



ジャパンハンドドリップ チャンピオンシップ 2025

スコアシート (ドリップ競技・テクニカル)

会場	
----	--

競技日	
-----	--

グループ	
------	--

PART2 時間、量の規定と技術及び動作 (10点満点)

審査員氏名	
-------	--

カップNo.	競技者No.	Total
■減点項目		
201 提供温度60℃以上(不適:各-20p)		
202 抽出規定量(不適:各-20p) ① 抽出A: 150ml以上、200ml以下 ② 抽出B: 300ml以上、400ml以下		
203 10分以内に競技を終了できたか ※オーバータイム1分以内:-20点/それ以上:失格		
204 競技開始時の準備が完全だったか※一回戦のみ ※準備不足:-10p/2回戦以降は不問		
205 規約違反が無かったか(違反:-20p)		
■加点項目 標準2点/不満1点/許容できない0点		
206 競技用の器具を目的に応じ適切に使用したか		
207 食品を扱う上で衛生的に競技できたか		
208 清掃と整理整頓に留意して競技したか		
209 動作や所作が安心感を与えるものだったか		
210 サーバーの攪拌(スプーンを使用して十分に攪拌したか) (ジャッジコメント欄)		

カップNo.	競技者No.	Total
■減点項目		
201 提供温度60℃以上(不適:各-20p)		
202 抽出規定量(不適:各-20p) ① 抽出A: 150ml以上、200ml以下 ② 抽出B: 300ml以上、400ml以下		
203 10分以内に競技を終了できたか ※オーバータイム1分以内:-20点/それ以上:失格		
204 競技開始時の準備が完全だったか※一回戦のみ ※準備不足:-10p/2回戦以降は不問		
205 規約違反が無かったか(違反:-20p)		
■加点項目 標準2点/不満1点/許容できない0点		
206 競技用の器具を目的に応じ適切に使用したか		
207 食品を扱う上で衛生的に競技できたか		
208 清掃と整理整頓に留意して競技したか		
209 動作や所作が安心感を与えるものだったか		
210 サーバーの攪拌(スプーンを使用して十分に攪拌したか) (ジャッジコメント欄)		

カップNo.	競技者No.	Total
■減点項目		
201 提供温度60℃以上(不適:各-20p)		
202 抽出規定量(不適:各-20p) ① 抽出A: 150ml以上、200ml以下 ② 抽出B: 300ml以上、400ml以下		
203 10分以内に競技を終了できたか ※オーバータイム1分以内:-20点/それ以上:失格		
204 競技開始時の準備が完全だったか※一回戦のみ ※準備不足:-10p/2回戦以降は不問		
205 規約違反が無かったか(違反:-20p)		
■加点項目 標準2点/不満1点/許容できない0点		
206 競技用の器具を目的に応じ適切に使用したか		
207 食品を扱う上で衛生的に競技できたか		
208 清掃と整理整頓に留意して競技したか		
209 動作や所作が安心感を与えるものだったか		
210 サーバーの攪拌(スプーンを使用して十分に攪拌したか) (ジャッジコメント欄)		

カップNo.	競技者No.	Total
■減点項目		
201 提供温度60℃以上(不適:各-20p)		
202 抽出規定量(不適:各-20p) ① 抽出A: 150ml以上、200ml以下 ② 抽出B: 300ml以上、400ml以下		
203 10分以内に競技を終了できたか ※オーバータイム1分以内:-20点/それ以上:失格		
204 競技開始時の準備が完全だったか※一回戦のみ ※準備不足:-10p/2回戦以降は不問		
205 規約違反が無かったか(違反:-20p)		
■加点項目 標準2点/不満1点/許容できない0点		
206 競技用の器具を目的に応じ適切に使用したか		
207 食品を扱う上で衛生的に競技できたか		
208 清掃と整理整頓に留意して競技したか		
209 動作や所作が安心感を与えるものだったか		
210 サーバーの攪拌(スプーンを使用して十分に攪拌したか) (ジャッジコメント欄)		



ジャパンハンドドリップ チャンピオンシップ 2025 スコアシート (ドリップ競技・センサー)

会場		競技日		グループ	
競技者	競技者No.		審査員氏名		

Part 1 コーヒーの評価 (80点)

Section A - カップBの技術的な評価

A1 クリーンカップ カップの良質な特徴を十分に感じられ、阻害するものが低く抑えられているか

A2 フレーバー アロマ、テイストの両面で素材の成分を十分に抽出しているか

A3 量感と余韻 心地よい濃度感で飲み始めから飲み終わりまでの飲用体験を満足させたか

A4 質感 オリジンの個性とペーパードリップの特徴を表現した舌ざわり、喉ごしになっているか

A5 バランス・総合 液体の質・量感と飲用の体験がよく考えられバランスの取れたものであったか

×2

Section B - 均一性の評価

B1 AとBのカップの均一性 (AとBのカップが、性質と量感において同等のクオリティであるか)

×2

合計