

## JBC2024ルール変更点の概要

2023ルール	2024ルール	変更の理由/内容
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。	準決勝進出者は予選大会参加者の上位14名とします。	大会運営上の理由の為、変更となりました。
2.4 規約		
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。	C. JBC優勝者、及び決勝進出者は、翌年以降のSCAJ が企画開催するセミナーのデモバリスタに積極的に参加協力すること。 JBCに出場しない年度においては、ジャッジキャリアレーションでのキャリアレーションバリスタ(デモバリスタ)に積極的に参加協力すること。	大会運営上の理由の為、変更となりました。
2.6.1 審査		
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。	b. 競技者及びコーチ、サポーターは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。	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		
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)。	c. 本競技会では、コーヒーが「グリーンコーヒー」の段階、すなわちコフィア属の種子が収穫後の工程の一部として乾燥され、果皮層が取り除かれた状態になった後は、いかなる添加物も加えてはなりません。これには、芳香物質、香料、香水、液体、粉末などに触れることも含まれます。	より明確になるよう書き加えられました。 2023年ルールの解釈と正式な違いはありません。

3.4.2 ミルクビバレッジ		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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、JBCが提供するエスプレッソマシンで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。</p> <p>b. 市販の無香料の牛乳はすべて使用できます。プレーン(加糖または無糖)の植物性ミルク及び動物性ミルクを使用することができます。人乳(人間のミルク)の使用は一切認められず、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。</p> <p>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。</p> <p>c. 市販のミルクを組み合わせたりブレンドすることは認められます。ただし、すべてのミルクが市販されており、必要に応じて指示通りに調製されたものであることが条件である。(例えば、市販の粉ミルクは、パッケージに記載されている指示通りに調製されたものであれば、使用することができる)。ミルクを組み合わせること以外では、ミルクの種類に関わらず、ミルクに添加物を加えてはなりません。競技者は、市販のミルクから成分を除去することができます(例: 凍結濃縮など)。ただし、濃縮の過程で他の材料や添加物を使用してはなりません。</p>	<p>より明確になるよう書き加えられました。2023年ルールの解釈と正式な違いはありません。</p>
14.1.4 テイストエクスペリエンス		
<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(アストリンジェントなど)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>(・・・) 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(苦みなど)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>コーヒーを飲み込んだ後に感じる触感体験は、アスターテイストの評価から分離されるようになりました。</p>
14.1.5 タクタイルエクスペリエンス		
<p>(・・・)</p>	<p>(・・・) コーヒーが口から無くなった後に存在する触感体験は、タクタイルエクスペリエンスに考慮される(例として「アストリンジェント」や「シルキー」など)。</p>	<p>コーヒーを飲み込んだ後に感じる触感体験は、アスターテイストの評価から分離されるようになりました。</p>