一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会
ローストマスターズ委員会

「ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ(JCRC) 2026」
予選大会出場の皆様へ

この度は「ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ(JCRC) 2026」にお申し込みいただき誠にありがとうございます。予選大会についてご案内いたします。集合時間や注意事項に関する記載がありますので、ご熟読の上、予選大会に向けてご準備いただきますようお願いいたします。

【予選概要】
日程：11 月 17 日(火) 1 日目／11 月 18 日(水) 2 日目／11 月 19 日(木) 3 日目
会場：大一電化社 奈良本社（奈良県天理市田部町 287）
予選大会スポンサーマシン：ストロングホールド S7X

- 一般の方のご観覧はできかねます。
- 車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

1. 集合時間
- オリエンテーション開始 15 分前に会場に集合してください。

2. オリエンテーション
オリエンテーション時間：30 分
- 競技開始 30 分前にオリエンテーションを行います。

3. 予選競技
競技時間：60 分（1 競技者）
競技用生豆：1,000 g 支給
- 制限時間内に予め用意された生豆をスポンサーマシン（ストロングホールド S7X）にて焙煎します。焙煎後、カッピングを行い提出する焙煎豆を選びます。

4. 競技について
- 生豆情報は、当日のオリエンテーションにてお知らせいたします。本情報は、SNS やメール等を通じて他者に共有しないようご注意ください。情報が事前に共有されることで、後の競技者が有利となり、公平性を欠く恐れがあります。
- 競技開始時の投入温度を指定できます。希望の投入温度につきまして、オリエンテーション時に確認いたします。指定がない場合は初期設定温度の 170℃に設定いたします。
- 予選大会は 4 台の焙煎機で競技を行います。焙煎機の指定は出来ません。抽選で使用いただく焙煎機および競技ステーションを決定いたします。
- 競技ステーションに入場後、指定された焙煎機の投入温度を確認してください。競技開始前は焙煎機を操作することは出来ません。また、焙煎機のチャフ取り出し口の仕様が異なる場合があります。競技開始前に焙煎機の仕様確認をお願いいたします。
- 競技開始前はすべての備品、生豆、焙煎機に触れることは出来ません。
- 競技開始後、必ず 1 バッチ焙煎ごとにチャフ清掃を行ってください。火災の原因となりま

す。もしチャフ清掃を忘れている競技者がいた場合は担当スタッフから清掃の指示をいたします。

- 競技会で使用いただく焙煎機ストロングホールド S7X のソフトウェアバージョンはバージョン 3 です。基本操作や基本仕様に変更はございませんが、バージョン 2 からタッチパネル上の見た目に変更が入っておりますのでご注意ください。
- 競技中、焙煎機は Manual Mode 以外は使用禁止といたします。焙煎後にプロファイルを見返したい場合は、焙煎終了後に表示される Profile Details から確認をしてください。Profiles Mode からの確認は他者のプロファイルの閲覧もできてしまうため、禁止といたします。
- 焙煎後、カッピングを行い提出する焙煎豆を選びます。焙煎とカッピングは競技者に委ねられます。
- 競技時間内に指定された袋に 150 g 以上の焙煎豆を入れて提出して下さい。
- 競技時間内にすべての作業を終わらせてください。ステーション衛生管理も含まれます。
- ステーション衛生管理とは、競技エリアおよび作業ステーションを競技開始前の状態に整えることを指します。競技終了後は、焙煎エリアおよび作業ステーションを衛生的かつ清潔な状態に保ってください。備品が乱雑な状態であったり、生豆や焙煎豆が散乱したまま競技を終了した場合は、カッピングスコアシートの総合点から 1 点減点します。競技終了時には、焙煎機エリアおよびカッピングエリアの整理整頓を徹底してください。なお、使用したカッピングカップは、液体が入った状態のまま競技を終了してください。
- 予選大会では、サポーターおよびコーチの競技者待機所・競技会場への入場はできません。

【注意事項】

- 他の競技者への妨害行為、または競技ルールから著しく逸脱した行為が認められた場合は、当該競技者を失格とします。
- 複数に分けて焙煎した豆をブレンドした場合は失格とみなされます。
- 予選大会では、グリーングレーディングと焙煎計画の提出は実施しません。
- 競技中、焙煎機の不具合が起きた場合はテクニカルタイムアウトを宣言し、担当スタッフに知らせてください。もし競技が停止した場合は担当スタッフが経過した競技時間を把握し、復旧の目途が立った時点で再度焙煎機の暖気を行います。経過した競技時間を差し引いた合計時間が競技者に与えられます。そして指定の投入温度から再度、競技を開始します。尚、機器の不具合以外の質問について競技中はお答えできませんので質問等がある場合はオリエンテーション時に確認してください。

5. 備品

筆記用具、タイマー、カッピングスプーン、計量器、ローストカラー機器など、必要な備品はすべて持ち込むことが出来ます。ただし 100V 電源の用意はございませんので電源が必要な備品の持ち込みは出来ません。オリエンテーションの時に持ち込み備品の確認を行います。

作業テーブルに準備されている備品

競技テーブルには、以下がそれぞれ準備されています。

- ステンレスボール（生豆・焙煎豆計量用） 3 個
- トレイ 1 個
- カッピングカップ 6 個
- 吐出し用カップ 2 個
- 焙煎豆用チャック付き袋 5 枚
- ふき取り用ペーパー
- バケツ

・　ゴミ箱
・　提出用袋　1 枚
その他に必要な備品は、競技者ご自身でご用意くださいますようお願いいたします。当日、備品の貸し出しは行っておりませんのでご注意ください。

共有備品
競技中に競技者が共有して使用する備品は以下の通りです。
・　グラインダー 1 台（競技者 4 名共有）
・　清掃道具

カッピングカップ、粒度および湯量は審査会場と同じです。
Brewista の 1 L ケトルを 4 台用意します。湯温は 100℃に設定していますが、競技開始後は競技者が温度調整できます。

6.　審査方法

会場にて焙煎した豆 150g を JCRC 大会指定の袋に入れ提出します。焙煎翌日、センサリージャッジが、予選各グループの審査を行います。競技者によるカッピングは行ないません。

本大会では、スポンサーである ZEF Coffee Arts 様 よりご提供いただいた BWT bestprotect 浄水器をカッピング会場および競技会会場に設置しております。予選大会では、この浄水器を通した水を使用いたします。

カッピング用カップ：UF カップホワイト
材質　UF (低発砲ポリエチレン)
寸法　直径 85ｍｍ × 高さ 59ｍｍ
コーヒー豆：10ｇ
粒　度　：20 メッシュ、70～75%通過した粒度
湯　温　：沸騰したお湯を使用し、カップに注ぐ際の湯温が 94℃を下回らないようにします。
湯　量　：カップすりきり
＊お湯を注いでから 4 分後にブレイク。ブレイクはカップ手前から 3 回攪拌します（カップの底まで攪拌しません）

JCRC2026 予選大会　採点方法
カッピングフォームは WCRC2026 Production Cupping スコアシートを使用いたします。ただし、予選大会では、Accuracy of Coffee Descriptors の採点は行いません。

予選大会ではヘッドジャッジ 1 名、センサリージャッジ 3 名、シャドージャッジ 2 名の構成で審査を行います。センサリージャッジ 3 名の合計得点が高い**上位 8 名**が、決勝（2027 年 1 月開催）へ進出することができます。審査員は 4 グループに分かれ審査を行います。

WCRC Rules and Regulations に従いダブルブラインド方式で行われます。

予選大会において各グループの競技者の総合得点が同点であった場合、「Roast Defects」項目

で減点のない競技者を上位とします。該当する競技者同士が同点の場合は、「Flavor」の得点が高い競技者を上位とします。「Flavor」も同点の場合は、「Aftertaste」「Acidity」「Sweetness」の順に各項目の得点を比較し、得点の高い競技者を上位とします。