



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2026 スコアシート (決勝フリー競技・センサー)

競技者No.		競技者氏名		審査員氏名	
--------	--	-------	--	-------	--

PART1 味覚と均一性

会場	
----	--

1 味覚 (各0～6点)

101 フレーバー

×2

102 甘さ

×2

103 質感

104 バランス

--

--

2 均一性 (各0～6点)

201 均一性(フレーバー)

.....

202 均一性(甘さ)

203 均一性(質感)

--

--

PART2 プレゼンテーションと技術

3 プレゼンテーション (0～6点)

301 プレゼンテーション

プレゼンテーションの構成、内容、聞き取りやすさ、分かりやすさ

--

--

4 プロフェッショナル性 (0～6点)

401 プロフェッショナル性

抽出技術、ワークフロー、ハンドドリップへの考察の深度

--

--

PART3 総合評価

5 総合評価 (0～6点)

501 総合評価

プレゼンテーションと味覚の相関性、コーヒーへのパッション、接客スキル

--

--

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

合計

--



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2026 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	
--------	--	-------	--	-------	--

PART1 テクニカル	会場	
-------------	----	--

601 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

602 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いかったか

603 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ったか、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ったか
- 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

PART2 制限時間と抽出条件

701 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

--

702 11分以内に競技を終了出来たか

オーバータイム

--

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

--