

News Letter

— SCAJ ニュースレター —

vol.
82

会長挨拶

JBrC2024チャンピオン

畠山 大輝選手特別寄稿

WLAG2025

WGTC2025

WGIGSC2025





SCAJ会長挨拶

日頃より、一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ）の活動にご理解とご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

このたび、年次イベントである「SCAJ ワールド スペシャルティコーヒー カンファレンス アンド エキシビション 2025」を、東京ビッグサイト南展示棟全館にて開催いたします。スペシャルティコーヒーに特化した展示会として20回目を迎える本年は、過去最大規模での開催となります。現在、出展は258社・553小間、またCoffee Villageには171社が集い、海外からも19の生産国、15の消費国を含む34カ国が参加予定です。

今年のテーマは“Belong Together in Coffee!（コーヒーで一緒にいよう!）”。Diversity（多様性）、Equity（公平性）、Inclusion（包摂性）に加えて、“Belonging（つながりの実感）”を掲げ、人と人とのつながりをより深める機会としてまいります。

BtoBのビジネス交流の場として成長を続けてきた本展示会は、今や一般来場者の方々にも広く開かれ、コーヒー文化の新しい魅力を体験いただける場へと進化しています。出展各社の多彩なプレゼンテーションや競技会、セミナー、Coffee Villageを通じて、スペシャルティコーヒーの奥深さに触れていただければ幸いです。

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 加藤 慶人

SCAJコーヒーカレンダー

2025 September 9月

24日(月)～27(土) SCAJ ワールド スペシャルティコーヒー カンファレンス アンド エキシビション 2025

2025 October 10月

6日(月) 審査員向けCVAセミナー

7日(火) 審査員向けCVAセミナー

Contents [目次]

- 1 ・会長挨拶、SCAJコーヒーカレンダー、目次
- 2-4 ・JBrC2024チャンピオン 畠山 大輝選手特別寄稿 手淹れ抽出の最高峰——ブリュワーズカップの魅力と進化
- 5-6 ・ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2025(WLAC2025)結果報告
- 7-8 ・ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2025(WCTC2025)結果報告
- 9-10 ・ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2025(WCIGSC2025)結果報告
- 15 ・編集後記

JBrC2024チャンピオン 畠山 大輝選手特別寄稿 手淹れ抽出の最高峰——ブリュワーズカップの魅力と進化



【ブリュワーズカップとは】

ブリュワーズカップ（Brewers Cup）は、「ペーパードリップやネルドリップ、エアロプレスなど、機械を用いない手淹れ抽出によって、コーヒーの味と表現力を競う国際競技会」です。世界大会であるWBrC（World Brewers Cup）は2011年に初開催され、日本では2014年からJBrC（Japan Brewers Cup）が始まりました。日本人が初めて世界大会に出場したのは2013年ですが、現在ではJBrCで優勝することでWBrCへの出場権が与えられます。

【競技の構成】

ブリュワーズカップは、「オープンサービス」と「コンパルソリーサービス」という2つのセクションで構成され、これらの合計スコアで順位を競います。

●オープンサービス

選手が自ら選定・焙煎・管理したコーヒー豆を用いて、3人のジャッジに抽出・提供するセクションです。ここでは味覚評価に加えて、生産地の背景や焙煎設計、抽出意図、ストーリー構成といった総合的な表現力が問われます。

また、近年では「選手が提示した風味表現と実際のカップとの一致度（Accuracy）」も評価対象となり、説明と味の整合性が強く求められるようになっていきます。

●コンパルソリーサービス

大会運営側が提供する同一ロットのコーヒー豆を短時間で分析・抽出設計し、提供するセクションです（競技中、コーヒー豆の情報は非公開）。選手は限られた試し抽出の時間内に豆の焙煎度や香味特性を読み取り、器具やレシピを即座に設計します。このセクションでは3杯のコーヒーを提供し、ジャッジは誰によって抽出されたかを伏せたブラインド形式で審査します。そのため、抽出設計力や判断力に加えて、3杯全てを設計通り、均一に再現する抽出精度が求められるという、高度な技術が必要とされるセクションです。

【プレゼンテーションの進化とトレンドの変遷】

大会の初期には、ゲイシャをはじめとする希少品種や、アナエロビック、コールドファーメンテーションなどの精製方法、特定のテロワール（標高・土壌・マイクロクライメイト）に焦点を当てたプレゼンテーションが主流でした。

そして2016年には日本代表・粕谷 哲氏が独自の抽出理論「4:6メソッド」を提唱し、抽出技術そのものを中心に据えた構成で世界チャンピオンとなりました。これをきっかけに、**新しい抽出設計や技術革新**にも注目が集まり、プレゼンの内容は多様化していきます。

近年では、「新しい精製方法」「新しい品種」「未知の産地」など、「**新奇性**」をいかに意味づけるかが鍵となっており、単なる希少性の提示ではなく、味わいや背景との一貫性が求められています。さらに直近では、「新しい抽出器具」や「ドリッパーの構造設計」など、器具そのものをテーマとするプレゼンテーションも増加。技術と感性を融合した表現が求められる時代へと進化しています。

【スコアシートの変化と評価の再構築】

2023年にはスコアシートが大きく刷新され、評価の基準や重点が見直されました。従来(2022年以前)は、アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、ボディ、バランス、オーバーオールの7項目が**10点満点・0.25点刻み**で評価され、酸味・ボディ・バランスの3項目は**2倍でカウント**される方式でした。これにより、味覚構成のバランスに高い比重が置かれていました。

対して2023年以降は、アロマ、フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、スウィートネス、マウスフィール、オーバーオール項目が**9点満点・1点刻み**で評価されるようになり、**テイストによる点数差が出にくくなった**との声もあります。さらに先述の通り、選手の表現した味とカップの実際の風味がどれほど一致しているかを評価する**アキュラシー(Accuracy)**が新たに導入され、**各テイスト項目で3点満点・2倍配点**という強い影響力を持つ項目となりました。

また、**プレゼンテーションの配点比重も高くなり**、抽出技術や味覚構成力に加えて、表現力やストーリー性がより重要な要素として扱われるようになっています。



これらの変化は、**CVA(Coffee Value Assessment)**がそのまま導入されたわけではないものの、その思想の影響を感じさせる内容であり、今後の競技の在り方にも大きな影響を与えていくと考えられます。

【世界的な広がりとは今後への期待】

ブリュワーズカップは、世界的に年々人気と注目度を高めており、2024年のインドネシア・ジャカルタ大会には**50カ国以上の代表選手が出場**しました。競技者の中には1年以上かけて準備に取り組む選手も多く、焙煎や抽出技術はもちろん、言語表現、器具開発、プレゼン構成に至るまで、**非常に総合的な準備が求められる競技**へと進化しています。

この競技は、一杯のコーヒーを通じて「何を伝え、どんな体験を届けるか」を設計する舞台であり、**生産者・ロASTER・バリスタ・器具開発者・消費者をつなぐ交差点**でもあります。今後、日本からもさらに多くの競技者がこの舞台に挑み、世界と交差し、新たな価値を生み出していくことを期待しています。

【これから大会出場を目指す方へ】

ブリュワーズカップに挑戦するには、味覚、技術、表現、構成力といった多くの要素が求められます。特に現在の競技では、**R&R(ルール&レギュレーション)**に記載された評価項目を深く読み解くことが重要です。審査員が何を見て、何を求めているのかを理解し、その基準に対してどうアプローチするかを逆算して準備していく必要があります。

わからないことがあれば、**既に出場経験のある有識者の力を借りることもひとつの選択肢**です。豆の調達、焙煎、抽出設計、プレゼンテーション、味の構成、アキュラシー(味覚表現の正確性)、抽出の基礎的な安定性、テイストに影響を与える変数の理解——それぞれに専門性があり、**全てを1人で完璧にこなすのは難しいからこそ、自分の弱点を補えるチームを組むことも大切な戦略**となります。実際に、他業種からこの競技に挑戦した方が好成績を取っていることもあります。つまり



ブリュワーズカップは、**どんな立場の人にも、挑戦できる可能性がある競技**だということです。

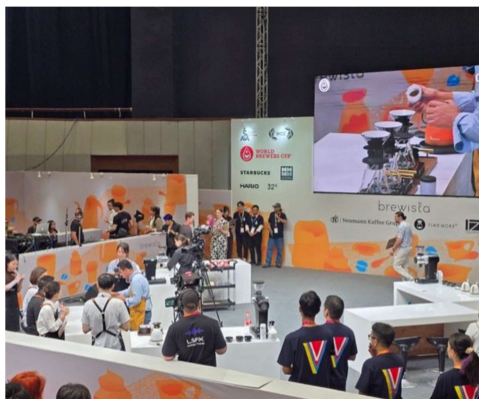
一杯のコーヒーに向き合いながら、自分自身の表現や成長を重ねていく——ブリュワーズカップは、その過程そのものが大きな価値を持つ舞台です。そしてそこで得られた知見や仲間たちは、生涯にわたって、かけがえない財産になると思います。

Bespoke Coffee roasters
JBrC2024チャンピオン 畠山 大輝

5月15日(木)～5月17日(土)開催(インドネシア/ジャカルタ)
ワールド ブリュワーズ カップ 2025(WBrC2025)決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	George Jinyang Peng	中国	519
2位	Bayu Prawiro	インドネシア	510
3位	Carlos Escobar	コロンビア	505
4位	Elysia Tan	シンガポール	495
5位	Andrea Batacchi	イタリア	483
6位	Justin Bull	アメリカ	464
7位	Lakis Psomas	スウェーデン	457
8位	Alireza	トルコ	447
9位	Raul Rodas	グアテマラ	440
14位	畠山 大輝	日本	329

※予選順位



ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2025 (WLAC2025)結果報告



【世界大会に向けた準備について】

JLAC決勝が終わってからすぐに、世界大会へ向けた準備をスタート。決勝でのフィードバックをもとにどのようなデザインが評価されるのか、自分に足りないスキルは何かを見つめ直し、改善点を明確にして日々の練習に取り組みました。

本番の1カ月前からは、(株)ディーシーエス様のショールームで公式マシンを使用したトレーニングを重ねました。今回はフルオートマシンでの競技だったので、従来のセミオートとは異なるアプローチが求められ、これまでの考え方が通用しない難しさもありましたが、限られた時間の中で検証と調整を繰り返し、機材に合わせた技術の適応に注力しました。世界大会で行った競技内容と、各ラウンドで提供したラテアートの内容は以下のとおりです。

●予選

- ・フリーポア：オウム
- ・デザイナー：ゴジラ

●セミファイナル

- ・フリーポア：オウム、羊
- ・マキアート：小さなオウム

●ファイナル

- ・フリーポア：オウム、羊
- ・デザイナー：ゴジラ

今年は競技レイアウトが昨年と異なっていたため、現地でオペレーションの調整も実施。本番に備えて何度も頭の中で競技の流れを反復し、宿泊先では実際に道具を並べ、動作を確認しながら最適な導線を模索しました。

【世界大会を終えて】

まずは、私をサポートしてくださった全ての皆さまに心から感謝申し上げます。この結果は、私ひとりでは決して成し得なかったものです。たくさんの方の支えがあってこそ、ここまでたどり着くことができました。昨年出場したコペンハーゲン大会よりも良い結果を残せたことを、うれしく思います。

特に、昨年私のジャッジをしてくださった方が今年も審査員としておられ、「成長したね」と声をかけていただけたことは、何よりの励みになりました。どのようなデザインが評価されるのか、スキルや表現方法を模索しながら取り組んだ結果が実を結び、今回の結果につながったと感じています。



また、デザイナーでは「ゴジラ」を描きました。正直、評価されるか不安もありましたが、現地では多くの方にコメントをいただき、挑戦して良かったと心から思いました。

【日本大会に参加されるバリスタの皆さんへ】

ラテアートは、続けることで少しずつ手応えが見えてくる世界です。思うようにいかない日も多いかもしれませんが、諦めずに続けることで、自分の“表現”をカップに落とし込めるようになって信じています。日本大会も世界大会と同様に、技術だけでなく、自分らしさや想いを表現できる素晴らしい舞台です。そしてその表現をしっかりを受け止め、評価してくださるジャッジの方がいます。だからこそたくさんのバリスタに、この競技の楽しさと達成感を味わってほしいと思います。

そして、もし「やってみたい」という気持ちがあるなら、ぜひ一歩を踏み出してほしいです。たとえ最初は上手くいかなくても、努力を続ければ必ず成長できると信じています。競技者の皆さん、そしてこれから挑戦を考えている未来の競技者の皆さん、ぜひ自分の表現を信じて挑戦を続けてください。

猿田彦珈琲株式会社
野澤 隆成



6月26日(木)～6月28日(土)開催(スイス/ジュネーブ) ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2025 (WLAC2025) 決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Chen Zhuohao	中国	539
2位	野澤 隆盛	日本	518
3位	Elly(JIYU LEE)	韓国	482
4位	JiaMin	シンガポール	451
5位	Bank Sarawut	タイ	443
6位	Ming Wan	オーストラリア	436

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2025(WCTC2025)結果報告



2025年6月26日～28日にスイス・ジュネーブで開催された「World Cup Tasters Championship (WCTC)」に世界49カ国の代表が出場し、「味覚の精度」と「判断の速さ」を競い合いました。日本からは、Japan Cup Tasters Championship 2024 (JCTC2024) を制した、沖縄「uki.coffee」の新田 博章さんが出場。2021年大会(10位)に続き2度目となる世界への挑戦となり、今回は堂々の4位入賞という快挙を成し遂げました。

【競技概要】

WCTCのルールは「3つのカップのうち1つだけ異なる味を見極める」というシンプルなもの。全8セットをできる限り正確に、そして速く解くことが求められます。順位は正解数が優先され、同点の場合はタイムが勝敗を左右します。大会の構成は予選、準々決勝、準決勝、決勝の4ラウンドで、各ラウンドを通過した者のみが次に進む仕組みです。

【各ラウンドでの戦い】

●Round 1 (予選)

新田選手は8/8のパーフェクトで4:17を記録し、全体4位で通過。全49名中、8/8を達成したのは10名(通過確定)、7/8の中から上位6名が追加通過という狭き門でした。精度とスピードの両立が問われ、平均タイムはスコアに比例して短くなる傾向にありました。

(スコア 平均タイム(1セット))

8/8 38.7秒

7/8 43.1秒

6/8 49.1秒

5/8以下 30～44秒台(直感的でミス多)

特に誤答が多く見られたのがSet 5。後から配膳されたことで温度が高く、判断が難しかったことが原因のようです。新田選手はこの温度差に気付き、「Set1～4を先に解くことで、残りが冷めるのを待つ」という冷静な判断力を発揮しました。

●Quarter Final (準々決勝)

準々決勝ではタイム制限がさらに厳しくなり、7/8の選手は「4分37秒以内」でなければ脱落。そんな中、新田選手は8/8・2:39という全体最速&パーフェクトで1位通過しました。準決勝へ進出したのは、新田選手を含め8/8の4名と高速7/8の4名、計8名です。

このラウンドでもSet 5が最も難問であり、ミスの集中が見られました。正解者は全体の上位に集中し、「速くて正確な選手」が確実に勝ち上がる構図となりました。

●Semi Final (準決勝)

前述の通り、準決勝には8名が進出し、ここから4名が決勝へ進出しました。新田選手は7/8・3:42で3位通過。ラウンド中盤で落ち着いて修正を重ねたことが奏功しました。

上位陣は精度を落とさず、かつ冷静な判断でタイム短縮を果たしています。特にChatchalerm選手(タイ)はここでも唯一のパーフェクトを記録し、圧倒的な強さを見せつけました。

●Final (決勝)

決勝では4名が激突。新田選手は最速タイムの3:01で競技を終えるも、正解数は6/8。最後の1問を外してしまい、惜しくも4位となりました。最速タイムを叩き出し攻めた結果、わずかな差で表彰台を逃しましたが、存在感と記憶に残るパフォーマンスを世界に示しました。

【世界チャンピオンの偉業と日本代表の躍進】

全ラウンドを通して唯一全て8/8を達成し続けたChatchalerm選手(タイ)は、味覚・集中力・精神力の全てを兼ね備えた真のチャンピオンと言えるでしょう。大会



全体を通じて、再現性の高さと冷静な判断力が勝利を分ける鍵となりました。

一方で、新田選手は全ラウンドにおいて高い安定感を発揮。日本代表として2017年以来となる決勝進出を果たしただけでなく、最速記録を出して観客の心をつかみました。

【次回大会に向けて】

2026年のWCTCは、タイ・バンコクでの開催予定となっています。日本代表の新たな挑戦と飛躍が今から楽しみです。今回の新田選手の活躍が、次世代のスターたちに大きな刺激と勇気を与えたことは間違いありません。

テクニカルスタンダード委員会
阪田 正邦



6月26日(木)～6月28日(土)開催(スイス/ジュネーブ) ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2025(WCTC2025)決勝結果

順位	氏名	国	正解数	タイム
優勝	Chatchalerm (AKA BOSS)	タイ	8	3:24
2位	Max Mak	中国	7	3:04
3位	Huamin Chen	カナダ	7	3:32
4位	新田 博章	日本	6	3:01

準決勝結果

順位	氏名	国	正解数	タイム
1位	Chatchalerm (AKA BOSS)	タイ	8	6:10
2位	Huamin Chen	カナダ	7	3:33
3位	新田 博章	日本	7	3:42
4位	Max Mak	中国	7	4:51

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2025(WCIGSC2025)結果報告



はじめに応援いただきました皆さま、ありがとうございました。

2025年6月26日から28日まで行われた、WCIGSCのジュネーブ大会に行ってきました。この大会は、私にとって2018年、2019年に続き3度目の世界大会です。2024年、大会に復帰した時から必ずまた“戻る”と決めていた世界大会。しかし昨年はうまくいかず、ようやく切符を手にすることができました。

今回は、日本大会の時点で世界大会に向けたチームを組んで出場。お互いに心の許せるチームだったので、たくさんのごを分担し、任せながら準備を進めることができました。チームはとても大切です。なぜなら、自分一人ではやりきれないことも、チームならやれる。また、チームが信じてくれているから大丈夫、という気持ちが持てるため、動きも良くなるからです。そんな信頼できるチームのみんなに支えられ、「やれることはやり尽くす」——そう思いながら練習をしていきました。

チームメンバーには世界大会の舞台での経験者も多かったため、現地に入ってから不安が最小限に抑えられたのもありがたかったです。会場内でも、運営やボランティアの皆さんとも非常に良い雰囲気です。競技まで過ごすことができました。

大会は全部で3日間。初日にスピリットバー競技、2日目にステージ競技、3日目にファイナルが行われます。初日は今までで

一番楽しい競技でした。2日目はちゃんと緊張したものの、やはり楽しく充実していました。

結果として、残念ながら予選を通過することはできませんでしたが、味作りやプレゼンテーションなど、見直すところはやはりありました。日々変わるトレンドの中、私の作ったカクテルはそれとは少し違う角度だったのだと思います。加えて3回目の世界大会といえども、6年ぶりの出場だったため、少し戸惑いを感じていたのも事実です。



▲スピリットバー競技

今、私にできること——それは今後、このことをしっかりとシェアし、日本からチャンピオンが生まれるように取り組んでいくことだと思います。もちろん成績を残すことはとても大きなことです。しかし、それ以外にもたくさんの収穫があることを見逃さず、取りこぼさないことが、バリスタとしての財産になるのだと思います。

今後毎日、感謝を忘れず過ごしていきます。ありがとうございました。

株式会社嗜好品研究所
図師 聡



▲ステージ競技

6月26日(木)～6月28日(土)開催(スイス/ジュネーブ)
ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2025(WCIGSC2025) 決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Georgius Audrey Teja	インドネシア	378
2位	Danny Wilson	オーストラリア	339
3位	Van Lin	台湾	312
4位	Christos Klouvatos	ギリシャ	285.5
5位	Vladyslav Demonenko	ドイツ	256.5
6位	Gary Au	香港	249.5
12位	図師 聡	日本	372

※予選順位

アジア最大級の スペシャルティコーヒーイベント



SCAJ 2025

WORLD SPECIALTY COFFEE CONFERENCE AND EXHIBITION

— *Belong Together in Coffee* —

過去最大!450社・700小間・世界37の国と地域が出展

東京ビッグサイト 南展示棟 1-4ホール

南1・2ホール(3日間) 10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

2025.9. **24** **25** **26** **27**
水 木 金 土

南3・4ホール(4日間) 10:00-17:00

入場料 (会期共通) **事前登録 2,000円/当日 3,000円 (税込)**
入場には来場事前登録が必要となります。

主催：一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
後援：外務省／東京都／公益財団法人 東京観光財団

ご案内

TIME TABLE タイムテーブル

9/24 水	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
南2ホール	ステージ A			A1 10:00 - 17:00 (終日) JBC ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 準決勝					
南3ホール	ステージ B		B1-1 10:30 - 13:00 SCAJトレーニング委員会 利き珈琲選手権ほか			B1-2 14:00 - 15:30 ステージ講演 堀口珈琲研究所			
南4ホール	ステージ C			C1 10:00 - 17:00 (終日) JSC ジャパン サイフオニスト チャンピオンシップ 決勝					
南展示棟 2F	セミナールーム D				D1-2 13:00 - 14:30 生産者セミナー Brazilian Specialty Coffee Association		D1-3 15:00 - 16:30 生産者セミナー コロンビアコーヒー		
南展示棟 2F	セミナールーム E		E1-1 11:00 - 12:00 特別セミナー 公正取引委員会		E1-2 13:00 - 14:30 出版者セミナー STORES株式会社				
南展示棟 2F	セミナールーム F					F1-3 15:00 - 16:30 出版者セミナー COFFEE ROOTS 同会社 / アデナコーヒー(インドネシア)			

9/25 木	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
南2ホール	ステージ A			A2 10:00 - 17:00 (終日) JBC ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 決勝					
南3ホール	ステージ B		B2-1 10:30 - 12:00 ステージ講演 サスティナビリティ委員会 / 認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパン			B2-2 13:00 - 16:00 RMTS ローストマスタース チームセッション			
南4ホール	ステージ C			C2 10:00 - 17:00 (終日) WSC ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ					
南展示棟 2F	セミナールーム D		D2-2 11:00 - 12:30 生産者セミナー Guatemalan Coffees		D2-3 13:00 - 14:30 生産者セミナー TCL 台湾珈琲研究室				
南展示棟 2F	セミナールーム E	E2-1 9:00 - 10:30 出版者セミナー 兼松株式会社	E2-2 11:00 - 12:30 出版者セミナー ギョルカフェ		E2-3 13:30 - 15:30 特別セミナー Specialty Coffee Association / CVA 最新情報				
南展示棟 2F	セミナールーム F				F2-3 13:00 - 14:30 出版者セミナー 株式会社イーコムジャパン				

9/26 金	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
南2ホール	ステージ A	A3-1 10:00 - 13:30 JCTC ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ 準決勝・決勝				A3-2 14:00 - 15:30 ステージイベント コロンビアコーヒー			
南4ホール	ステージ C		C3 10:00 - 17:00 (終日) JHDC ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 決勝						
南展示棟 2F	セミナールーム D				D3-2 13:00 - 14:30 生産者セミナー Alliance Coffee Friends		D3-3 15:00 - 16:30 主催者セミナー SCAJ サスティナビリティ委員会		
南展示棟 2F	セミナールーム F		F3-1 11:00 - 12:30 出版者セミナー Kaapi & Culture 株式会社						

9/27 土	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
南4ホール	ステージ C		C4 10:00 - 17:00 (終日) Jbrc ジャパン ブリュワーズ カップ 決勝						



SCHEDULE スケジュール

イベント・セミナーの内容、スケジュールは予告なく変更となる場合があります。

EVENTS イベント

スペシャルティコーヒーの奥深い世界を学ぶことのできるイベントが目白押し！

SCAJトレーニング委員会
第11回
利き珈琲選手権ほか

9/24 水
10:30 - 13:00
ステージ **B**

堀口珈琲研究所
CVAに代わる新しい
スペシャルティコーヒーの
官能評価方式 〜化学データとの
相関に基づく品質評価〜

9/24 水
14:00 - 15:30
ステージ **B**

SCAJサスティナビリティ委員会 /
認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパン
9/25 木
10:30 - 12:00
ステージ **B**
コーヒー産地の気候変動対策
最前線と世界で法令化が進む
人権・環境デュー・
デリリジェンスの業界への影響

本講演では、従来のSCA方式およびCVAに代わる新たな官能評価法として開発した「5項目50点法」を紹介します。従来のOSCAの評価方式は、主観性が高く、理化学的裏付けに乏しい点などの課題があり、CVAは、品質よりマーケティングに価値を置いた評価になっているのに対し、今回提案する新評価法は、Aroma・Acidity・Body・Clean・Sweetnessの5項目を各10点で評価し、客観性と再現性を確保するとともに、化学的指標との相関性を重視した設計となっています。品質重視の新たな評価指標として有用性をご提案します。



EUDR(森林破壊防止規則)、CSDDD(企業持続可能性デュー・デリリジェンス指令)など、コーヒーの生産現場や企業活動にも直接的に影響を及ぼす法令の動きが加速しています。その背景には、気候変動や人権リスクなど、持続可能性を脅かす課題への強い危機感があります。日本のコーヒー産業は今後、どのような対応を求められていくのか、生産現場での最新の取り組みも交えながら、生産国・消費国、双方の視点から考えます。

CHAMPIONSHIPS 競技会

特設ステージでは、エスプレッソ、抽出、
カップングから焙煎まで、コーヒーに関わる
様々な技術を競い合う7つの競技会を開催！
日本一・世界一の称号をかけた熱き戦いに
ぜひご注目ください。

JBC ジャパン バリスタ
チャンピオンシップ 2025

決勝
9/24 水
10:00 - 17:00
ステージ **A**

ジャパン サイフオニスト チャンピオンシップ(JSC)は2007年にサイフオニストに特化した競技会として独立し、サイフオニストコーヒー抽出技術の発展とスペシャルティコーヒーの普及・啓蒙を目的に行われています。本年は6月に東京で3日間の予選会を行い、上位6名の選手が決勝に進出しました。優勝者には次回ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ(WSC)に日本代表として出場する権利が与えられます。サイフオニストならではのきめ細やかで手際のよい動き、趣向を凝らしたパフォーマンスをぜひ間近でご覧ください。



JSC ジャパン サイフオニスト
チャンピオンシップ 2025

決勝
9/24 水
10:00 - 17:00
ステージ **C**

ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ(WSC)は2009年、サイフオニスト競技の世界大会としてスタートし、今年で13回目の開催となります。その間、日本はもちろん、香港、台湾、シンガポールなど各地からの世界チャンピオンを輩出してきました。競技では、各選手が15分間にサイフオン(ハロゲン)を使用して、ブレンドコーヒーとシングルチャネルパレツ(創作ドリンク)各3杯を作成、審査ではサイフオニストの味覚とプレゼンテーションなどを評価します。サイフオニストならではのきめ細やかで手際のよい動き、各国/地域代表選手の趣向を凝らしたプレゼンテーションにぜひご注目ください。



JHDC ジャパン ハンドドリップ
チャンピオンシップ 2025

決勝
9/26 金
10:00 - 17:00
ステージ **C**

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ(JHDC)は、コーヒー専門店から各家庭まで、日本で最も親しまれている抽出方法「ハンドドリップ」に特化した競技会です。決勝大会では、コーヒー豆の美味しさを引き出す知識と技術、常に一定した味を保つプロフェッショナル性が問われると同時に、選手の抽出の量にしっかりとフォーカスできるよう、共通の焙煎豆と大会指定の器具の使用が定められています。各地方予選大会を勝ち抜いてきた14名の創意工夫を凝らした抽出技術をぜひ間近でご覧ください。



JBC ジャパン バリスタ
チャンピオンシップ 2025

準決勝
9/24 水
決勝
9/25 木
10:00 - 17:00
ステージ **A**

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ(JBC)はエスプレッソコーヒーを使用したドリンクの競技会です。15分間にエスプレッソ、ミルクパレツ、シングネチャーパレツと呼ばれる創作ドリンク、合計3種類のドリンクを4杯ずつ作成し審査員に提供します。コーヒーの味覚だけでなく、ドリンクを提供するまでの一連の動きやパフォーマンスが評価の対象となります。熟練された技術は新たなひらめきを与え、情熱的なプレゼンテーションは見る人にコーヒーのもたらす感動を伝えます。予選大会を勝ち上がった上位14名の熱き戦いをぜひ会場でご覧ください。



RMTS ローストマスタース
チームセッション 2025

決勝
9/25 木
13:00 - 16:00
ステージ **B**

ローストマスタースチームセッション(RMTS)は、ロースティングテクノロジーの構築を最大の目的としながら、結果として焙煎人同士の情報交換や繋がりを生む他にはないユニークなイベントです。チームごとに焙煎〜カップングを繰り返し、課題のポテンシャルを最大限に引き出したコーヒーを作っていました。当日は各チームが理想とする焙煎に仕上げられたコーヒーをご来店の皆様にご試飲いただき、投票による表彰も行います。また焙煎の競技会で優勝経験のある特別ゲストによるトークも用意しています。今年も各チーム自慢のコーヒー豆を販売予定です。



JCTC ジャパン カップテイスターズ
チャンピオンシップ 2025

準決勝
9/26 金
決勝
9/26 金
10:00 - 13:30
ステージ **A**

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)は、スペシャルティコーヒーの味の違いを判断する高いカップング技術を競う競技会です。制限時間は8分間、選手は競技台に並べられた8セット分の3杯のコーヒーから、違う味のコーヒー1杯を選び出します。正解数の多寡で、終了までの時間の速さで勝者が決まるともシンプルルールですが、試合運びによって、速さを求めるか、正確さにこだわるか、選手同士の駆け引きもこの競技の目どころとなります。8月に東京・神戸の2会場で行われる予選大会参加224名の中から勝ち上がった、16名の準決勝進出者の勇姿をぜひご覧ください。



Jbrc ジャパン ブリュワーズ
カップ 2025

決勝
9/27 土
10:00 - 17:00
ステージ **C**

ジャパン ブリュワーズカップ(Jbrc)は、ペーパードリップ、ネルドリップ、エアロプレスなど機械的動力を伴わない手動の器具による抽出技術を競う競技会です。選手自身が選択した器具によって生み出されるコーヒーの味わいの多様性とともに、コーヒーの魅力はどう引き出すか、個性と創意工夫が問われます。決勝では、各競技者が持ち寄る焙煎豆の魅力やプレゼンテーションとともにアピールする「オープンサービス」、共通の焙煎豆で作成したコーヒーの純粋な味覚を競う「必修サービス」の2種類の競技が行われます。6名の決勝進出者の熱き戦いにぜひご注目ください。





BOOTH

ブース出展者一覧



出展者
一覧

2025年7月現在
※はセミナーのみ

ア	4114	Archers Coffee
	1404	R&D ESPRESSO LAB./ SVU・HA・RI COFFEE IMPORTERS/ ULT./Acacia/Mavam Espresso Japan
	3303	uRn.chai&Tea
	S101	IDEAL COMMODITIES UGANDA LIMITED/ EIWYU
	S122	Ourlog coffee roasters/ H coffee roasters/Hocus pocus roasters
	1609	AVE-NATUR アヴェナチュール
	2402	株式会社青芳
	1110	AGRICULTURA MEXICO
	S028	Pt. Agri Spices
	S044	株式会社 旭屋出版
	2105	株式会社 アジメンテ
	S030	ASLI Coffee
	S011	ASO RUBEN BOLIVIA
	2005	アタカ湖商株式会社
	1501	六幺カーボン株式会社/株式会社モトヤマ
	2004	avercasso
	S004	アフリカンドリーム
	S115	Amatavo
	S126	アマヤコーヒー ミャンマー(まるも株式会社)/ RoCoBe(ビーンズ・コネクティッド株式会社)
	S124	Amazing African Coffee
	1202	Alliance Coffee Friends
	3208	ARCO
	S113	Aroma Esp
	1202	Aromax trading plc/Eidhak trading plc
イ	1107	イーコムコーヒーグループ
	S121	Equal Coffee
	3410	ISOL.(日清銅業株式会社)
	S114	株式会社 イタリア機械
	1408	1883 メソリン・タンシロップ
	2003	innocent coffee DECAF/ 軽井沢焙煎所オーガニック
	1121	IFNI ROASTING JAPAN
	S125	イヨシコウラ
	1511	株式会社 煎りたてハマ珈琲
	S034	合同会社 HLODOLY
	S119	岩谷産業株式会社/Iwatani
	2008	一般社団法人 インターナショナル・ウィメンズ・ コーヒーアライアンス日本支部
ウ	3401	Varia
	3202	株式会社 Vannelli Coffee Japan
	S105	Wirsh
	1611	Weber Workshops/Onyx Coffee Lab
	3101	Uganda
エ	S110	AeroPress®
	S014	エクリプス・フーズ・ジャパン株式会社
	S001	EcoffeeCup/Huskee
	2507	Ecotact
	1406	江崎グリコ株式会社
	2502	SKWイーストアジア株式会社
	1105	Ethiopian Coffee Association
	2109	Ethiopian Coffee House
	1002	Ethiopian Chamber of Sectoral Association (ECSA)
	1508	XLVI
	2011	株式会社 エグストーン/PNU Tech Holdings
	S117	xBloom/Dagi Supply Of Coffee And Tea
	1116	江戸川物産株式会社
	2401	株式会社 エフ・エム・アイ
	2205	有限会社 FBCインターナショナル
	1506	MHW-3BOMBER
	※	株式会社 MCアグリアライアンス
	2405	MTPAK COFFEE JAPAN
オ	2101	小川珈琲株式会社
	1124	ORIGAMI/株式会社 ケアアイ
	S016	オリジナルドリップバッグ製作所
	1602	ORIGIN COUNTRIES
	1608	オリジナルコートレーダーズジャパン株式会社
	2303	オルガリコ株式会社
カ	2103	カイエ
	S022	GARDEN COFFEE株式会社
	*	Kaapi&Culture株式会社
	*	兼松株式会社
	2104	CAFE DE KONA/RC PACK
	1103	Café de El Salvador
	1206	Café de Costa Rica
	1606	株式会社 カリタ
	1107	神乃珈琲
キ	1402	キーコーヒー株式会社
	3208	KeepCup/合同会社 ロングフォーム
	4104	吉屋コーヒー農園



Editor's note【編集後記】

広報委員会／倉永 純一

「暑い、暑い」と言い出してからはや数カ月。なかなか涼しくならない日本になってきたような気がします。そんな中で本号が配信されますが、涼しくなってホットコーヒーが出るか、暑くてもアイスコーヒーが売っていいと思います。

さて、本号で取り上げております世界大会も、熱い挑戦ばかりでした。そして、SCAJ展示会でも数多くの競技会やセミナー、多くのブースが、皆さんをお待ちしています。今年も東京ビッグサイトで、コーヒーを熱く語りましょう！



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニュースレター

SCAJニュースレターVol.82 2025年9月10日 発行

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会 委員長 永田 卓

info@scaj.org

2025 9 NL 82