

2024年 6月 25日

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)2024 予選大会出場の皆様へ

SCAJ ローストマスターズ委員会

拝 啓

新緑の候、皆様におかれましては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)2024』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(WCRC) 2025 Houston/TX, USA(2025年4月25日～27日予定)」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: 7月 16日(火)
- 募集締切: 7月 19日(金)
- 入金締切: 7月 24日(水)
- ★予選日程: 10月19日(土)／10月20日(日)／10月21日(月)

※一般の方のご見学は出来ません。

会場: 大一電化社 奈良本社

住所: 〒632-0017 奈良県天理市田部町 287

*車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

*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://daiichi-mottainai.com/sr/>

◎予選大会スポンサーマシン: ストロングホールド S7X

(<https://www.daiichifl.com/products/detail/6151>)

☆決勝進出者発表: SCAJ ホームページ内にて発表いたします。

- ★決勝日程: 11月23日(土)／11月24日(日)／11月25日(月)

※一般の方のご見学は出来ません。

会場: 大一電化社 奈良本社

住所: 〒632-0017 奈良県天理市田部町 287

*車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

*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://daiichi-mottainai.com/sr/>

◎決勝大会スポンサーマシン: ストロングホールド S8X

予選大会 出場者募集要項

- 募集期間： 7月16日(火) 午前10時～ 7月19日(金) 24時
- 募集人数： 10月19日(土) / 20日(日) / 21日(月) 各日28名(先着順)
- <<計84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 ¥37,000(税込)
- 予選会場： 大一電化社 奈良本社
〒632-0017 奈良県天理市田部町 287
- 予選競技内容：
 - 制限時間内に予め用意された生豆を会場の焙煎機(ストロングホールド S7X)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す。筆記用具、タイマー、計量器、トレーなど。
 - 焙煎を計測するアプリケーション、焙煎豆のカラーを計測する機器の持ち込みは出来ません。
 - 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、センサリージャッジが、予選第1グループ、予選第2グループ、予選第3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。

JCRC2024 予選大会 採点方法：

カップングフォームは WCRC Production Cupping スコアシートを使用いたします。ただし、予選大会では、Accuracy of Coffee Descriptors の採点を行いません。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(11 月開催)へ進むことが出来ます。

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が同点であった場合、カップングスコア 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 WCRC2024Rule & 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:

- ・10月19日(土) 1日目【午前・午後】
- ・10月20日(日) 2日目【午前・午後】
- ・10月21日(月) 3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 00分(1競技者)

*競技時間中に競技者は焙煎とカップ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。

*競技時間内に指定さ入れた袋に焙煎豆(100g以上)を入れて提出して下さい。

*競技者は生豆 1000g まで使用可能。

*焙煎豆は持ち帰りことはできません

*焙煎に必要な備品の持ち込むことは出来ます。筆記用具、タイマー、計量器、トレーなど。

焙煎を計測するアプリケーション、焙煎豆のカラーを計測する機器の持ち込みは出来ません。

予選大会当日に持ち込み備品は事前に確認いたします。

注意事項:

限られたスペースで競技(焙煎とカップング)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、3日目 計 84名 (1グループ/4名)

- ◇ 第1グループ開始時間 9:30~10:30
- ◇ 第2グループ開始時間 10:45~11:45
- ◇ 第3グループ開始時間 12:00~13:00
- ◇ 第4グループ開始時間 13:15~14:15
- ◇ 第5グループ開始時間 14:30~15:30
- ◇ 第6グループ開始時間 15:45~16:45
- ◇ 第7グループ開始時間 17:00~18:00

*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 WCRC2024 の Rule & Regulation に従って行われます。

会場は大一電化社にて 11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、各項目の点数とプレーヤ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たいこともありません。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 直接大一電化社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参加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。
予選大会当日の会場では、焙煎及びカップングに必要な備品の持ち込むことは出来ます。焙煎を計測するアプリケーション、焙煎豆のカラーを計測する機器の持ち込みは出来ません。
予選大会当日に持ち込み備品は事前に確認いたします。
- 7) 決勝大会当日の会場では、ノートとカップングスプーン以外、持ち込むことは出来ません。
- 8) 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。

以上