を評価するためだけにあり、またジャッジは準備を観察することができない。
- E 競技者は競技時間中のステーション内において、提供されているコーヒーと水を使用して飲料を作る必要がある。
- F 飲料は本規約、特に「規格と定義」の項にしたがって準備され提供されなければならない。
- G 競技者は飲料を準備ステーションの端に置かれた指定のサービストレイに置いて審査員に提供する。イベントスタッフがジャッジへ飲料を届ける。

#### 8.2.4. 競技時間の終了

- A 競技者が3杯目(最後)の飲料を提供し終えた(サービストレイに置かれた)時点で競技時間は終了となり、競技者は競技時間が終わったことを告げる。
- B 8分以内に飲料を提供できなかった競技者は失格となる。ただしジャッジは当該飲料の評価と継続することができる。
- C 競技時間が終了した時点で、競技者は使用したケトルから水約100mlをイベントマネージャーから提供された容器に注ぐ。
- D 競技者はヘッドジャッジがコーヒーと水の両方を試飲し終えるまで、ステーション(抽出器具とケトルを含む)を片付けるために待機する。ステージマネージャーから合図を受け取った時点で、競技者はステーションを片付け、次の競技者のために速やかに準備を整える。
- E 競技者、サポーター、競技会関係者など審査員以外の者は、審査員室から片づけられてきた容器のコーヒーを飲むことは出来ない。※ただちにシンクにて洗浄を行うこと。

#### 8.2.5. オーバータイムペナルティ

- A 競技者が割り当てられた7分間にプレゼンテーションが終了しなかった場合、完了するまで続行できる。
- B 7分が経過した後、1秒超えるごとに0.5ポイント、最大30ポイント(1分間)までカウントされ、合計ポイントから減点される。
- C 飲料を提供するための準備、その他のパフォーマンスが8分を超える競技者は失格となる。

### 8.3. 決勝のオープンサービス

予選のオープンサービスに準ずる。

## 9. 概要

決勝ラウンドは、予選のトップ6の競技者が3人の審査員に対してオープンサービスプレゼンテーションを行うスコアと、同時に行われる必修サービスのスコアを合計する。

## 10. 技術的な問題

- A 競技者は準備や競技時間の最中に以下のことに関して技術的な問題があると思う場合、タイムアウトを宣言することができる。
  - i. 提供される公式の給湯器
  - ii. 提供される公式のグラインダー
  - iii. オープンサービスのみ、視聴覚機器(例: 競技者のマイク)
- B 準備や競技時間はイベントマネージャー(準備時間中)またはヘッドジャッジ(競技中)によって一時停止される。公式タイムキーパーは「テクニカルタイムアウト」が呼び出されたときに時間を記録する。タイムキーパーが「テクニカルタイムアウト」を認識していることを確認するのは競技者の責任である。
- C イベントマネージャーやヘッドジャッジが技術的な問題に同意し問題がすぐに解決すると判断した場合は、必要に応じ然



- るべき差戻し時間を決定する。技術担当者が問題を解決し次第に競技者の時間は再開される。
- D もし技術的な問題がすぐに解決できない場合、イベントマネージャーまたはヘッドジャッジは、競技者が競技を継続できるまで待つか、競技を中断して再度時間を割り当てて再開するかを判断する。
  - E もし競技者が自身の競技時間を中断しなければならない場合、イベントマネージャーは競技者が後で競技を完全に再開するためスケジュールの立て直しをする。
  - F もし技術的な問題が競技者のミスまたは競技者の個人的な機器によるものと判断された場合、イベントマネージャーは差戻し時間を競技者に与えない場合がある。この場合は準備または競技の時間は追加時間なしでそのまま再開される。
  - G 機器に慣れていないことは技術的な一時中断の事由にならない。

## 11. 付属品を忘れたら

- A 競技者が準備時間中に機器や付属品を忘れた場合、競技者はステージを出て忘れ物を取り戻すことができる。ただしこの間の準備時間は中断されない。
- B 競技者が競技中に機器や付属品を忘れた場合、ヘッドジャッジにステージの外に忘れ物があると伝え、自身で忘れ物を取り戻すことができる。ただしこの間の競技時間は中断されない。
- C スタッフやサポーター、チームメンバー、観客に何かを持ってきてもらうことはできない。もし行われた場合はヘッドジャッジにより失格とされる場合がある。

## 12. 得点記録

### 12.1. 公式得点記録

JBrC の公式得点記録係はすべての得点記録および機密保持の責任を負う。

### 12.2. 予選の得点付け

#### 12.2.1. スコアシートの詳細内訳

JBrC 競技者のスコアシートは次の要素で構成される。

- A コーヒーの評価(Coffee Evaluation)は、アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティー、スイートネス、マウスフィール、及びオーバーオールのうち7つの要素の得点が合算される。
- B バ리스タの評価は、アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティー、スイートネス、マウスフィール(総合を除く)のすべてのカップスコア要素の説明のスコアを合計したものである。さらに、十分に説明されているか(Well Explained)/準備されているか(Well Prepared)、プレゼンテーション(Presentation)、カスタマーサービス(Customer Service)/衛生面の管理(Hygiene)、のスコアも含まれる。
- C オープンサービスでのヘッドジャッジの総合スコアは、オーバーオールワークフローとテクニカルユニフォーミティーを2倍したものである。
- D 必修サービスのヘッドジャッジの総合スコアは、センサリーユニフォーミティーのスコアを4倍したものである。

#### 12.2.2. オープンサービスの得点付け

- A 各センサリージャッジによるオープンサービスの得点は、カップスコアにバリスタ評価を合算する。
- B 競技者の最終的なオープンサービスのスコアは、3名のセンサリージャッジそれぞれからのオープンサービスの総合スコアを合計して算出される。
- C センサリージャッジのオープンサービススコアの合計に、オープンサービスのヘッドジャッジのスコアが加算され、オーバータイムのペナルティがある場合は差し引かれ、競技者の最終的なオープンサービスのスコアが計算される。
- D オープンサービスの最大可能得点は411点である。

#### 12.2.3. 予選の得点付け

予選の総合得点はオープンサービスの総合得点である。予選の最大可能得点は411点である。

### 12.3. 決勝の得点付け

#### 12.3.1. オープンサービスの得点付け

予選でのオープンサービスのスコアリングと同様である。

#### 12.3.2. 必修サービスの得点付け

- A 3人のセンサリージャッジによる必修サービスの総合スコアを合計加算したものである。
- B センサリージャッジの必修サービススコアの合計に、必修サービスのヘッドジャッジのスコアが加算され、オーバータイムのペナルティがある場合は差し引かれ、競技者の最終的なオープンサービスのスコアが計算される。
- C 必修サービスの最大可能得点は213点である。

#### 12.3.3. 決勝の得点

決勝の総合得点は必修サービスとオープンサービスの合計である。決勝の最大可能得点は213点である。

#### 12.4. 端数処理

得点は小数第2位に四捨五入する。例えば総合得点が88.583333点だった場合、88.58点となる。

#### 12.5. 同点

予選: 2人以上の競技者が同点となり、その結果、決勝進出者数を超える競技者が勝ち残る場合は次の手順で選定される。

- A 「コーヒー説明の正確さ」と「プレゼンテーション」の合計が高い競技者が上位となる。
- B 更に同点の場合は「コーヒーの評価」の高い競技者が上位となる。
- C 更に同点の場合は「コーヒーの評価」内の「総合評価」の高い競技者が上位となる。
- D 「コーヒーの評価」内の「風味」の高い競技者が上位となる。
- E 更に同点の場合は「コーヒーの評価」内の「後味」の高い競技者が上位となる。
- F 更に同点の場合は「コーヒーの評価」内の「総合評価」の高い競技者が上位となる。
- G 更に同点の場合は決勝ラウンド上位に適用すべての競技者が進出できる。

決勝: 2人以上の競技者が同点となった場合、最終順位は次の手順で決定する。

- A 必修サービスとオープンサービスの「コーヒー説明の正確さ」と「バリスタの評価」の合計が高い競技者が上位となる。
- B 更に同点の場合はオープンサービス合計が高い競技者が上位となる。
- C 更に同点の場合は「コーヒー説明の正確さ」の高い競技者が上位となる。

### 13. デブリーフィング

表彰式の後、競技者はジャッジと共に自身のスコアシートを見る機会があり、10分程度のデブリーフィングが行われる。競技者がスコアシートの原本を自身のものとする事は許されない。競技会後に競技会事務局が郵送により競技者へそれぞれのスコアシートのコピーを送る。

#### 13.1. ジャッジがビューワーズカップチャンピオンに期待すること

ジャッジは下記のようなことを、チャンピオンに期待している。

- A 模範的な品質の抽出されたコーヒー飲料が作れること。
- B 傑出した顧客サービスを提供できること。
- C 淹れ立ての抽出コーヒー飲料を味わう体験を説明できること。
- D 卓越した総合的なコーヒーサービス体験を提供できること。

### 14. 評価スケール(基準)

#### 14.1. スコアリングの種類

以下の4種類のスコアリングがある:

- ・ 点数評価(コーヒーの評価):0~9
- ・ 点数評価(正確性の評価):0~3
- ・ 点数評価(印象の評価):0~3
- ・ 点数評価(体験の評価):0~6

#### 14.2. 評価スケール(基準)

評価スケール(基準)は以下の通りである。

##### 14.2.1. 点数評価(コーヒーの評価)

括弧内の言葉は、評価者の品質認識を評価するために使用される9点スケールとの対比を示している。スコアの範囲は0から9までとし、コンテストの文脈では1~3のスコアは使用しないことを想定している。

- 0 - 評価できない
- (1 - 非常に低い)
- (2 - かなり低い)
- (3 - やや低い)
- 4 - 許容はできる(やや低い)
- 5 - 標準(高くも低くもない)
- 6 - 良い(やや高い)
- 7 - とても良い(かなり高い)
- 8 - 優秀(非常に高い)
- 9 - 並外れている驚くべき(極めて高い)

利用可能な範囲(スコアレンジ)は0から9となる。0.5点きざみのスコアは認められない。スコアが0の場合、このカテゴリで評価する対象がなかったことを示す(例:審査員に評価するためのコーヒーが提供されなかった)。0~3のスコアはヘッドジャッジの承認が必要となる。これらのスコアと用語は、SCAの公開される予定のコーヒー価値評価システム(<https://sca.coffee/value-assessment>)の下で行われる情動評価の一環である。

コーヒー評価スケールは、オープンサービスおよび必修サービスの両方でコーヒーの評価に使用される。

##### 14.2.2. 点数評価(正確性の評価)

括弧内の言葉は、WCC全般で共通して使用される伝統的な6段階のスケールで使用される記述的な言葉との類似性を示すために用意されている。

- 0 - 評価できない
- 1 - あまり的確でない(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)

得点の範囲(スコアレンジ)は0から3とし、0.5点きざみのスコアは認められない。

以下のように得点を付ける必要がある。

得点0は、このカテゴリで評価する要素が存在しないことを示す(例:説明がされなかった)。

得点1は、このカテゴリの要素が正しくないか、あまり正確でないことを示す(許容できる/標準)。

得点2は、このカテゴリの要素がある程度正確であることを示します(良い/とても良い)。

得点3は、このカテゴリの要素がほとんどまたはすべて正確であることを示す(優秀/並外れている)。

一部のスコアは2倍または4倍されて加算される。0のスコアにはヘッドジャッジの承認が必要である。  
このタイプのスコアは、オープンサービスの競技者評価セクションに見られ、カップスコアの要素の正確性に関連している。

#### 14.2.3. 点数評価(印象の評価)

- 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)

得点の範囲(スコアレンジ)は0から3である。0.5点きざみのスコアは認められていない。評価できない(0)のスコアは、ルールの明確な違反や、顧客サービスや衛生基準の最低基準を満たしていない明白な違反の状況に評価される。0のスコアにはヘッドジャッジの承認が必要である。

得点1は、このカテゴリーの要素が低いまたは平均的な印象を与えたことを示す(許容はできる/標準)。  
得点2は、このカテゴリーの要素が良いまたは混合した印象を与えたことを示します(良い/とても良い)。  
得点3は、このカテゴリーの要素が高い印象を与えたことを示す(優秀/並外れている)。

一部のスコアは2倍にして加算される。  
このタイプのスコアは、オープンサービスのバリスタ評価セクションに見られ、カスタマーサービス(Customer Service)/衛生面の管理(Hygiene)の印象に関連している。

#### 14.2.4. 点数評価(体験の評価):0~6

- 0 - 評価できない
- 1 - 許容はできる
- 2 - 標準
- 3 - 良い
- 4 - とても良い
- 5 - 優秀
- 6 - 並外れている驚くべき

得点の範囲(スコアレンジ)は0から6である。0.5点刻みの評価は1から6の範囲で許容される。ジャッジはスコア of 全範囲を使用することが奨励される。低い数値はより悪い体験を示し、高い数値はより良い体験を示す。一部のスコアは2倍または4倍の得点となる。

評価できない(0)のスコアは、ルールの明確な違反や最低基準の専門性やサービスに関する状況に関連する。0のスコアにはヘッドジャッジの承認が必要である。

このタイプのスコアは、オープンサービスのバリスタ評価にあり、十分に説明されているか(Well Explained)/準備されているか(Well Prepared)に関連する。また、オーバーオールワークフローとテクニカルユニフォーミティーに関するヘッドジャッジのスコアシートでも使用される。

### 15. コーヒーの評価

ジャッジは、各要素の品質に対する印象を評価し、それらの要素が市場での品質の観点からどのように評価されるかを考慮する。全体のセクションでは、要素の組み合わせを考慮に入れる。

#### 15.1. カップスコアの要素

#### 15.1.1. アロマ(香り)

「アロマ(香り)」とは、コーヒーの抽出液の香りを指す。ジャッジはまず、香りのインテンシティ(強度)を評価し、スコアシート上のスケールを使用してサンプルのインテンシティに対する自身の認識をマークする。その後、香りの複雑さと明瞭さに対する自身の認識を評価し、メモに残す。最後に、ジャッジは香りの要素として特に関連する説明(「フルーティー」、「甘い」、「チョコレート」など)をメモに残す。

#### 15.1.2. フレーバー(風味)

「フレーバー(風味)」とは、基本的な味(甘味、酸味、塩味、苦味、旨味など)と香りの組み合わせた知覚を指す。ほとんどは後鼻腔で感じらる。フレーバーは、コーヒーの主要な特徴であり、最初の香りと酸味から最終的な余韻までの間の「中程度」の要素を表す。味の評価では、口に含んだコーヒーの味と香りのインテンシティ、質、複雑さに注目し、可能な限り広範な舌の範囲を使って評価する。

#### 15.1.3. アフターテイスト(後味・余韻)

「フレーバー(風味)」に密接に関連する「アフターテイスト(後味・余韻)」は、コーヒーカップングにおいて、飲み込んだ後、または吐き出した後に残る基本的な味と香りの感覚の組み合わせを指す。ジャッジは、アフターテイストを、口の奥から広がるポジティブな風味(味と香り)の持続する長さを基準に評価する。アフターテイストがカップの体験を損なう場合(渋みや苦みなど)、低い評価を付けるべきである。一方、アフターテイストがカップの体験にプラスの影響を与える場合は、高い評価を付けるべきである。

#### 15.1.4. アシディティー(酸味)

「アシディティー(酸味)」は、コーヒーにおける酸の知覚を指す。アシディティーは好ましい場合には「明るさ」と表現され、好ましくない場合には「酸っぱさ」と表現されることがある。最良の場合、アシディティーはコーヒーに活き活きとした印象や甘み、新鮮なフルーツの特徴をもたらし、コーヒーを口に含んだ瞬間すぐに感じられ、評価される。過度に強いアシディティーは不快な場合があり、コーヒーのフレーバープロファイルには適さない場合がある。ジャッジは、まず、抽出されたコーヒーのアシディティーのインテンシティを評価し、対応するスケールに記録する。その後、コーヒーのアシディティーと特に関連する説明をメモに残す。広く理解可能な説明をすることが最も有用である。

#### 15.1.5. スウィートネス(甘み)

「スウィートネス(甘み)」とは、抽出されたコーヒーにおける甘い味や香りの印象を指す。ジャッジがコーヒーを「甘い」と感じる場合、抽出されたコーヒーの感じられるスウィートネス(甘み)のインテンシティ(強度)を低から高まで評価し、その後、甘みに関連する説明をメモに残す(例:「ブラウンシュガー」「心地よい」「圧倒的」など)。

#### 15.1.6. マウスフィール(口当たり)

「マウスフィール(口当たり)」とは、コーヒーが口の中にあるときの「厚み」と、フレーバー(風味)ではない「テクスチャー(質感)」に基づく「触覚」を指す。コーヒーの「厚み」とは、抽出液の知覚される重さやビスコシティ(粘性)(例:「薄い」または「軽い」、「厚い」または「重い」)を指す。一方、「テクスチャー(質感)」は、ザラつきや滑らかさの知覚的な感覚を指す(「ラフ(ザラつき)」「クリーミー(しっとりとした柔らかさ)」「スムーズ(滑らか)」「ドライネス(口内乾燥)」など)。ジャッジはまず、最初に抽出液の「厚み」(「重さ」または「ビスコシティ(粘性)」)を評価し、スコアシート上の「インテンシティ(強度)」スケールを使用してマークする。その後、コーヒーの厚みやテクスチャー(質感)に関連する説明を記入する。マウスフィールが軽いまたは重い抽出液は、口の中での「触感の品質」に関連して対して高い評価を受けることがある。一部のマウスフィールが軽い抽出液は、口の中で心地よい感覚を受けることがある。一方で、ボディのインテンシティが高いと予想されるコーヒーも、そのボディ感の強度に関わらず、同様に高い評価得点を受けることもある。

#### 15.1.7. 総合的な評価

「総合的な評価」は、個々のジャッジが感じるサンプルの総合的な評価を反映するものである。カップのフレーバー(風味)、アフターテイスト(後味・余韻)、アシディティー(酸味)、マウスフィール(口当たり)、スウィートネス(甘さ)などのさ

さまざまな要素がお互いに調和または対比しながらどのように機能し、バランスがとれているか、といった感覚がこのスコアに影響を与えることとなる。多くの好ましい側面がありながら、全く基準に満たない場合は低い評価を受ける。コーヒーの特質と特定産地の風味特質を反映した、期待に合うコーヒーは高得点を与えられる。個々の属性のそれぞれの得点に完全に反映されず、模範例となる好ましい特徴は、更に高い得点を得られるかもしれない。ここでは、各ジャッジは個人的な評価を行う。

## 16. コーヒー評価手順

- A. コーヒーがサービス用容器(または最終カップ)に提供された直後、ジャッジはコーヒーのアロマを評価する。必修サービスでは、アロマを評価する前にヘッドジャッジがセンサリーユニフォーミティーを評価するためのサンプルを取る。コーヒーの温度が下がるにつれてアロマの強度も低下するため、なるべく早く評価することが重要である。
- B. この時点で、必要に応じてコーヒーの飲み物を最終カップに注ぐことができる。
- C. サンプルが約 70° C に達したら、評価を開始する。審査員は最終カップから直接口に含み、特に舌と上口蓋を使い、できるだけ広い舌の範囲を使用するようにする。
- D. 審査員はコーヒーが冷えるにつれて、フレーバー、アフターテイスト、アシディティー、スウィートネス、マウスフィールを異なる 3 つの温度帯で評価する。評価中、ジャッジは異なる温度でより顕著だった強度と特徴について明確に示す必要がある。約 70° C の場合は「Hot(H)」として示す。
- E. 約 40° C を指し、「Warm(W)」として示す。
- F. 約 25~30° C の間を指し、「Cold(C)」として示す。
- G. コーヒーが約 30° C に冷えた時点で、ジャッジは評価を終了し、時間を経てコーヒーの組み合わせた属性に基づいて総合スコアを決定する。
- H. ジャッジは提供されたスコアシート内にセンサリー評価の詳細を記録する。これは参考および競技者の利益のためです。記述的なプロセスは価値中立的であり、ジャッジのコーヒーの感覚的な特性に対する認識を記述することだけを目的としている。ジャッジは、抽出方法、技術、または抽出器具についてコメントを避けるようにする。(例:「鋭い酸味」や「苦味」は適切なコメントだが、「抽出時間が長すぎる」や「抽出不足」等は有効なコメントではない)。

## 17. オープンサービスの評価

### 17.1. コーヒーの評価

- A. コーヒーの評価のスコアリング要素と評価プロトコルは、前述のものと同じである。競技者は、ジャッジに対して特定の代替指示を与えて、飲み物の消費方法について指示を出すことができる。指示が合理的であり、飲み物が提供される前に与えられた場合、ジャッジは指示に従うべきである。
- B. ジャッジが飲み物を最終的に提供されるカップから評価を開始した後、競技者は評価プロトコルを上書きすることはできない。また、ジャッジはプロトコルで述べられている 3 つの温度以外での評価はしない。

### 17.2. バ리스タの評価

#### 17.2.1. コーヒーの説明における的確さ

(アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティー、スウィートネス、マウスフィール)

ジャッジは、このカテゴリーを点数評価(的確さ)の説明に基づいてスコアリングする。0 から 3 までのスコアを使用する。このカテゴリーに一切の説明がなされない場合は、0 を使用する。

#### 17.2.2. お客様対応 / 衛生状態

ジャッジは、このカテゴリーを点数評価(体験)の説明に基づいてスコアリングする。0 から 3 までのスコアを使用する。ルールに逸脱した場合を除き 0 は使用しない。

良好なお客様対応のスキル(礼儀正しさ、注意力、アイコンタクトなど)、衛生状態(こぼれたものの清掃、機器や提供された飲み物の取り扱い、機能的で清潔かつ破損していないカップなど)を評価する。

#### 17.2.3. 説明が十分で準備が整っていること

ジャッジは、このカテゴリーを点数評価(体験)の説明に基づいてスコアリングする。0 から 6 までのスコアを使用する。

プロフェッショナリズムは、技術、準備、コーヒーとコーヒーの抽出に関する幅広い理解を示しているかを評価する。高いスコアを得るためには、説明には事実に基づいたポイントとその結果となる感覚的な体験が含まれる必要がある。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求め評価する。

評価のための特定の指示がある場合は、飲み物が提供される前に提供する必要がある。指示が提供されていない場合、ジャッジは基準となる評価手順に従う。

#### 17.2.4. プレゼンテーション

ジャッジは、このカテゴリーを点数評価(印象)の説明に基づいてスコアリングする。0 から 6 までのスコアを使用する。

プレゼンテーションは、バリスタの観察される質と、パフォーマンス中にステージにもたやすストーリー/ジャーニーによって評価される。競技者には、複雑な作業や、または高級なダイニング体験を作り上げることは期待されていない。

プレゼンテーションは実際のコーヒーサービス体験に関連するものである。ジャッジは、自然な、明確かつ簡潔なコミュニケーション能力、ワークフローとタイミングの管理能力などのスキルを考慮する(個性や文化の違いも許容する)。競技者はコーヒーのアンバサダーであることを示すべきである。カップの範囲を超えてコーヒー体験をポジティブかつ創造的に向上させるプレゼンテーションは高得点となる。

### 18. ヘッドジャッジの評価

#### 18.1. ヘッドジャッジによるオープンサービスプレゼンテーション評価の構成

##### 18.1.1. オーバーオールワークフロー (Overall Workflow)

ヘッドジャッジは競技者の総合的な作業工程、ステーションにおける用具・器具・備品の使い方、プレゼンテーションのなかでの工程を評価する。そのなかには用具や備品の整理整頓や納めかた(置き方)、競技者の所作・動作とワークステーション付近での動線や動き、ステーションの整備と整理整頓(機材、カウンター、抽出器具、提供カップ、タオルなど、清潔感)、抽出工程における管理や一貫性がある。

##### 18.1.2. テクニカルユニフォーミティー (Technical Uniformity)

ヘッドジャッジは、それぞれのセンサリージャッジに提供される3つのカップ(抽出されたコーヒー)の、技術的な均一性を評価する。コーヒーと水の比率、挽き具合、抽出器具やケトルの操作、ろ過材、時間、温度、動揺や乱れなどである。

#### 18.2. ヘッドジャッジによる必修サービス評価の構成

##### 18.2.1. センサリーユニフォーミティー (Sensory Uniformity)

ヘッドジャッジはそれぞれのセンサリージャッジに提供される3つのカップの味覚的均一性を評価する。センサリージャッジがサンプルをとった後にそれぞれのカップの味をとる。そして“アロマ”を除いたそれぞれのカップの味覚要素が時間の経過と共に一貫性があるかどうか評価する。

### 19. 競技者の不服申し立てと嘆願要請

#### 19.1. 不服申し立て

A 競技者が得点の決定に対する嘆願要請、または競技中に起きた自身に影響する問題に不服申し立てを希望する場合、競技者はイベントマネージャーに連絡すること。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、あるいは競技後に書面にて嘆願する必要があるかどうかを検討する。

B イベントマネージャーがその場で解決できる問題であると判断を下した場合、イベントマネージャーは該当する審査員または当該問題に関し公平公正な提示が可能な関係者と討議をする。決議はイベントマネージャーによりその場で出され、同時にその決議を競技者に伝える。

- C 競技者の不服申し立て、あるいは嘆願要請への決議案は下記を含む(ただしこれらに限定されない)。
  - i 他の競技者の失格
  - ii 先の得点に取って代えるため、1人もしくは2人以上の競技者が関係のある競技サービスを行う機会
  - iii イベントマネージャーによって決定されるその他の解決策
- D イベントマネージャーは、SCAJと諮問委員会の権限の下に動かなければならない。

## 19.2. 嘆願書

もし上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がイベントマネージャーによるその場の決定に対して嘆願を望む場合は、イベントマネージャーが競技者に書面またはEメールで、イベントマネージャー宛に嘆願書を提出するよう要請する。嘆願書には、下記の事項を明記しなければならない。

- 1) 競技者氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての陳述
- 4) 言及される日付と時間(該当する場合)
- 5) 競技者からのコメントおよび希望する解決案
- 6) 関与した関係者/団体
- 7) 競技者の連絡先情報

上記情報が含まれていない嘆願書は考慮されない。競技者は問題の出来事が起きてから、もしくは決定がなされてから 24 時間以内に嘆願書をイベントマネージャーへ提出しなければならない。イベントマネージャーは嘆願書を受領から 30 日以内に検討し、競技者に書面またはEメールにて最終決定を通知する。

## 20. 連絡先

20.1. SCAJ 事務局 ホームページ : <http://www.scaj.org/>

20.2. 競技会事務局 E-Mail : [competition@scajconference.jp](mailto:competition@scajconference.jp) TEL : 03-3831-2605 FAX : 03-5807-3019