

# Japan Siphonist Championship 2026 Technical Scoresheet (決勝)

エントリーNo. 
 競技順 
 競技者名 
 審査員名



最低点:1=Acceptable 最高点:6=Extraordinary

## Part I - スタートアップ

### <競技エリア>

- 101 開始時に作業エリア(テーブル、ステーション)が清潔であるか  / 6  
YES NO
- 102 清潔なタオル類が準備されているか(最低3枚)   3  
<評価> (points: 1-6)
- 103 オペレーション手順に沿ってツール、アクセサリが準備されているか  / 6

小計(15)

## PART II - ブレンドコーヒー

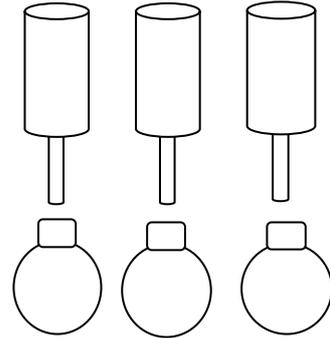
### 技術能力:

- 301 3つのろ過器が適切に装着されているか   3  
YES NO
- 302 3杯のコーヒーに使用する豆を1杯分毎に同様に挽いているか   3  
YES NO
- 303 3杯のコーヒーに使用する豆の量は均一か   3  
YES NO
- 304 3杯のコーヒーの抽出時間は均一か  / 6  
<評価> (points: 1-6)
- 305 器具・食器類を丁寧に扱っているか   3  
YES NO
- 306 カップは清潔であるか   3  
YES NO
- 307 カップに注いだ後フラスコにコーヒーが残っていないか   3  
YES NO
- 308 タオル類は適切に使用されているか   3  
YES NO
- 309 作業中テーブルの汚れを拭き、清潔に保っているか   3  
YES NO
- 310 カップのフチに手を触れていないか   3  
YES NO
- 311 3杯のコーヒーの抽出液は同じ量で、規定範囲内であるか   3  
YES NO
- 312 3杯のコーヒー抽出はトラブルなくスムーズであったか   3

### 抽出時間

① \_\_\_\_\_ 秒    ② \_\_\_\_\_ 秒    ③ \_\_\_\_\_ 秒

6.0/0.0-1秒	3.5/5.1-6秒	1.0/10.1-秒
5.5/1.1-2秒	3.0/6.1-7秒	
5.0/2.1-3秒	2.5/7.1-8秒	
4.5/3.1-4秒	2.0/8.1-9秒	
4.0/4.1-5秒	1.5/9.1-10秒	



小計(39)

## PART III - シグニチャーピバレッジ

### 技術能力:

- 313 3杯のコーヒーに使用する豆を1杯分毎に同様に挽いているか   3  
YES NO
- 314 3杯のコーヒーに使用する豆の量は均一か   3

小計(6)

## PART III - シグニチャーピバレッジ(オペレーション)

- 508 シグニチャーピバレッジ作成の効率性(オペレーション能力)  / 6  
<評価> (points: 1-6)
- 509 飲料の作成過程における技術力  / 6  
<評価> (points: 1-6)

小計(12)

## PART IV - 総合的なサイフォニストのスキル

- 601 サイフォンを取り扱う総合技術力  / 6  
<評価> (points: 1-6)
- 602 プレゼンテーション全体を通じた動作のプロフェッショナル性  
(スムーズな動作、スピード、熟練されたオペレーション)  / 6  
<評価> (points: 1-6)

小計(12)

**合計(84)**