

Japan Siphonist Championship 2026 Sensory Scoresheet (決勝)

エントリーNo. 競技順 競技者名 審査員名



PART I - スタートアップ

最低点:1=Acceptable 最高点:6=Extraordinary

個人のプレゼンテーション

	YES	NO	
201 自己紹介をしたか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
	<評価> (points: 1-6)		
202 テーブルセッティングは満足のいくものであったか	<input type="text"/>		/ 6
・必要なアクセサリとツール ・カスタマーサービス技術			
	YES	NO	
203 サイフォンистは清潔な印象であったか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3

小計(10)

PART II - ブレンドコーヒー

ブレンドコーヒーの味覚評価

	<評価> (points: 1-6)		
401 明確なブレンドコーヒーの説明	<input type="text"/>		/ 6
	YES	NO	
402 コーヒー液に異物が入っていない(埃、挽いたコーヒーの粒子等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
	<評価> (points: 1-6)		
403 コーヒーの風味(Flavor)	<input type="text"/>		×2 / 12
	<評価> (points: 1-6)		
404 コーヒーの良質な酸味(Acidity)	low	high	×2 / 12
	<input type="text"/>		
	<評価> (points: 1-6)		
405 コーヒーのボディ(Body)	low	high	/ 6
	<input type="text"/>		
	<評価> (points: 1-6)		
406 コーヒーの後味(After Taste)	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
407 コーヒーの総合バランス(Overall)	<input type="text"/>		/ 6

小計(51)

PART III - シグニチャーピバレッジ

シグニチャーピバレッジの味覚評価

	<評価> (points: 1-6)		
501 シグニチャーピバレッジの創得意図の説明とそこに見られる熱意	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
502 シグニチャーピバレッジに使用する食材と組み合わせの工夫の説明	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
503 外観(エレガント、クリーン、カップ・グラスの使用法)	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
504 コーヒー飲料としての味のバランス (意図された内容、コーヒーの味)	<input type="text"/>		/ 6
	YES	NO	
505 提供された飲料の温度についての説明があったか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
	<評価> (points: 1-6)		
506 商品としての創造性・独創性	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
507 魅力ある演出がなされたか	<input type="text"/>		/ 6

小計(39)

PART IV - 総合的な印象

	<評価> (points: 1-6)		
603 総合的にサイフォンコーヒーを通じて伝えたいテーマが明確か	<input type="text"/>		/ 6
	<評価> (points: 1-6)		
604 総合的なカスタマーサービス	<input type="text"/>		×2 / 12

小計(18)

合計(118)