

JAPAN LATTE ART CHAMPIONSHIP 2025

OFFICIAL RULES AND REGULATIONS



ジャパン ラテアート チャンピオンシップ ルール規約
SCAJ バリスタ委員会

TABLE OF CONTENTS (目次)

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1 概要 | 4 |
| 2 参加資格 | 4 |
| 2.1 参加条件 | 4 |
| 2.2 申し込み | 4 |
| 2.3 競技者からの質問 | 4 |
| 2.4 規約 | 4 |
| 3 大会運用 | 5 |
| 3.1 概要 | 5 |
| 3.2 競技内容 | 5 |
| 3.3 SCAJ が提供するミルクの使用 | 7 |
| 3.4 飲料の定義 | 7 |
| 4 大会の流れ | 8 |
| 4.1 概要 | 8 |
| 4.2 予選ラウンド | 8 |
| 4.3 決勝ラウンド | 8 |
| 4.4 競技エリアの概要 | 9 |
| 5 機器、アクセサリ類、原料類 | 9 |
| 5.1 マシン定義 | 9 |
| 5.2 エスプレッソマシン | 9 |
| 5.3 グライNDER | 100 |
| 5.4 ミルク | 100 |
| 5.5 コーヒー | 100 |
| 5.6 装飾や備品アクセサリについて | 100 |
| 5.7 提供される設備品、供給品 | 100 |
| 5.8 持参することを推奨する設備品および供給品 | 100 |
| 6 競技者が準備時間の前にすべきこと | 111 |
| 6.1 競技者オリエンテーションミーティング | 111 |
| 6.2 準備スペース | 111 |
| 6.3 競技時の音楽 | 111 |
| 6.4 時間どおりに | 111 |
| 6.5 ステーション・セットアップ | 111 |
| 6.6 サポートメンバー／アシスタント | 122 |
| 6.7 ステージ上に運ぶ備品・供給品について(競技時間の前に) | 122 |
| 7 準備時間 | 12 |
| 7.1 準備時間の開始 | 122 |
| 7.2 コンテナ及びカート取り扱い | 122 |
| 7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル | 122 |
| 7.4 試し抽出 | 122 |
| 7.5 カップを事前に温めておくこと | 122 |
| 7.6 準備時間の最後に | 122 |

| | | |
|------|--------------------------------------|-----|
| 8 | 競技時間 | 133 |
| 8.1 | 予選ラウンドにおける競技時間 | 133 |
| 8.2 | 決勝ラウンドにおける競技時間 | 133 |
| 8.3 | ドリンクの提供 | 133 |
| 8.4 | ボランティアスタッフが、提供された飲料を下げることについて | 133 |
| 8.5 | 作業エリアの区画周辺について | 133 |
| 8.6 | 競技時間の最後に | 133 |
| 8.7 | 競技時間後の会話について | 144 |
| 8.8 | 時間オーバーによるペナルティ(減点)について | 144 |
| 8.9 | コーチングについて | 144 |
| 9 | 技術的な問題について | 144 |
| 9.1 | 妨害行為に | 155 |
| 9.2 | アクセサリーを忘れたら | 155 |
| 10 | 片付時間 | 155 |
| 11 | 競技終了後 | 155 |
| 11.1 | 競技記録の保管について | 155 |
| 11.2 | デブリーフィング(報告会) | 155 |
| 12 | 競技者からの異議申し立てと嘆願要請 | 155 |
| 12.1 | 競技者に関する問題 | 155 |
| 12.2 | スコアシートを見直している際に提起される審査員／審査に関する問題について | 166 |
| 13 | 評価項目 | 166 |
| 13.1 | 競技エリア | 166 |
| 13.2 | 飲料の評価 | 166 |
| 13.3 | 技術の評価 | 177 |
| 13.4 | 総合的な印象(パフォーマンス) | 177 |
| 14 | 技術面の評価方法 | 177 |
| 14.1 | 評価基準(尺度) | 177 |
| 14.2 | テクニカル評価_エスプレッソ | 177 |
| 14.3 | テクニカル評価_ミルク | 188 |
| 14.4 | テクニカル評価_衛生状態 | 188 |
| 14.5 | テクニカル評価_総合 | 19 |
| 15 | 外観の評価方法 | 200 |
| 15.1 | アートバー | 200 |
| 15.2 | ビジュアル評価_外観 | 200 |
| 15.3 | ビジュアル評価_パフォーマンス | 211 |
| 16 | JLAC 審査員による不誠実な姿勢について | 222 |
| 16.1 | 概要 | 222 |
| 16.2 | コンフリクト(利益相反)に関して | 222 |
| 16.3 | 嘆願要請 | 222 |
| 16.4 | SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について | 222 |
| 17 | 連絡先 | 222 |
| 17.1 | SCAJ 事務局 | 222 |
| 17.2 | 競技会事務局 | 22 |

1 概要

日本スペシャルティコーヒー協会(以下、SCAJ)が主催するジャパンラテアートチャンピオンシップ(以下、JLAC)は World Coffee Events(以下、WCE)が主催する The World Latte Art Championship (以下、WLAC)の日本代表選考を兼ねて開催され、大会は当協会が定める JLAC ルール&レギュレーションに準拠して運営されます。

2 参加資格

2.1 参加条件

2.1.1 年齢制限について

競技者は競技会が行われる日に 18 歳以上でなければなりません。

2.1.2 出場資格について

競技者は、会員資格を問わず日本在住の方とします。ただし、世界大会への参加資格は日本国籍を有する方、もしくは 2 年以上の在職証明・就学証明書類を有する方とします。2 年以上の在職証明・就学証明書類により参加申請する場合、世界大会開催の 12 か月以内に、上記の期間の条件を満たしていなければなりません。競技者は、WLAC 年度内に 1 カ国のみの代表として WLAC にて競技することができます。

2.1.3 複数のパスポート

複数のパスポートを所持している場合、競技者は 1 つを選択し、その国の認定ナショナルチャンピオンシップで出場資格を取得しなければなりません。

2.1.4 代表選考時の例外事項について

何かしらの理由で、国内優勝者が参加できない場合には、国内競技会での上位順の方から、優勝者の代わりに WLAC への参加ができます。

2.1.5 その他参加資格について

日本国内の営業を目的とする店舗において 60 日以上の実務経験がある方

2.1.6 決勝ラウンド

決勝ラウンド進出者は 6 名

予選ラウンド参加者の中から上位 6 名を選出

2.2 申し込み

2.2.1 登録フォーム

競技者は、JLAC 競技者登録フォームの必要事項をすべて記載のうえ、協会ホームページより申し込みを行ってください。正式登録は参加登録料の入金確認をもって登録完了とします。期日までに入金を確認されなかった場合はキャンセル扱いとします。入金期日は登録フォームの入力確認後、ご案内いたします。

2.2.2 申し込み期間

競技者は、協会ホームページにて定めた期間内に申し込みを行ってください。期間外の登録行為はすべて無効となります。

2.3 競技者からの質問

すべての競技者は、最新の当協会が定める JLAC ルール&レギュレーションとスコアシートについての幅広い理解が必須となります。JLAC ルール&レギュレーションとスコアシートの理解不足による異議申し立てに対しては、例外措置および便宜をとることはありません。すべての JLAC 関連書類は、協会ホームページからダウンロードできます。質問がある場合には、17 項を参照に競技会事務局宛てに連絡をしてください。また、予選当日に行われる競技者オリエンテーションにて質問することもできます。

2.4 規約

競技者は下記の規約を理解していることを認めたうえで、JLAC 競技者登録フォームを送信および提出してください。

【要注意】当規約は、個人の責任と JLAC の参加者に賦課され求められることを含んでいることに注意してください。

A. JLAC の優勝者は、SCAJ を代表するバリスタとなること。

B. JLAC 競技者は、以下のことを約束し、エントリーを行ってください。

- a. SCAJ が、それぞれの普及促進に際して、競技者の氏名、画像を使用することを許可すること。その使用に際し、いかなる請求もしないこと。

- b. 上記の使用に際して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、その他の電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。
- c. SCAJ の好評を維持するために、積極的に活動すること。
- 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. JLAC 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。

3 大会運用

3.1 概要

- A. 本競技会は、予選ラウンド、決勝ラウンドの 2 回の別々のラウンドで構成されています。
- B. 予選ラウンドのステージプレゼンテーションでは、競技者は最初に同一デザインのフリーポアラテを 1 セット (2 杯) 提供し、続いて同一デザインのデザイナーラテを 1 セット (2 杯) 提供しなければなりません。
- C. 予選ラウンド後のスコアにて上位 6 名の競技者は決勝ステージで開催される決勝ラウンドへと進出します。
- D. 決勝ラウンドは 2 つのパートに分かれています。
 - i. アートバー: 競技者は SCAJ によって決められたスケジュールに従って、アートバーでデザイナーラテを 1 杯提供します。総合的な魅力的印象と素材のコントラストによって判断されます。
 - ii. ステージプレゼンテーション: 競技者は合計 6 杯のドリンクを作成します。2 杯の同一デザインのフリーポアラテを 2 セットと、2 杯の同一デザインのデザイナーラテを 1 セットです。
- E. 競技者は、スコアシートに記載されているドリンクカテゴリーの順番通りにドリンクを提供しなければなりません。フリーポアラテは常に最初に提供されます。競技者は同じカテゴリーのドリンクの提供が完全に終わってからのみ (例えば、フリーポアラテを 2 杯とも提供を終えてからのみ)、次のカテゴリーのドリンクを提供できます。これに従わなければ失格となります。
- F. ドリンクに該当する写真のプリントアウトがドリンクと共に提供されていない場合、「提供された写真とパターン(絵柄)が同様に一致しているか」のカテゴリーで 0 点が与えられます。
- G. 競技者は、該当する写真に「Free Pour」および「Designer」と記載しておく必要があります。

3.2 競技内容

3.2.1 決勝ラウンドのアートバー競技について

- A. 各競技者は、フリーポアテクニックやエッチング、または類似したテクニックによって、オリジナルデザインのラテを作成します。アートバーのデザインには表面デコレーション(チョコレートパウダー等)も、適度に (*ほどほどに) 使用することができます。フリーポア、エッチング、アーティスティックな才能などのバリスタのスキルを最大限に際立たせる創造性には高得点が与えられます。
- B. 表面のデコレーションに食用可能なカラーリング(食用色素)は含まれてもよいですが、使用はドリンクの表面にしか認められません。主に重要なのは、カフェで提供される物と同じように、ドリンクは飲み物として魅力的でなければならないということです。上記が定められたうえで、食用色素は 1 色にのみ限定され、それはデザインを強調する必要があります。複数の色の食用色素を使用すると、得点が低くなります。食用色素、または他のフレーバリング(調味料・香料)をドリンク全体(液体を含む)に使用すると、0 点が与えられます。一般的なカフェ(店舗)で見受けられる副材料(例えば、チョコレートパウダーや抹茶パウダー) は許容されます。ミルクを注ぐ前にチョコレートパウダーをクレマの表面に振りかける習慣は、チョコレートのほとんどが最終的なドリンク表面に残るものだと考えられるので、許容されます。ルールに記載されていないガーニッシュ(装飾・副材料)は禁止されています。競技者は、パウダーと共に 1 つの食用色素を使用することが可能です。
- C. 競技者自身が持参したカップを使用することができます。使用されるすべてのカップは、ドリンクの提供または飲用を阻害してはなりません。カップ外装の装飾は禁止されています。
- D. 仕上がったドリンクはお客様に提供するにふさわしい仕上がりにあることが必要です。もし、ジャッジがそうでないと判断した場合は、アートバーに 0 点が与えられます。例: カップやグラスではなく皿が使用された場合や、食に相応しくないデコレーションが使用された場合など。
- E. 5 分間の競技時間中、バーエリアへの立ち入りは競技者のみが許可されています。観戦者やカメラマンなどは、バリスタの邪魔にならないよう適切な距離を取るよう指示されます。

- F. 競技者は、5 分の競技時間が始まる前に 5 分の準備時間が与えられます。
- G. 競技者は、最大 5 分間の時間内にオリジナルのデザインを作り上げ、カメラマンのためにあらかじめ決められた所定枠内にカップを提供しなければなりません。カメラマンは、すべての競技者に対して決められたフォーマットに基づいて写真撮影を行います。
- H. 競技者は、5 分以内に何度でもドリンクの作成を挑戦してもよいですが、カメラマンには 1 つだけしか提供することができません。フレッシュな状態でドリンクをカメラマンに提供することが要求されます。ドリンクは競技者自身が指定された写真撮影エリアに運ばなければなりません。競技者はドリンクのこぼれや乱れを管理する必要があり、きれいなクロスやナプキンでカップや皿からこぼれを拭きあげることができます。
- I. タイムキーパーは、残り時間が 3 分、1 分、30 秒のときにアナウンスします。ドリンクがカメラマンに提供された時点で、タイムが止められます。
- J. 写真は、少なくとも 4 名の審査員による審査を受けます。3 名の認定 JIAC ジャッジと、芸術的専門性を理由に選考された 1 名のジャッジにより審査されます(この方は、シェフ、アーティスト、デザイナーなど、コーヒー専門知識を持たない場合もあります)。
- K. 審査員は「総合的な魅力的印象」と「素材のコントラスト」について、ドリンクの写真の評価します。
- L. 競技者は、SCAJ が提供するコーヒーとミルクを使用しなければなりません。
- M. デザインの写真は事前に必要とされていません。
- N. 写真は、バリスタスキルを宣伝するために適宜 SCAJ によって使用されることがあります。
- O. 競技者は大会から支給されたグラインダーとマシンを使用しなければなりません。競技者自身のものを持ち込んで使用することは許可されていません。グラインダーは適度な挽き目にある程度の調整はされていますが、この設定を 5 分の準備時間内に個人の要件に微調整をすることは、選手の裁量に任せられます。

3.2.2 ステーション競技について

- A. 予選ラウンドでは、5 分間の準備時間と 8 分間の競技時間が与えられ、決勝ラウンドでは、5 分間の準備時間と 11 分間の競技時間が与えられます。クリーンアップに時間は割り当てられません。競技者は競技終了後すぐにステージから個人の器具の片付けが求められます。
- B. 競技者はステージに新鮮なミルクボトルを持っていかなければなりません。ステージ外でミルクの準備をしてはなりません。競技者は、準備時間中に新鮮なミルクボトルからのみミルクの準備を行うことができます。
- C. 競技者は大会から支給されたグラインダーとマシンを使用しなければなりません。競技者自身のものを持ち込んで使用することは許可されていません。グラインダーは適度な挽き目にある程度の調整はされていますが、この設定を 5 分の準備時間内に個人の要件に微調整をすることは、選手の裁量に任せられます。
- D. 競技者は、予選ラウンドでは 2 杯の同一デザインのフリーポアラテと、2 杯の同一デザインのデザイナーラテの合計 4 杯のドリンクを作成しなければなりません。(予選ラウンドではカップの指定はありません。)
決勝ラウンドでは同一デザインのフリーポアラテを別々に 2 セット(2 杯+2 杯)を提供し、それに続いて同一デザインのデザイナーラテを 1 セット(2 杯)、合計 6 杯のドリンクを提供しなければなりません (デザイナーラテは、エッチングや類似のテクニク、および表面デコレーションを使用することができます)。決勝ラウンドでは、SCAJ が指定した公式カップを使用しなくてはなりません。競技者は自身のカップを使用することはできません。遵守しない場合は、そのドリンクに関連するビジュアルスコアに 0 点が与えられます。
公式カップの情報については、SCAJ 競技会 HP をご参照ください。
- E. 競技者は、各デザインパターンの印刷された写真を提供しなければなりません。競技者は、対応する写真に「フリーポア」および「デザイナー」と記入する必要があります。それぞれのカテゴリー 1 枚ずつの写真でも、まとめた写真でも構いません。写真には、挑戦するパターンが明示されていなければなりません(写真以外の芸術的表現方法や電子媒体での画像表示は受け入れられません)。許容可能な写真を提供できない場合は、「提供された写真とパターン(絵柄)が同様に一致しているか」のカテゴリーで 0 点が与えられます。
- F. 各ドリンクは、提供された写真に対して評価されます。提供された 2 杯のドリンクは、提供された写真と一致している必要があり、各ドリンクのセットが提供された写真とどの程度同一であるかに基づいて採点されます。提供された写真と注がれたドリンクがまったく一致しない場合、ビジュアルスコアシート上のそのドリンクカテゴリー全体に対して 0 点が与えられます。
- G. 「フリーポア」ラテにエッチングをすると、ビジュアルスコアシートのそのドリンクカテゴリー全体に対して 0 点が与えられます。

- H. 競技者は、審査員に注ぎ方を説明する短い口頭プレゼンテーションを行うことができます。審査員にサービスを提供する際には、ホスピタリティスキルが考慮され採点されます。
- I. 審査員は、予選ラウンドではビジュアルジャッジ 2 名、ヘッドジャッジ 1 名の 3 人により構成され、決勝ラウンドではビジュアルジャッジ 2 名、テクニカルジャッジ 1 名、ヘッドジャッジ 1 名の 4 人により構成されます。
- J. 競技者は JLAC が提供するコーヒーとミルクを使用しなければなりません。ステージ外でミルクの準備をしてはなりません。競技者は、準備時間中に新鮮なミルクボトルからのみミルクの準備を行うことができます。
- K. 競技時間の停止は、手を上げて「終わり」をコールすると停止します。

3.3 SCAJが提供するミルクの使用

競技者は SCAJ が提供するコーヒーとミルクを使用しなければなりません。ステージ外でミルクの準備をしてはなりません。競技者は、準備時間中に新鮮なミルクボトルからのみミルクの準備を行うことができます。

3.4 飲料の定義

3.4.1 フリーポアラテ

- A. 大会競技用の公式ラテカップの容量は 190ml~300ml です。決勝ラウンドのみ SCAJ が指定した公式カップの使用が求められます。決勝ラウンドで競技者は指定外のカップを使用することはできません。遵守しない場合は、そのドリンクに関連するビジュアルスコアに 0 点が与えられます。この公式カップの情報については、SCAJ 競技会 HP をご参照ください。
- B. ドリンクは、コーヒーとミルクのみで作られるものとします。これらは SCAJ によって提供され、競技者が持参したものの使用は許可されません。上記に反することがあれば、そのドリンクのビジュアルスコアとテクニカルスコアには 0 点が与えられます。
- C. 競技者は、ラテごとにシングルエスプレッソ、ダブルエスプレッソ、またはリストレットのいずれかを使用することができます。抽出時間は、ラテの場合は最低 20 秒でなければなりません。
- D. 表面のデコレーションやエッチングは許容されません。もし行われたら、そのドリンクのビジュアルスコアには 0 点が与えられます。

3.4.2 デザイナーラテ

- A. 大会競技用の公式ラテカップの容量は 190ml~300ml です。決勝ラウンドのみ SCAJ が指定した公式カップの使用が求められます。決勝ラウンドで競技者は指定外のカップを使用することはできません。遵守しない場合は、そのドリンクに関連するビジュアルスコアに 0 点が与えられます。この公式カップの情報については、SCAJ 競技会 HP をご参照ください。
- B. ドリンクは、コーヒーとミルクのみで作られるものとします。これらは SCAJ によって提供され、競技者が持参したものの使用は許可されません。上記に反することがあれば、そのドリンクのビジュアルスコアとテクニカルスコアには 0 点が与えられます。
- C. 競技者は、ラテごとにシングルエスプレッソ、ダブルエスプレッソ、またはリストレットのいずれかを使用することができます。抽出時間は、ラテの場合は最低 20 秒でなければなりません。
- D. チョコレートパウダーやシロップなどの表面装飾は許容されます。これは、飲み物の本体の風味に影響を与えるべきではありません。表面のデコレーションに食用可能なカラーリング(食用色素)は含まれてもよいですが、使用はドリンクの表面にしか認められません。主に重要なのは、カフェで提供される物と同じように、ドリンクは飲み物として魅力的でなければならないということです。上記が定められたうえで、食用色素は 1 色のみ限定され、それはデザインを強調する必要があります。複数の色の食用色素を使用すると、得点が低くなります。食用色素、または他のフレーバリング(調味料・香料)をドリンク全体(液体を含む)に使用すると、0 点が与えられます。一般的なカフェ(店舗)で見受けられる副材料(例えば、チョコレートパウダーや抹茶パウダー)は許容されます。ミルクを注ぐ前にチョコレートパウダーをクレマの表面に振りかける習慣は、チョコレートのほとんどが最終的なドリンク表面に残るものだと考えられるので、許容されます。ルールに記載されていないガーニッシュ(装飾・副材料)は禁止されています。競技者は、パウダーと共に 1 つの食用色素を使用することが可能です。
- E. エッチングは許容されます。

3.4.3 アートバー

- A. このセクションでは競技者持参のカップ/グラスを使用することができます。器は、カフェの環境で使用されているようなものでなければなりません。使用されるカップは、ドリンクのサービス提供や飲用を妨げてはなりません。カップ外装の装飾は禁止されています。もし、上記が当てはまらないとヘッドジャッジが考えた場合、0点が与えられます。
- B. ドリンクは、コーヒーとミルクのみで作られるものとします。これらは SCAJ によって提供され、競技者が持参したものの使用は許可されません。競技者自身のコーヒーまたはミルクを使用した場合、反したドリンクのビジュアルスコアには0点が与えられます。
- C. 競技者は、ラテごとにシングルエスプレッソ、ダブルエスプレッソ、またはリストレットのいずれかを使用することができます。抽出時間は、ラテの場合は最低 20 秒でなければなりません。
- D. チョコレートパウダーやシロップなどの表面装飾は許容されます。これは、飲み物の本体の風味に影響を与えるべきではありません。表面のデコレーションに食用可能なカラーリング(食用色素)は含まれてもよいですが、使用はドリンクの表面にしか認められません。主に重要なのは、カフェで提供される物と同じように、ドリンクは飲み物として魅力的でなければならないということです。上記が定められたうえで、食用色素は 1 色のみ限定され、それはデザインを強調する必要があります。複数の色の食用色素を使用すると、得点が低くなります。食用色素、または他のフレーバリング(調味料・香料)ドリンク全体(液体を含む)に使用すると、0点が与えられます。一般的なカフェ(店舗)で見受けられる副材料(例えば、チョコレートパウダーや抹茶パウダー)は許容されます。ミルクを注ぐ前にチョコレートパウダーをクレマの表面に振りかける習慣は、チョコレートのほとんどが最終的なドリンク表面に残るものだと考えられるので、許容されます。ルールに記載されていないガーニッシュ(装飾・副材料)は禁止されています。競技者は、パウダーと共に 1 つの食用色素を使用することが可能です。
- E. エッチングは許容されます。

4 大会の流れ

4.1 概要

- A. 競技スペースは、ステーション 1, 2 と番号がつけられます。
- B. それぞれの競技者には、競技順と競技スペースの番号が割り当てられます。
- C. それぞれの競技者には、下記の時間が与えられます。
- D. 予選ラウンド 準備時間: 5 分間 競技時間: 8 分間
- E. 決勝ラウンド 準備時間: 5 分間 競技時間: 11 分間
- F. アートバー 準備時間: 5 分間 競技時間: 5 分間
- G. 片付時間は含まれません。

4.2 予選ラウンド

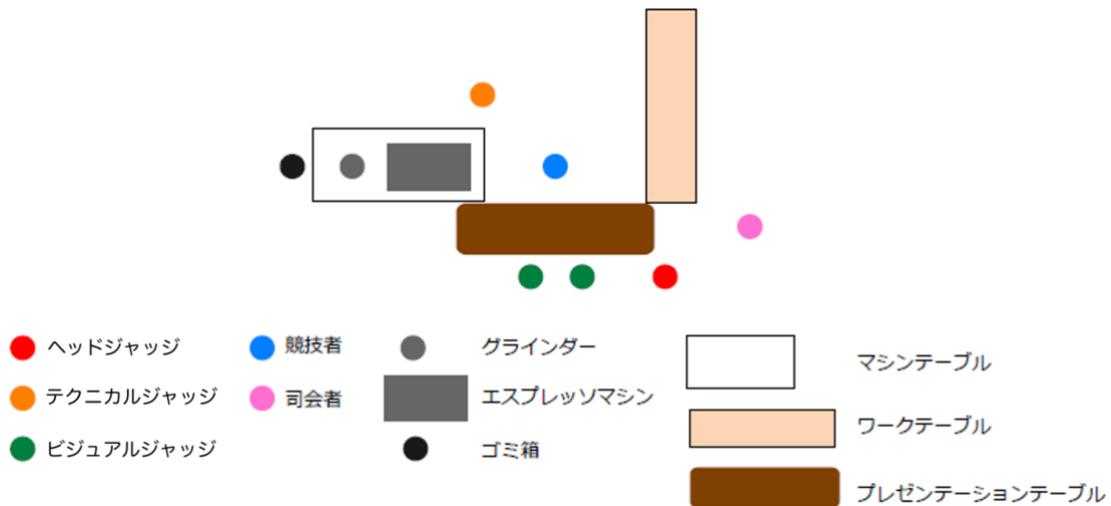
- A. 予選ラウンドのスコアは、決勝ラウンドに持ち越されません。
- B. 決勝ラウンド進出者は 6 名
- C. 予選ラウンド参加者の中から上位 6 名を選出
- D. 決勝ラウンド進出者の発表日時はイベントマネージャーから発表があります。

4.3 決勝ラウンド

決勝ラウンド終了後、表彰式があります。

4.4 競技エリアの概要

4.4.1 競技ステーション



*上記は決勝のみ。予選ラウンドのステーションは競技会場によって異なります。

4.4.2 アートバー

- 競技エリアは、一般の人々による観戦が可能なバーエリアで構成されます。観客やカメラマンが競技者の作業を妨げないように、バーエリアの周りに仕切りを設ける必要があります。
- それぞれの競技者には、開始時刻とステーション番号が割り当てられます。
- それぞれの競技者には、割り当てられたステーションで下記の時間が与えられます。
 - ワークステーションに機器を持ち込み、グラインダーを準備するために5分間。
 - デザインを作り上げ、審査員/カメラマンに提供するために最大5分間。

5 機器、アクセサリ類、原料類

5.1 マシン定義

ここで使用される一連の定義は、SCA Standard 350 から引用したものです。

- セミオートエスプレッソマシンとは、押しボタンなどの機械的または電子装置を人が操作し、抽出を手動で開始終了するエスプレッソマシンです。
- フルオート(全自動)エスプレッソマシンとは、マシンに入れられたコーヒー豆を挽いて抽出グループに投入し、そこでタンピングがされ抽出を行うエスプレッソマシンです。ユーザーはマシンを操作し、定量設定された液体量を選択します。
- 非自動スチームワンドとは、操作レバー、ノブまたはフットペダルなどの機械的または電子装置を人が操作して、スチームを手動で開始終了するスチームワンドです。

5.2 エスプレッソマシン

競技者は、SCAJ より提供されたエスプレッソマシンを使用しなければなりません。エスプレッソマシンは、セミオートエスプレッソマシンまたはフルオートエスプレッソマシンです。提供されたエスプレッソマシンは、技術的に環境設定されていますので、競技者による変更はできません。エスプレッソマシンは下記のような仕様に調節されています。

抽出温度: 摂氏 90.5 ~ 96.0 度(華氏 195 ~ 205 度)

抽出圧力: 8.5 ~ 9.5 気圧

5.2.1 失格事由

競技者は、エスプレッソマシンの構成要素となるものや設定、部品などを変更、調整、交換することは許されていません。どんな変更や調整も失格事由となります(例: ポルタフィルター、フィルターバスケット、温度、圧力、スチームワンド・チップなど)。誤用や悪用により大会で使用する機器を破損した場合、その競技を統括しているヘッドジャッジの判断により失格となります。

5.3 グライNDER

競技者は、SCAJ より提供されたグラインダーを使用しなければなりません。グラインダーは、独立したグラインダーでも、フルオートエスプレッソマシン内蔵のものでも構いません。独立したグラインダーが提供される場合、ある程度挽き目の調整はされていますが、競技者はこの設定を 5 分の準備時間内に個人の要件に合わせて微調整することができます。競技者自身が持ち込むことは認められません。フルオートエスプレッソマシンが提供される場合、各マシンは全て同じ設定に設定されます。競技者は準備時間内に設定を確認する必要があります。

5.4 ミルク

競技者は、SCAJ が提供するミルクを使用しなければなりません。提供されるミルクは全乳です。ステージ外でミルクの準備をしてはなりません。競技者は、準備時間中に新鮮なミルクボトルからのみミルクの準備を行うことができます。

5.5 コーヒー

競技者は、SCAJ が提供するコーヒーを使用しなければなりません。

5.6 装飾や備品アクセサリについて

- A. 競技者は、自身のパフォーマンスに使用する機器やアクセサリを最小限に抑えることが推奨されます。審査員テーブルにテーブルクロスやナブキン、またその他の装飾は必要ありません。ドリンクを運ぶためのトレイとメニューカードは許容されます。
- B. 必要の無い装飾を競技者が使用した場合、ヘッドジャッジの裁量でビジュアルスコアシートの「プロフェッショナルパフォーマンス」で減点される可能性があります。
- C. 電池駆動のアイテムを除き、追加の電気機器や備品は認められません。電池駆動のアイテム数の上限はありませんが、競技者はこれらの機器が適切に動作することを確認する責任があります。

5.7 提供される設備品、供給品

それぞれの競技スペースには、次のものが設備されています。

- ・ マシンテーブル(エスプレッソマシン、グラインダー用) * サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ ワークテーブル(マシンテーブルに対して、L 字になるよう左側に設置されます。トレイ、グラス類、そのほかのアクセサリ用) * サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ プレゼンテーションテーブル(審査員用テーブル)* サイズは会場により異なる場合があります。
- ・ エスプレッソマシン* マシンは会場により異なる場合があります。
- ・ グラインダー* グラインダーは会場により異なる場合があります。
- ・ ノックボックス
- ・ ゴミ箱
- ・ コンテナ(準備時間および片付時間用)
- ・ コーヒー(競技者はスポンサーから提供されるコーヒーを使用しなければなりません)
- ・ ミルク(競技者はスポンサーから提供されるミルクを使用しなければなりません)

5.8 持参することを推奨する設備品および供給品

競技者は、自身のプレゼンテーションに必要なものをすべて持ち込んでください。競技者は移動時、もしくは、競技中に破損した場合のために、予備品を用意してください。競技者は、自身で持ち込んだものは、大会期間中、自身で責任を持って管理してください。JLAC ボランティアとイベントスタッフは競技者準備室、競技エリアに残された品目について一切の責任を持ちません。

競技者は、下記の物を持参してください。

- ・ タンパー
- ・ ショットグラス
- ・ スチーム用ピッチャー
- ・ カップ(提供用と予備のもの)
- ・ ソーサー(必須ではありません)

- ・ スプーン(必須ではありません)
- ・ その他競技に必要と思われる小物
- ・ パータオルもしくはきれいなふきん(練習用・競技用)
- ・ 清掃用品(カウンター用ブラシ、グラインダー用ブラシなど)
- ・ トレイ(審査員へのドリンク提供用)

6 競技者が準備時間の前にすべきこと

6.1 競技者オリエンテーションミーティング

競技が始まる前に、オンラインにて競技者オリエンテーションミーティングが行われます。このミーティングはすべての競技者が参加しなければなりません。このミーティングで、JLAC イベントマネージャーおよびヘッドジャッジは、大会の流れについてのアナウンスや説明をします。その中で、スケジュールや競技エリアやバックヤードについての説明をします。競技者は、質問や懸念事項などを JLAC イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジに質問することができます。

6.2 準備スペース

競技者が使用する、準備用の部屋が用意されています。この部屋は、競技者、ボランティア、イベントスタッフ用です。競技者は、自身の機器、アクセサリ、原材料などをこの部屋に保管しておくことができます。この部屋には、原材料を保管しておくために、保冷庫が用意されています。また、食器洗浄用シンクが用意されています。競技者は自身の皿やガラス食器などをきれいにしておくようにしてください。また、自身の備品の管理をしてください。ボランティアスタッフは、各競技者の食器備品の破損や紛失に責任を負いません。

6.2.1 練習時間(リハーサル)

競技エリアにはエスプレッソマシンとグラインダーが設置してあります。当日に練習時間が与えられています。練習時間は競技順に基づいて、割り当てられます。(例えば、最初に競技する競技者は、最初に練習時間が割り振られます)諸事情により競技者が指定されたこの時間に参加できない場合、イベントマネージャーにより別の時間が割り当てられます。

6.2.2 準備スペースでの禁止事項

周りの競技者に迷惑となるような行為、及び競技者が著しく動揺する恐れのある発言、行為はしないでください。節度ある行動を心がけてください。

6.3 競技時の音楽

6.3.1 予選ラウンド

予選ラウンドでは、競技者は音楽をかけることができません。

6.3.2 決勝ラウンド

競技者は、自身の競技時間にかける音楽 CD を持参することができます。SCAJ では CD のみ再生させることができますが、CD 以外の音源には対応することができません。

音楽には、冒涇、不敬な言葉が入っているはいけません。競技者の責任において JLAC イベントマネージャー、もしくは競技会事務局へ手渡してください。また競技終了後に返却を希望される場合は、ご自身で受け取るようにしてください。

6.4 時間どおりに

競技者は、少なくとも準備時間開始の 30 分前に、準備スペースにいるようにしてください。自身の準備時間の 15 分前に現場にいない競技者は失格となります。

6.5 ステーション・セットアップ

JLAC イベントスタッフは、それぞれの競技者の競技ステーションが、準備時間前に、競技者の要望どおりになっているようにする責務を負っています(例えば、グラインダー、使用する電気機器の位置が競技者の要望どおりになっているかを確認してください)。

6.5.1 電気機器のセットアップ

もし、競技者が自身の電気機器を持ち込む場合には、競技者は、大会前に JLAC イベントマネージャーに知らせなければなりません。イベントスタッフは、準備時間の開始前に競技者に連絡を取り、競技者がイベントスタッフに自身の電気機器を運ぶのを手伝ってもらいたい確認を取ります。しかし、これらの品目が設置された段階において、競技者はこれらの品目にイベントスタッフの指示なしに触ることはできません。即座に、その場から離れてください。

6.6 サポートメンバー／アシスタント

サポートメンバーは、一切競技エリア内に入ることはできません。

6.7 ステージ上に運ぶ備品・供給品について(競技時間の前に)

競技者が自身の備品・原料を競技エリアに運ぶのにカートを使用できます。競技者は準備時間前に、コンテナ及びカートに自身が使用する食器・備品・原料を積み込んでください。準備ルームから競技ステーションまで、自身でコンテナ及びカートを運んでください。ステージ上に上がったら、担当スタッフは、競技者に自身の仕様どおりにセットされているかを尋ねます。競技者が「YES」と答えたら、担当スタッフは、ステージ上から下がります。競技者が「NO」と答えたら、どこをどのように変更する必要があるのか尋ねてください。JLAC イベントスタッフは、競技者の要望に合わせて、協力してこれらの調整をすることができます。いったん、セットアップができれば、競技者に準備時間の開始の合図をして、ステージから離れてください。

7 準備時間

7.1 準備時間の開始

各競技者は 5 分の準備時間を有します。準備時間の目的は、ステーションのセットアップをし、競技エリアの準備を整えることです。

競技者が指定されたステーションに着き、ステーションが競技者自身の仕様に合っていることを同意のうえ、公式タイムキーパーの用意ができていることを確認します。準備時間の開始以前にはステーションのいかなるものも触ってはいけません。指定された公式タイムキーパーは、競技者の合図でストップウォッチを開始します。

競技者は、SCAJ が提供するミルクを使用しなければなりません。提供されるミルクは全乳です。ステージ外でミルクの準備をしてはなりません。競技者は、準備時間中に新鮮なミルクボトルからのみミルクの準備を行うことができます。

7.2 コンテナ及びカートの取り扱い

競技者は自分自身で、コンテナ及びカートから備品などを降ろしてください。コンテナ及びカートは準備時間内に競技エリアの外に出してください。JLAC イベントスタッフは、準備時間が終わったら、コンテナ及びカートを妨げにならない位置へ移動します。

【要注意】もし、準備時間が終わった時点で、コンテナ及びカートの上に品目が残っていても、競技者はカートから積荷を降ろすことはできません。競技者は、競技時間が始まってから積荷を降ろしてください。9.3 項アクセサリーを忘れたらを参照してください。

7.3 審査員用プレゼンテーションテーブル

テーブルクロス、水、ナプキン、装飾は必要とされておらず、置くことによりスコアが高くなることはありません。しかし、過度なセットアップはヘッドジャッジの裁量でホスピタリティのスコアが減点されることがあります。このルールは、競技者が不必要な機器を購入したり輸送したりすることを防止し、競技者を助けるためのものです。

7.4 試し抽出

競技者には、準備時間中に試し抽出することをお勧めします。パック(ケーキとも呼ばれます)は、競技時間開始時に、ポルタフィルターの中に残っていても構いません。

7.5 カップを事前に温めておくこと

競技者の準備時間中にカップを温めておくことができます。しかし競技時間の開始時には、カップの中に水分が入ってはいけません。いかなる時点にでもエスプレッソマシンの上に液体が入ったカップがあってはなりません。

7.6 準備時間の最後に

競技者は、準備時間を越えて準備することはできません。準備時間のタイムキーパーは準備時間中、競技者に、残り時間が、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。準備時間が経過した時点でタイムキーパーは、タイムコールを行い、一歩下がってくださいと声をかけます。

8 競技時間

8.1 予選ラウンドにおける競技時間

8.1.1 司会からの紹介

準備時間が経過し、審査員の準備ができたなら、司会者は競技者を紹介します。

8.1.2 競技時間の開始

司会者は、競技者の準備ができているかを尋ねます。競技者は競技を開始する前に、競技開始の意思表示をしてください。競技時間のタイムキーパーは、競技者の意思表示と同時にストップウォッチによる計測を開始します。8 分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。それは、もしかすると競技者が話をしているときであるかもしれません。**【要注意】**もし、何かの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けましょう。

8.2 決勝ラウンドにおける競技時間

8.2.1 司会からの紹介

準備時間が経過し、審査員の準備ができたなら、司会者は競技者を紹介します。すべての競技者は、競技中、ワイヤレスマイクの装着を求められます。競技時間中のみ “Live 状態(放送状態)” になっています。

8.2.2 競技時間の開始

司会者は、競技者の準備ができているかを尋ねます。競技者は競技開始時に、タイムキーパーに競技開始の意思表示をし、タイムキーパーの押すストップウォッチの作動確認後、競技開始を宣誓し競技を開始してください。11 分の競技時間の経過については、競技者自身が責任を持って管理してください。タイムキーパーは競技者に対し、残り時間が、5 分、3 分、1 分、30 秒のときに、アナウンスします。それは、もしかすると競技者が話をしているときであるかもしれません。**【要注意】**もし、何かの理由によりタイマーが故障してしまった場合、競技者は自身の競技時間を止めることができません。その際には、タイムキーパーの時間が公式タイムとなります。競技者は上記の時間のアナウンスの提供を受けましょう。

8.3 ドリンクの提供

すべてのドリンクは、審査員のプレゼンテーションテーブルに提供しなければなりません。3.1「大会概要」および 3.4「ドリンクの定義」を参照してください。

8.4 ボランティアスタッフが、提供された飲料を下げることについて

それぞれのドリンクが提供され審査員により評価された後に、ヘッドジャッジの指示によりボランティアスタッフ(大会スタッフ)は審査員用のプレゼンテーションテーブルよりドリンクを下げます。もし、競技者がボランティアスタッフに特別な指示を出す場合には、競技時間の開始前に JLAC のイベントマネージャーとボランティアスタッフにこれらの指示をよく説明する必要があります。ボランティアスタッフは競技者を妨害しないように最善を尽くしますが、競技者は自身のステーションを管理しなければなりません。

8.5 作業エリアの区画周辺について

競技者は、JLAC によって提供される作業エリア(マシンテーブル、ワークテーブル、およびプレゼンテーションテーブル)のみを使用が認められています。いかなる什器や設備の導入は、自動的に失格となります(スタンド、テーブル、移動式配膳台、作業台など)。競技者は、競技エリアのテーブルの下を物の保管スペースとして利用してはなりません。このルールの唯一の例外として、自立型ロックボックスの使用は許可されます。

8.6 競技時間の最後に

競技時間は競技者が手を上げて競技終了の意思表示をしたときに終了します。競技者はタイムキーパーとヘッドジャッジに明確に聞こえるように意思表示してください。不明確な場合は、ヘッドジャッジの判断により、競技時間の計測を続ける場合があります。

8.7 競技時間後の会話について

競技者は、自身の競技時間の終了後、審査員に対し話しかけてはいけません。競技時間後の話は、得点に加算されません。競技者は、競技時間の終了後に、司会との会話を続けることができます。審査員は、競技時間終了後に聞いた会話や説明を考慮してスコア表記することはありません。

8.8 時間オーバーによるペナルティ(減点)について

- A. アートバーの競技中に競技者は、5分の競技時間が終了する前に指定された審査・撮影場所にドリンクを置かなければなりません。与えられた5分間の時間を過ぎると、アートバーに0点が与えられます。
- B. 競技者が割り当てられた予選ラウンド8分、決勝ラウンド11分の競技時間内にプレゼンテーションを終わらせることが出来ない場合は、プレゼンテーションが完了するまで続けることが出来ます。
- C. 規定の競技時間を超えた場合、1秒毎に1点の減点となります。
- D. 予選ラウンドで10分、決勝ラウンドで13分を超える競技者は失格となります(※競技時間に対し追加時間が120秒を超えた競技者は失格となります)。

8.9 コーチングについて

準備時間、競技時間を通して、外からのコーチングはいかなる時点でも許されません。もしコーチングが行われた場合は失格とされる可能性があります。JLACは、サポーターおよび観客、他のチームメンバーによる喝采は奨励します。しかし、いかなる方法でも競技者を手助けすることは許されません(コーチ、サポーター、友人、または家族は準備時間を含め、競技時間中はステージ上に上がることはできません)。

ルール 9.2 の「アクセサリーを忘れたら」に記載されているように、競技者以外の人は誰もアクセサリーや競技者が使う機器等の忘れ物を取りに行ってはなりません。競技者以外の者による忘れ物アイテムの引渡し・回収は、失格となる可能性があります。

9 技術的な問題について

- A. 準備中、競技時間中に、競技者が下記のような技術的な問題があると感じた場合
 - a) エスプレッソマシン(例えば、電力、スチーム、電気系統の不具合、水不足、排水の不具合など)について
 - b) グライNDERについて
 - c) 他の電気設備について(競技用時計を除く)
 - d) オーディオ・ビジュアル設備について(マイクなど)上記のような問題を感じたら、競技者は手を挙げ、「テクニカルタイムアウト」とコールし、準備時間中であればイベントマネージャーを、競技時間中であればヘッドジャッジを呼んで、競技時間を停止することができます。公式タイムキーパーは、「テクニカルタイムアウト」とコールされた時間を記録します。タイムキーパーが確実に「テクニカルタイムアウト」のコールに気づくようにすることは競技者の責任です。
- B. もし、イベントマネージャーもしくはヘッドジャッジが、技術的な問題があり容易に解決できると判断した場合、競技者にその分の適切な時間が与えられます。技術担当者がその問題の修正が完了次第、競技者の競技時間は再開されます。
- C. 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、もしくはヘッドジャッジは、競技者の再開を待たせるか待たせないか、競技を中止するか、再度割り当てた時間で再開するかどうかを判断します。
- D. もし、競技者が競技時間を停止しなければならない場合、競技者はヘッドジャッジとイベントマネージャーと共に競技スケジュールを変更し、後ほど競技を最初からやり直すための時間を調整します。
- E. 技術的な問題が競技者のミスまたは競技者が使用している機器によるものであると判断された場合、ヘッドジャッジは競技者にさらなる時間を与えない場合があります。その場合、競技者は経過した時間は保障されず、準備時間もしくは競技時間は(タイマーが止まっているところから)そのまま再開されます。
- F. 大会用の設備機器に精通していないことは、テクニカルタイムアウトの事由になりません。
- G. マシンのグループヘッド同士の一貫性が無いことや変動することは準備時間時のみテクニカルタイムアウトの事由になります。

9.1 妨害行為について

- A. もし、ボランティア、審査員、観客、カメラマンなどが明らかに競技者の障害となったときは、競技者は追加時間を与えられます。ヘッドジャッジがこのことを考慮し、どれほどの時間を保証するかを決定します。
- B. 個人の人物(カメラマンなど)が競技者と接触した場合、競技者はタイムアウトをコールすることができます。タイムアウトが必要とみなされるかどうかについては、ヘッドジャッジが最終的な判断を下します。

9.2 アクセサリーを忘れたら

- A. もし、競技者が準備時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、忘れ物をステージ外に取りに出ることができます。しかし、この間の準備時間のタイマーは停止されません。
- B. もし、競技者が競技時間中に自身の設備機器やアクセサリを忘れていた場合、ヘッドジャッジに、自身で忘れ物をステージ外に取りに出るということを申し出てください。しかし、この間の競技時間のタイマーは停止されません。
- C. ボランティアスタッフ、サポーター、チームメンバーや観客によって何も持ってきてもらうことは出来ません。
- D. 競技者以外の者による忘れ物アイテムの引渡し・回収は、失格となる可能性があります。

10 片付時間

競技者は競技を終えたら、作業エリアの後片付けを始めてください。イベントスタッフは、バックヤードより競技者が荷物を下げるためのカートを運んできます。もし、競技者が電気機器を持ち込んでいる場合には、イベントスタッフは競技者が作業エリアからこれらの品目を下げるのを手伝います。競技者は、自身で持ち込んだすべての設備及び供給品を下げた後、作業エリアをきれいに拭いてください。審査員は片付時間中の作業については評価しません。

11 競技終了後

11.1 競技記録の保管について

11.1.1 JLAC 公式記録について

SCAJ が公認した記録係が、すべての競技記録の集計および機密保持の責任を負います。

11.1.2 競技者の総合得点

予選大会の競技者の総合得点は、2 名のビジュアルジャッジの得点の総合計から、超過時間によるペナルティを減点することにより集計されます。

決勝ラウンドの競技者の総合得点は、2 名のビジュアルジャッジと 1 名のテクニカルジャッジの得点の総合計から、超過時間によるペナルティを減点することにより集計されます。

【要注意】ヘッドジャッジのスコアシートの得点は、競技者の総合得点にカウントされません。

11.1.3 同点の場合

どのラウンドにおいても、2 名以上の競技者が同点の場合、公認の記録係はビジュアルスコアの合計得点を集計し、得点の高い競技者を決めます。

11.2 デブリーフィング(報告会)

競技者は審査員と共に、自身のスコアシートを見直すことができます。

- a. 競技者は、スコアシートの原本を持ち帰ることはできません。
- b. JLAC 終了後、競技会事務局より、各競技者へそれぞれのスコアシート(コピー)を郵送します。

12 競技者からの異議申し立てと嘆願要請

12.1 競技者に関する問題

12.1.1 異議申し立て

もし、競技者から JLAC 大会中に、JLAC に関する問題が提起され、もしくは異議申し立てが成される場合、競技者は、JLAC イベントマネージャーに連絡してください。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、SCAJ パリスタ委員会に対して書面にて、嘆願する必要があるかを検討します。もし、JLAC イベントマネージャーがその場で解決できる問題だと判断を下した場合、各関係者にその方法が、公平公正であるかどうかを確認します。競技者からの問題提起や異議申し立ては、その場で、JLAC イベントマネージャーと SCAJ パリスタ委員会とで議論、決断がなされ、JLAC イベントマネージャーより競技者へその決定事項が伝達されます。

12.1.2 嘆願要請

もし、競技者が不平不満を持ち、その不満がその場で解決できなかったり、もしくは、競技者がその場での決定に対して、嘆願を望んでいる場合、JLAC イベントマネージャーは、競技者へ公式な不平もしくは、嘆願として書面にて提出するようにと話をします。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ パリスタ委員会への異議申し立て、および、嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- 1) 競技者名
- 2) 日付
- 3) 異議申立文書
- 4) 問い合わせの日時
- 5) 競技者からのコメント／解決案
- 6) 関係者名
- 7) 競技者の情報(返信用として)

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は取り扱いしません。競技者は、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

12.1.3 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は競技者へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

12.2 スコアシートを見直している際に提起される審査員／審査に関する問題について

12.2.1 異議申し立て

もし、競技者が、審査員より与えられたスコアに対して異議を唱える場合には、競技者デブリーフィング(報告会)にて、当該ヘッドジャッジと会い、異議申し立てをしてください。ヘッドジャッジは、その場で、JLAC 認定審査員と SCAJ パリスタ委員会の代表者と議論をもちます。JLAC 認定審査員と SCAJ パリスタ委員会は、その場で判断を下し、競技者へその決定を連絡します。

12.2.2 嘆願

もし、競技者がその決定に同意できない場合は、SCAJ パリスタ委員会へ書面による嘆願を行ってください。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ パリスタ委員会への異議申し立て、および、嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- 1) 競技者名
- 2) 日付
- 3) 異議申立文書
- 4) 問い合わせの日時
- 5) 競技者からのコメント／解決案
- 6) 関係者名
- 7) 競技者の情報(返信用として)

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は取り扱いしません。競技者は、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

12.2.3 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は競技者へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

13 審査基準

13.1 競技エリア

テクニカルジャッジは、競技の開始時および終了時の競技エリアの整理整頓状態を評価します。

13.2 飲料のプレゼンテーション

飲料の視覚的なプレゼンテーションに基づいて得点が与えられます。

13.3 技術スキル

競技者の技術的な知識やエスプレッソマシンやグラインダーの操作技能に基づいて、得点が与えられます。

13.4 総合的な印象(パフォーマンス)

競技全体を通して、競技者の技能、競技者個人およびドリンクのプレゼテーションの総合的な印象により得点が与えられます。

14 技術面の評価方法

テクニカルスコアシートについての説明をします。決勝では、それぞれの競技者は、1名のテクニカルジャッジにより評価されます。

14.1 評価基準(尺度)

評価の尺度は、テクニカルジャッジ、ビジュアルジャッジと共に同じ尺度です。ここでは、YES/NO 項目と 0-6 点項目の 2通りの評価の仕方があります。

14.1.1 YES/NO スコア

YES=1, NO=0

競技者は、YES であれば 1 点を、NO であれば 0 点を獲得します。

14.1.2 0-6 点 スコア

許容できない=0 許容はできる=1 標準=2 良い=3 とてもよい=4 優秀=5 並外れている驚くべき=6

1 点から 6 点の間において、0.5 点きざみの評価が得られます。ハーフポイントは、小数点を使用し、10 進法にて明記してください(分数ではありません)。例えば、1.5、2.5、3.5 と記載します。0 点という評価は、全く許容できない場合のみつけることになります。項目によっては評価された点数の 2 倍、もしくは 4 倍の得点が与えられます。

14.2 テクニカル評価_エスプレッソ

| | FREE POUR LATTE 1 YES / NO | FREE POUR LATTE 2 YES / NO | DESIGNER LATTE YES / NO |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| エスプレッソ | | | |
| グループヘッドの洗い流し | | | |
| ドレーシング前のバスケットは乾燥/清潔にされているか | | | |
| ドレーシング/グラインディング時に粉の無駄はないか | | | |
| 一貫したドレーシングとタンピング | | | |
| ポルタフィルターは、きれいにされているか。(挿入前) | | | |
| ポルタフィルター挿入後、即抽出開始したか | | | |
| 全てのドリンクの抽出時間(3秒以内の差異か) × 4 | | | |
| TOTAL(0-10) | | | |

14.2.1 グループヘッドの洗い流し(湯通し)

それぞれの抽出前にグループヘッドのフラッシュを必ずしてください。フラッシュのタイミングは、ポルタフィルターをはずした直後でも、ポルタフィルターをはめる直前でも構いません。提供されたドリンクに使用したコーヒーの抽出前にフラッシュしていれば、YES をマークします。

14.2.2 ドレーシング前のフィルターバスケットは乾燥/清潔にされているか

それぞれのドリンクのドレーシング前にフィルターバスケットを乾燥・清潔な状態にしていれば、YES をマークします。

14.2.3 ドレーシング/グラインド時に粉の無駄は無いか

無駄とは、競技中に使用されなかったコーヒー粉のことを指します。つまり、無駄の対象となるコーヒーは、ドレーシングチャンパーの中の粉、ノックボックスに捨てられた粉、カウンター上の粉、ゴミ箱や床に落とされた粉などをいいます。提供されなかったコーヒーによって無駄になった粉についてはカウントしません。この項目では、カテゴリーあたりで 5g までの無駄があった場合には、許容範囲とされます。使用されなかったコーヒーが、カテゴリーあたりで許容範囲の場合には YES、またカテゴリーあたり 5g 以上の無駄が出てしまった場合には NO となります。新鮮なコーヒーを得るためにグラインダーから取り除かれたコーヒー粉が適切な量であれば、無駄とはみなされません。

14.2.4 一貫したドーシングとタンピング

競技者は、すべてのドリンクにおいて一貫したドーシングとタンピングを実演してください。競技者は均等にコーヒー粉を分配し、適した力で水平にタンピングしてください。文化的な相違は考慮されます。

明らかに粉の偏りがある場合や、タンピングが傾いている場合、NO をマークします。

14.2.5 ポルタフィルターが清潔か(挿入前)

エスプレッソマシン挿入前に、バスケットのリムやポルタフィルターの耳(フランジ)をきれいにしてください。もし、きれいになっていれば、YES をマークします。

14.2.6 挿入と即時抽出

競技者はエスプレッソマシンにポルタフィルターを挿入した後、遅滞なくすぐに抽出を開始してください。できていれば、YES をマークします。

14.2.7 抽出時間が、3 秒差以内か

審査員は、すべてのショット(抽出)タイムを計測し、抽出タイムが 3 秒差以内であることを確認します。競技者のすべてのドリンクにおいて(フリーポアラテとデザイナーラテの両方で)抽出時間が 3 秒差以内にある場合、審査員は各ドリンクカテゴリで YES をマークし、そうでなければ、NO をマークします。抽出タイムは競技者がエスプレッソマシンのポンプを作動させた時(抽出ボタンを押した時)に開始されます。提供されなかった抽出液のタイムは、このスコアには含まれません。抽出時間は、ラテの場合は最低 20 秒でなければなりません。抽出時間が 20 秒未満の場合は、NO をマークします。

14.3 テクニカル評価_ミルク

| ミルク | YES / NO | YES / NO | YES / NO |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 開始時のピッチャーは空で清潔か | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| スチーミング前のノズルの空ぶかし | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| スチーミング後のノズルの空ぶかし | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 終了時にピッチャーは清潔か、許容出来るミルクの無駄か | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| TOTAL (0-5) | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

14.3.1 開始時にピッチャーは空で清潔か

冷たく新鮮なミルクを清潔なピッチャーに注いでください。準備時間中にミルクをピッチャー内に注いでおくことはできません。ミルクピッチャーは、内側も外側もきれいに、清潔にしておいてください。

14.3.2 スチーミング前のノズルの空ぶかし

ミルクピッチャーにスチームワンドを入れる前に空ぶかしをしてください。

14.3.3 スチーミング後のスチームノズルをきれいにしているか

スチームワンドは専用のタオルできれいにしてください。

14.3.4 スチーミング後のノズルの空ぶかし

競技者はミルクをスチーミングした後、スチームワンドを空ぶかししてください。

14.3.5 終了時にピッチャーは清潔か、許容できるミルクの無駄か

許容されるミルクのロス量は、ドリンクカテゴリにつき合計 90 ml 未満です。ピッチャーに残っている量が 90 ml 未満の場合、YES をマークします。

14.4 テクニカル評価_衛生状態

| | | |
|--------------------------------|--------------|----------------------|
| 衛生的か(スチームノズル、ピッチャー、適切なクロスの使い方) | (0-6pts) × 2 | <input type="text"/> |
| TOTAL (0-12) | | <input type="text"/> |

14.4.1 プレゼンテーション全体を通して全体的に衛生的か

プレゼンテーション全体を通して、衛生的かを評価します。

14.4.2 クロスの使い方は適切か

競技開始時には、競技者は最低 3 枚のクロスを用意し、それぞれのクロスには使用目的を決めてください。審査員は、これらのクロスの使用方法を評価します。競技者は、1 枚はスチームワンド用、1 枚はフィルターバスケットの清掃用、1 枚はエスプレッソマシンテーブルを清潔に保つために使用してください。

下記のことをした場合、この項目は、減点となります。

- ・ スチームワンドを専用タオル以外で拭いてしまった場合
- ・ 顔を拭いたり、口を拭いたりするなど、衛生的でない使い方をしたり、食の安全でない使い方をした場合
- ・ 床に触れたり、落としたりしたクロスを再度使用した場合

14.5 テクニカル評価_総合

| パフォーマンス | |
|-------------------------------------|--------------|
| 作業スペースの整頓がされ、開始時、終了時に清潔な状態か | (0-6pts) |
| 総合的な印象度 | (0-6pts) × 6 |
| (グラインダーの使い方、抽出状態、ミルクのテクニック、マシンの清潔さ) | TOTAL(0-42) |

14.5.1 競技開始時、及び終了時の作業エリア

- A. 競技者の作業ステーションの清潔さと整然としているか(マシンテーブル、ワークテーブル、エスプレッソマシン上部)を 0-6 点の尺度にて評価します。作業エリアが乱雑であれば、0 点が与えられます。
- B. 競技開始時および終了時に作業エリアが清潔か。グラインダー周辺にごく少量のコーヒーの粉が散らかっている場合には、許容範囲とされます。競技者は作業が可能なので、グラインダーの周りにコーヒーの粉が多少あることを理由に 0 点を与えることはありません。
- C. 作業エリアを実践的かつ効果的に整頓されているか、競技者の能力を確かめます。
- D. 過剰な準備は減点の対象となります(例えば、ミルクピッチャーにミルクが注がれている、など)。
- E. 競技開始時に最低 3 枚の清潔なクロスを準備してください。クロスは清潔で、それぞれに役割が割り振られていること。(例えば、1 枚はスチームワンド用、1 枚はフィルターバスケットの清掃用、1 枚はエスプレッソマシンテーブルを清潔に保つため、など。競技者のエプロンにつけられたクロスも 1 枚と数えます。)
- F. カップは温めておいてください。競技者がカップを温める装置を持っていないのであれば、カップはエスプレッソマシンの上部においておくのがよいでしょう。競技開始時に、カップの中にお水/お湯などが入っていないようにしてください。いかなる時点でもエスプレッソマシンの上部に液体が入ったコップなどがあった場合には、その競技者のテクニカルスコアシートに 0 点が与えられます。
- G. 競技開始時に、ポルタフィルター内にコーヒーパック(ケーキ)が入っていても構いません。この項目では減点されません。
- H. 競技者が飲料をこぼしてしまうなどのアクシデントが起きた場合には、競技時間内にきれいにしてください。
- I. 作業中にきれいしておくこと(こぼした粉などを取り除いたり、テーブルを拭いたりすること)は、競技者の得点獲得の助けになります。
- J. エスプレッソマシンやワークテーブル上のすべての陶器、道具(タンパー、カップ、トレイ、ピッチャー等)は、この項目の評価対象となります。
- K. 抽出後のバックはポルタフィルター内に残っていても構いません。この項目の評価に加味されません。

14.5.2 総合的な印象度

競技者のテクニカルパフォーマンスの総合的な印象は 0-6 点の尺度にて評価します。考慮される要素には以下が含まれています。

- A. 競技者の道具や設備、アクセサリーの使い方など、全般的な作業の流れ。
- B. 競技者は、エスプレッソマシンの正しい使い方と操作方法を理解していることを表してください。
- C. 競技者は、グラインダーの中にあるコーヒーの管理を含め、グラインダーの正しい使い方と操作方法を理解する必要があります。競技者は、準備時間中にグラインダーの調整をしておいてください。競技者は、ショット毎に、もしくは、カテゴリー毎にコーヒーを挽くようにしてください。
- D. 競技者は、全てのドリンクの抽出時間を 3 秒差以内にしてください。抽出時間は、ラテの場合は最低 20 秒でなければ

ばなりません。

- E. テクニカルジャッジは、グラインダーの理解度や一貫したドーシングとタンピングの技術を確認します。審査員は水平なタンピングか、チャネリングや穴が無いか、一貫性のタンピングを行っているかを調べます。
- F. テクニカルジャッジは、プレゼンテーションを通しての作業の流れを評価します。たとえば、調理器具やカップ、アクセサリーの管理の仕方・整頓方法や置き場所、作業エリアでの競技者の動きや一連の流れ、清潔さやステーションの状態(設備、カウンター、タオル、ピッチャーの状態)等です。また、コーヒーやミルクの取り扱いについても評価します。
- G. もし、エスプレッソマシンの上部に液体や食材が置かれた場合には、この項目は 0 点となります。
- H. ポルタフィルターの抽出口(スパウト)が綺麗になっており、ドーシングチャンバーの上に置いていないか評価します。
- I. 競技者は、ポルタフィルターの抽出口(スパウト)についている水分やコーヒーの粉を取り取り除いてください。水で流したり、タオルを使用したり、指を使って拭く方法はすべて、抽出口を綺麗にする方法として許容されています。
- J. レベリングをする際に、競技者はポルタフィルターの抽出口を直接ドーシングチャンバーの上に持ってきてはいけません。ドーシングチャンバーが水分で汚れてしまう原因となります。
- K. 競技者は、高品質なミルクを作るための、スチームワンドの正しい使い方と操作方法を理解していることを、表してください。

15 外観の評価方法

ビジュアルスコアシートについての説明をします。

それぞれの競技者は、2 名のビジュアルジャッジにより評価されます。

ビジュアル評価の基準は、予選ラウンド、決勝ラウンドにおけるドリンクすべてに対して同じです(各ラウンドで評価されるドリンクの数だけが異なります)。

15.1 アートバー

提示されたパターンは世界中のバリスタにとってインスピレーションとなり、一般の人々にバリスタスキルを印象的に表現するものであるべきです。

- A. 写真は、少なくとも 4 名の審査員による審査を受けます。3 名の認定 JLAC ジャッジと、芸術的専門性を理由に選考された 1 名のジャッジにより審査されます(この方は、シェフ、アーティスト、デザイナーなど、コーヒー専門知識を持たない場合もあります)。
- B. 審査員はドリンクを「総合的な魅力的印象」について評価します。

15.2 ビジュアル評価_外観

| 提供された2杯のドリンクは同様の絵柄か | 外観的なフォームの質 | 視覚的なエスプレッソとミルクのコントラスト | 提供されたカップに対する、絵柄のバランス(位置、大きさ) | 難易度の達成度 | 総合的な外観 | TOTAL |
|---------------------|------------|-----------------------|------------------------------|-------------|------------------|-------|
| ×2 | ×2 | ×2 | ×2 | ×2 | ×4 | |
| 2杯とも同一 | シルキーでクリーミー | はっきりとした線 | カップの中で対称になっているか | 複雑なデザイン | パターンがわかりづらい | |
| 1杯のみ同一 | シャイニーでグロッシ | コントラスト | 絵柄の場所 | セーフデザイン | 印象的 | |
| 1杯のみ近い | 泡が無い | 写真に比べて多少はやけて見える | 正しい位置か | マスタリー | プログレッシブで革新的 | |
| 十分な液量を満たしていない | ドライフォーム | 写真に比べて大幅にほやけている | | 汚く、ラッシュしている | サプライジング | |
| | 艶が全く無い | 全くはっきりしていない | | | 表現的な、又はリアルスティックな | |

15.2.1 提供された 2 杯のドリンクは同様の絵柄か

ジャッジは提供された 2 杯のドリンクにおけるパターンと事前に告知された写真の絵柄との類似性を評価します。この評価カテゴリーは、競技者が意図しているデザインを再現する能力を実証するためのものであることから、ジャッジが提示されたパターンの両方を評価する、唯一のカテゴリーです。ここではパターンのクオリティでなく、類似性、および再現性のみが評価されます。2 つのパターンが告知された写真を完璧に再現できた場合は 6 点が与えられます。1 つのパターンが告知された写真を完璧に再現しており、もう 1 つのパターンが全く写真と似ていない場合、2.5 点が与えられます。両方のドリンクが写真とまったく似ていない場合は、0 点が与えられます。ドリンクが告知された写真にいくつかの類似点を示す場合は、1-6 点を与えることができます。

15.2.2 外観的なフォームの質

ジャッジは気泡のない、滑らかで光沢のあるリッチなフォームの品質を視覚的に評価します。ジャッジは、提供された一

杯のカップのみ評価します。

15.2.3 視覚的なエスプレッソとミルクのコントラスト

ジャッジは提供されたドリンクのみを評価します。ドリンクの表面と白いミルクフォームの間に鮮明なコントラストが表現されている場合には高得点が与えられます。意図的ではなく滲んだ場合は減点の対象となります。ジャッジは、デザイン上の都合で競技者が意図的に滲ませた場合は、そのことを考慮しなくてはなりません。

15.2.4 提供されたカップに対する絵柄のバランス

ジャッジは、提示されたパターンのみを評価します。競技者がジャッジに問い掛けられない限り、すべてのジャッジは右利きと前提します。競技者はジャッジから見て3時の方向に取っ手を向け提供してください。

ジャッジは、パターンのサイズが提供されたカップに対し適しているか、そして、パターンが提供されたカップに対し綺麗に配置されているかを評価します。複数の要素(絵柄)によりデザインされている場合は、これらの要素が美的に配置され、バランスが取れているかを評価します。

15.2.5 難易度の達成度

ジャッジは、提供されたパターンのみを評価します。高い難易度のパターンを忠実に表現することにより高得点が与えられます。難易度の高いパターンに挑戦してそれを提示したドリンクに表現できなかった場合は、低い得点が与えられるでしょう。

| | | | |
|-------------|---|-----|---|
| | 1 | 4 | 5 |
| 難 易 度 | 1 | 3 | 4 |
| | 1 | 2 | 3 |
| | | 達成度 | |

15.2.6 総合的な外観

ジャッジは提供されたドリンクのみを評価します。ジャッジは、個人的な印象に基づいてドリンクの外観を総合的に評価します。ジャッジはパターンの創造性を考慮します。ラテアートのスキルとテクニックの限界を押し広げるデザインには高得点が与えられます。審査員はフリーポアなどの基本的なラテアートのスキルを認識し、これらのスキルを新しいレベルに引き上げ、(可能とされるドリンクカテゴリーでは)さらなる技術で強化したときに高得点を与えることを目指しています。この項目を評価するに当たって、ジャッジはコーヒーのプロとしてではなく、一般的な顧客の目線から提示されたパターンをどのように評価するかを検討する価値があります。

ジャッジは、写真ではなく提示されたパターンを評価します。競技者が計画したパターンの作成に失敗した場合、スコアは低くなるでしょう。

15.3 ビジュアル評価_パフォーマンス

| |
|--|
| プロフェッショナル/パフォーマンス (ホスピタリティー、安心感、フレアー) |
| ×4 |
| アイコンタクトはできているか |
| プロとしての精進をしているか |
| 説明は過剰か |
| 絵柄のクオリティ |
| カップへのスキル |

15.3.1 プロフェッショナル パフォーマンス

ビジュアルジャッジは次のプロトコルを使用して競技者を評価します。ビジュアルジャッジは一貫性を持ち、このプロトコルに従うことが重要です。ジャッジは競技者のパフォーマンスとホスピタリティスキルの2つを評価します。競技者のパフォーマンスには、観客にどのように表現するか、そして競技者がドリンクの作成に表す自信、フレアー、スタイルが含まれます(**フレアーの意味を簡単に要約すると、才能、もしくはエキサイティングで興味深い方法で何かをすること→すなわちパフォーマンス能力を指します)。ホスピタリティスキルには、競技者のサービススキル、気持ちのこもった温かさ(心配り)、個性、ボディランゲージ、プロフェッショナルリズム、それと、どのようなトーンのサービスをジャッジに提供するか等も含み考慮されます。

16 JLAC 審査員による不誠実な姿勢について

16.1 概要

もし競技の審査中に、ヘッドジャッジや他の SCAJ パリスタ委員会により、JLAC 審査員の不誠実な行動が見つかったり、その可能性が予想されるという好ましくない事態が起こったら、次のことが適用されます。

- a. ヘッドジャッジは、疑惑のある評価の周辺にあるすべての競技者のスコアを公認記録係より戻すように依頼します。
- b. ヘッドジャッジは、関係のある JLAC 審査員を呼び、SCAJ パリスタ委員会とのミーティングによりこの状態を見極めます。
- c. SCAJ パリスタ委員会は、非公開のミーティングにより裁決します。
- d. もし、不誠実という問題が規模の大きい場合には、SCAJ パリスタ委員会は JLAC 審査員を将来にわたり、SCAJ 認可の競技会にて審査できないという処分を裁定する権限を持ちます。

16.2 コンフリクト(利益相反)に関して

JLAC 審査員はコーチと審査員を務めてはなりません。登録審査員が、何らかの立場(コーチ、サポーター、コンサルタントなど)で競技者にコーチングまたはフィードバックを提供した場合、競技前およびカリブレーション時にコンフリクトを宣言する必要があります。コンフリクトを開示しなかった場合、競技者は失格となる場合があります。競技会期間中、審査員と競技者の間でいかなる形式のコミュニケーションや相談も行うことはできません。遵守されなかった場合、競技者は失格となり、審査員は競技の審査から外されます。

16.3 嘆願要請

もし、JLAC 審査員がその決定に対して同意しなかった場合、嘆願として SCAJ パリスタ委員会へ書面にて提出できます。SCAJ パリスタ委員会の決定は、最終判断となります。SCAJ パリスタ委員会への嘆願には、下記の事項を必ず明記してください。

- 1) 氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な異議申立文書
- 4) 問い合わせの日時
- 5) コメント/解決案
- 6) 関係者名
- 7) 返信用連絡先情報

上記情報が含まれていない書面による異議申し立て、嘆願は取り扱いません。審査員は、デブリーフィングの後、もしくは、不満の元となる決定がなされてから 24 時間以内に、競技会事務局へ E-mail にて送付してください。

16.4 SCAJ パリスタ委員会における再検討される嘆願について

SCAJ パリスタ委員会は、書面による異議申し立て、および嘆願を受け取ってから 30 日以内に再調査、再検討します。最終判断は、競技者または審査員へ郵送、もしくは E-mail にて連絡します。

17 連絡先

17.1 SCAJ 事務局

協会ホームページ: <https://scaj.org/>

17.2 競技会事務局

E-Mail: competition@scajconference.jp

TEL: 03-6863-2505

FAX: 03-6863-2510