



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 (決勝フリー競技・テクニカル)

競技者No.		競技者氏名		審査員氏名	
PART2 テクニカル		会場			

401 マシンテーブル、プレゼンテーションテーブルの十分な準備と、競技中の管理

- a)ふたつのテーブルには、必要とされるものが全て清潔に用意され効率的な配置になっているか
- b)提供するカップ類は清潔で濡れていないものを使用したか、提供時にテーブル上は清潔で整頓されていたか
- c)競技終了時に、使用後の器具、機材が元の通りに戻されているか、または適切な処置をしてあるか

402 適切な食材、器具、機材の使用

- a)器具、機材の使用方法を熟知し、目的通りに安全に使用したか
- b)器具、機材を丁寧に扱ったか、無駄な操作をしたり、取扱いに問題が無かったか
- c)コーヒー豆、粉の使い残しは許容できる範囲か、無駄に使用していなかったか

403 安全衛生の配慮

- a)異物混入等の危険性がある行動をとらなかつたか、またはその危険があったときに適切に対処したか
- b)抽出液を作成するすべての段階で安全・衛生的に不安を与える動作が無かつたか
- c)競技を通して清掃、整頓が行き届いていたか
- d)手指、衣類、タオルや台拭き等、衛生的に適切な使用をしたか

非常に良い:3点 問題によく対処した:2点 問題があるが許容できる:1点 許容できない:0点

PART3 制限時間と抽出条件

501 抽出されたコーヒーは規定条件を満たしているか

- ① 150ml以上、200ml以下 Yes / No
- ② 300ml以上、400ml以下 Yes / No

条件を満たしていなければ各-20点

--

502 10分以内に競技を終了出来たか

オーバertime

--

1秒超えるごとに-2点
秒 60秒以上失格

--

総合コメント

--

合計

--



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 (決勝フリー競技・センサリー)

競技者No.

競技者氏名

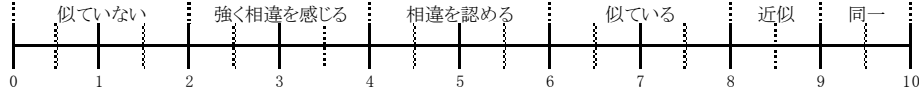
審査員氏名

PART1 均一性と味覚

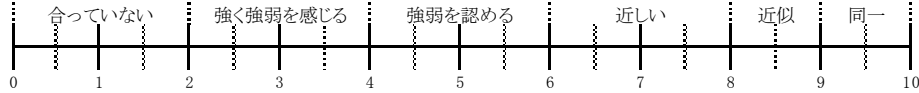
会場

1 均一性 (各10点)

101 性質



102 量感



2 センサリー (各7点)

201 クリーンカップ

液体の良質な風味のみが抽出された

202 フレーバー

香味の質と量が十分に抽出された

203 量感と余韻

量感や余韻が消費者の体験を高めるものである

204 質感

オリジン、ペーパードリップの特徴を質感に表現した

205 バランス

液体の質・量感と飲用の体験がバランスの取れていた

PART2 プレゼンテーションとプロフェッショナル性

3 プロフェッショナル性 ワークフロー、ホスピタリティ(15点)

301 プロフェッショナル性

4 プレゼンテーション 内容の整合性(15点)

401 プレゼンテーション

PART3 表現点と構成点

5 表現点 (各10点)

8~10 競技の狙いをよく達成している上で、感動を与える

4~7 競技の狙いを概ね達成している上で、素晴らしいと感じる

1~3 競技の狙いに対し達成度が低い上で、一般的なコーヒー飲用体験の範囲を超えない

501 構成点

プレゼンテーションと味覚体験の相関関係が取れているか

502 表現点

抽出者の優れた技巧により素晴らしい表現となったか