

ロースト
マスターズ
チャンピオン
シップ 2012

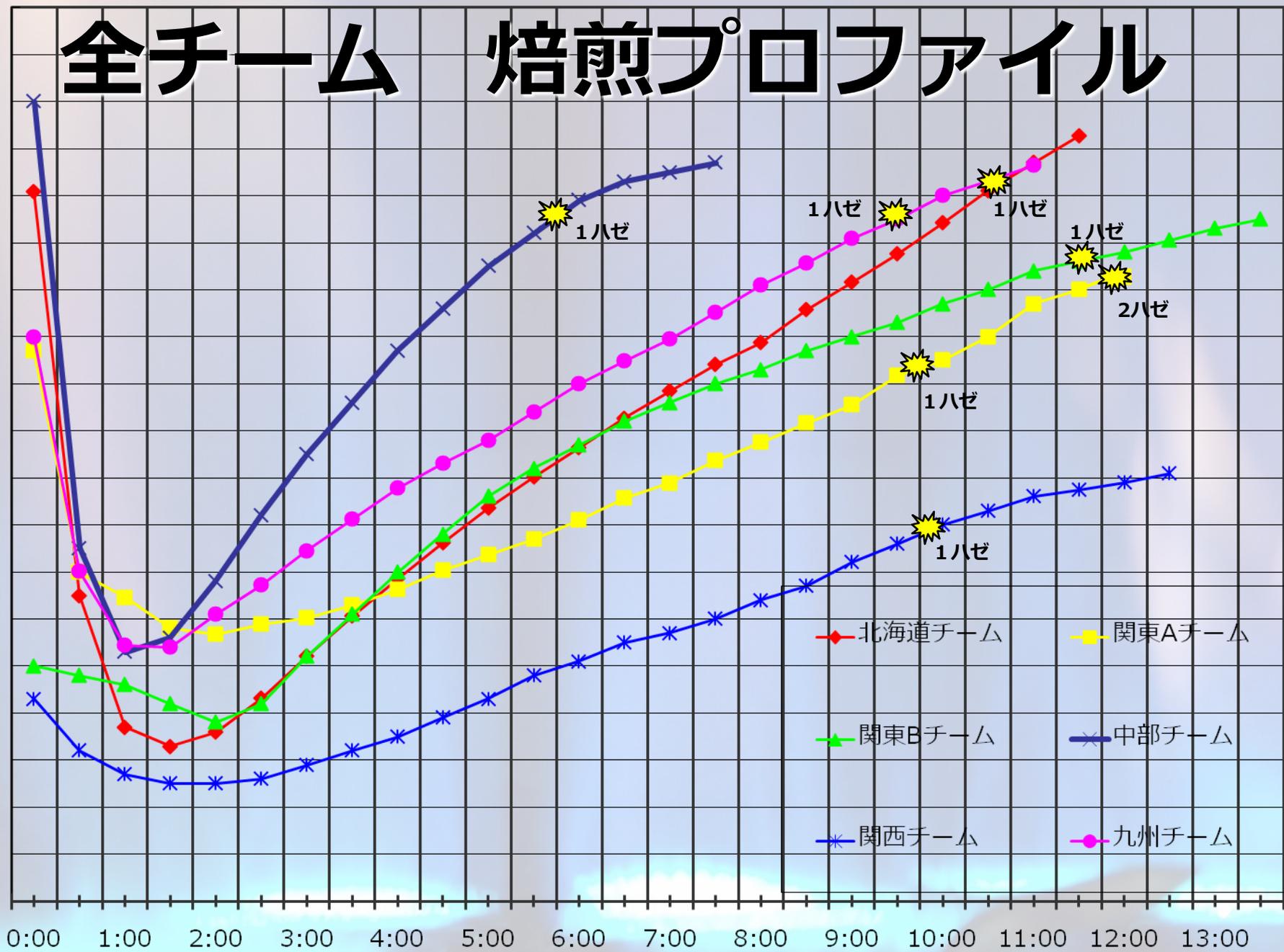
審査結果

総評：以前と比べて進化している。原料の点より良くなっている。

※今回の招待審査員の採点は、COEの採点方式に加え、事前に提出された「味の再現性」を加点した108点満点

チーム名	一般審査員 投票数	一般審査員 順位	招待審査員 合計点 <small>※括弧内再現性の点を除く合計点、平均点</small>	招待審査員 平均点	招待審査員コメント	招待審査員 順位
北海道 チーム	20	6	368 (340.5)	92.00 (85.125)	明るく、酸に甘みがあってグッド！グレープフルーツ、ピーチ、ティーライク、フレーバーが発達しており、再現性もあった。	1
関東A チーム	25	4	339.5 (319.5)	84.875 (79.875)	すこし深くて甘みが少なく、後味に苦味がある。ローストの味が強い。サンプルロースターで出た味を出すには、深すぎるのでは？	6
関東B チーム	42	2	359 (336)	89.75 (84)	少しボディが薄い甘さ、再現性がある。モルト、フレッシュ、スパークリング、シトラス。すこし焙煎時間が長いかもしれない。	2
中部 チーム	25	4	357.5 (334.5)	89.375 (83.625)	再現性がとてもよく、安定したおいしいコーヒー。グリーンティ、クリーン、アプリコット、チョコレート。とてもよいが、ややマウスフィールに欠けてやや未発達な印象もある。	3
関西 チーム	29	3	340.5 (320.5)	85.125 (80.125)	オーバーロースト、ダークチョコレートのフレグランス。フレーバー、酸の質は良好。ややロースティでバイクドテイストが気になる。	5
九州 チーム	51	1	357 (334)	89.25 (83.5)	クリーン、スウィート、クリーミーテイスト、ジューシー、シトラス、バランス。やや発達しきれてない印象があり、後味がドライ。	4

全チーム 焙煎プロファイル



北海道チーム

珈琲きゃろっと	内倉 大輔
丸美珈琲店	後藤 栄二郎
工房横井珈琲	横井 力

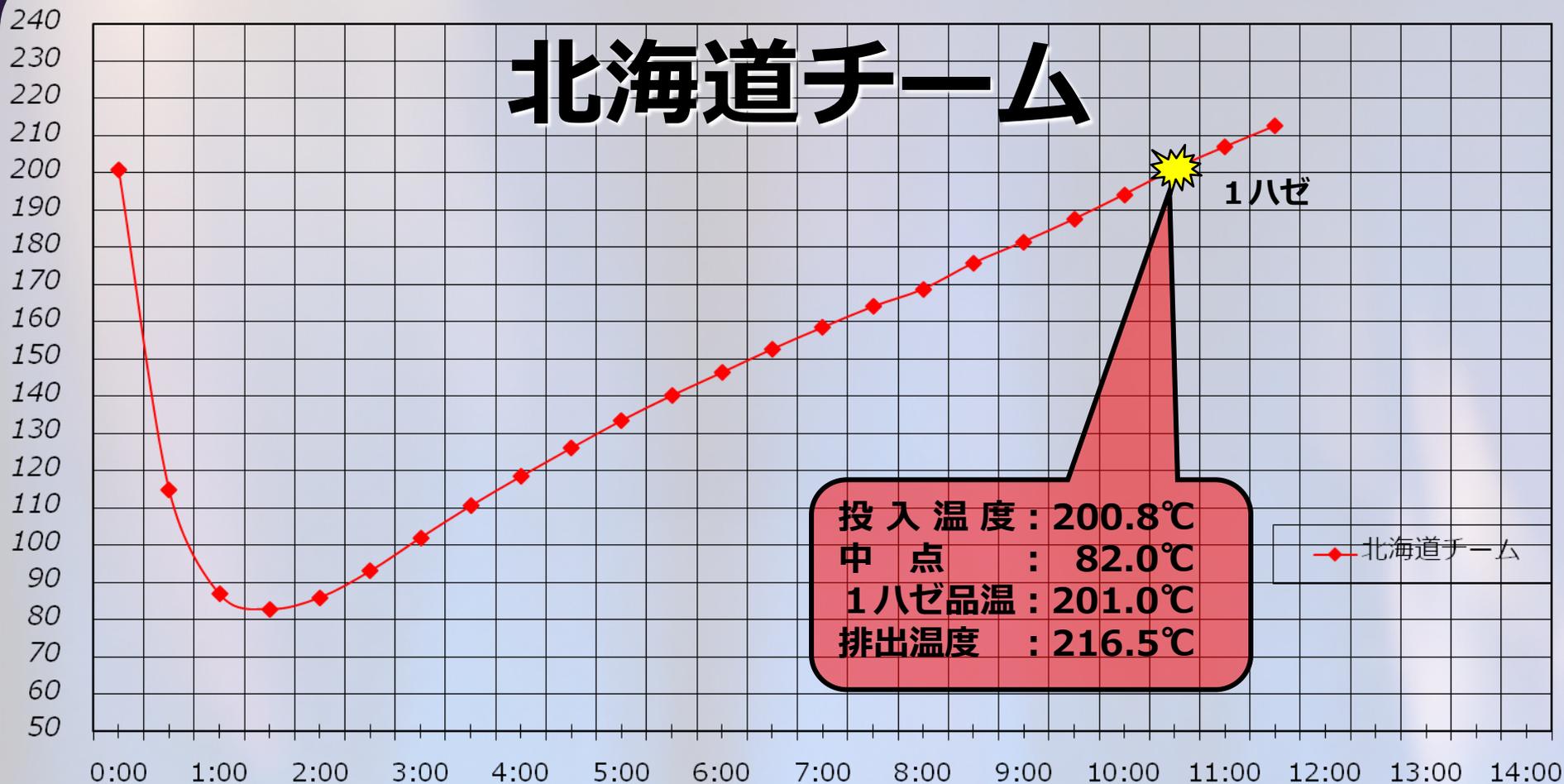
目指した味わい：

サンプルの印象からこの豆は深く煎ると酸が消え、ザラツキやツンツンした苦みが出てしまうことが考えられるため中煎り程度の焙煎度がよさそう。この豆の魅力であるシロップのような甘さやフレーバーはそのまま活かし、サンプル焙煎でネガティブが出ていたアフターやマウスフィールのザラツキ、濁りを消すことで、カップの全体的なバランスを向上させることが狙い。レモンやオレンジを想わせる明るい酸。シロップのような甘み。クリーミーマウスフィール。アプリコット、オレンジ、チェリー、マスカットのようなフレーバーのコーヒーを目指す。

気を付けた事：常に、豆のカラーを確認しながら、火の入り具合に合わせて火力を調節。最終の焙煎度合の判断は、香り。

エイジング方法：アルミパックに入れて、常温

北海道チーム



	フレーバー	アフターテイスト	酸の質	マウスフィール	クリーンカップ	スウィートネス	バランス	オーバーオール	計
サンプルテスト	6	5	5	6	5	6	5	5	79
目指した味わい	6	6	6	6	5	6	6	6	83

焙煎日時 : 9月20日 10時
 使用焙煎機 : DIEDRICH
 焙煎機容量 : 7.0kg
 投入豆量 : 2.0kg
 排出量 : 1.72kg
 暖気運転前温度 : 25°C
 気温22°C 湿度65%

関東Aチーム

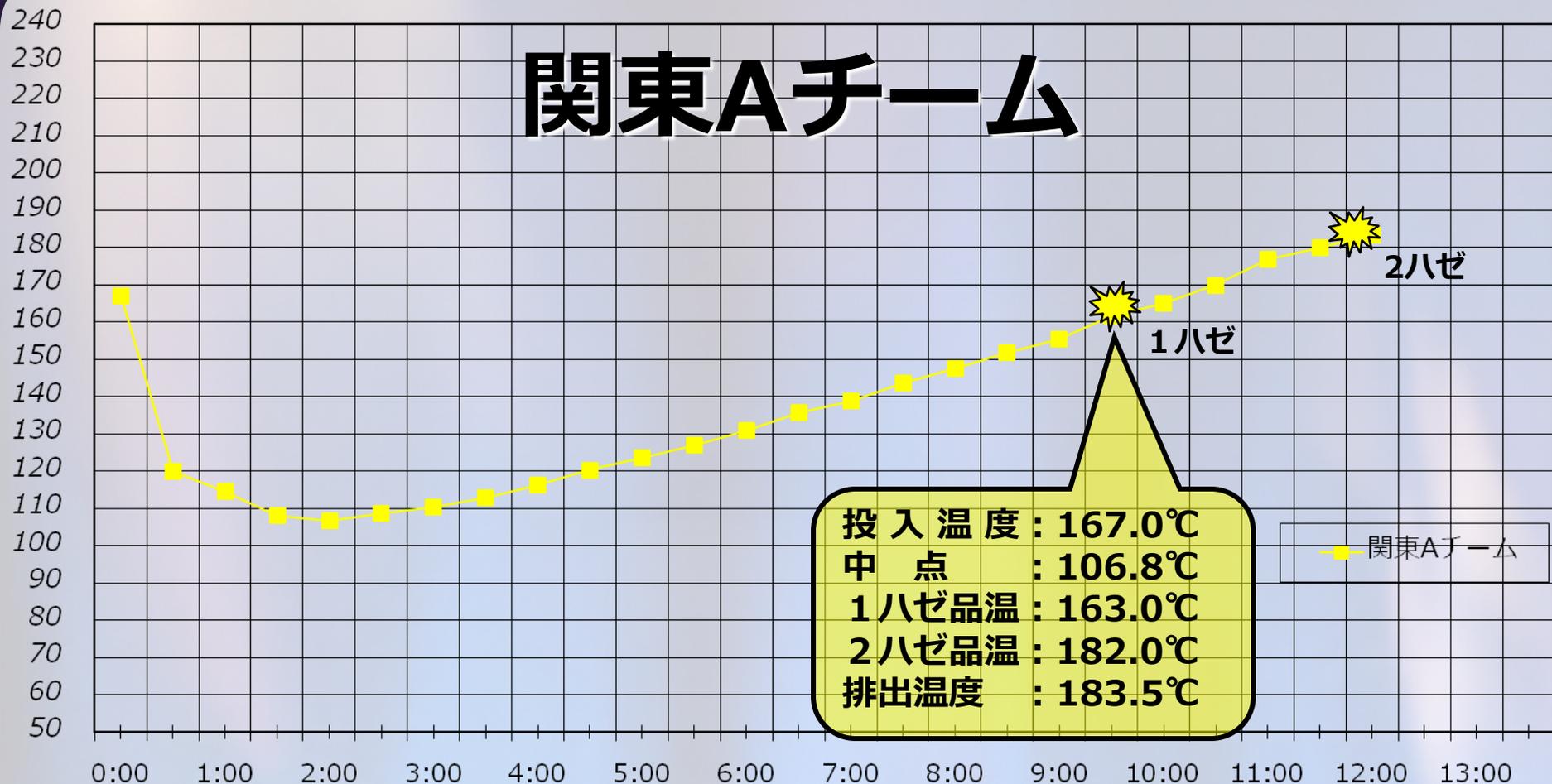
マグノリア コーヒーロースターズ	富岡 恒久
太陽と月の珈琲	小山 彰一
富久栄珈琲	中島 茂
有限会社 丸山珈琲	中村 一輝
自家焙煎珈琲 晩秋	堀江 幸一
珈琲哲學	芹沢 聡史

目指した味わい：
キャラメル、ミルクチョコレート、
ベルベットマウスフィール、ラウ
ンドマウスフィール。

気を付けた事：焙煎日は、気温、湿度共に高めであり、ダンパーを早めに開け、火力とのバランスを注意した。豆質が硬く、粒も大きめのため、高めの火力設定にした。

エイジング方法：約12時間大気開放保存、その後バルブ付アルミストックパックに入れ保管。温度は、常温（冷暗所保管）。

関東Aチーム



	フレーバー	アフターテイスト	酸の質	マウスフィール	クリーンカップ	スウィートネス	バランス	オーバーオール	計
サンプルテスト	6	5	6	6	6	6	6	6	83
目指した味わい	6	6	6	6.5	5	6.5	6.5	6	85.5

焙煎日時 : 9月19日 13時
 使用焙煎機 : プロバットL-12
 焙煎機容量 : 12kg
 投入豆量 : 5kg
 暖気運転前温度 : 28.0°C
 気温28°C 湿度88%

関東Bチーム

cafe obscura	柴 佳範
Your Coffee	横田 尚己
	青木 健太
自家焙煎珈琲 D E C O	大森 大助
MWKo-Hi-	山本 浩司
Sleepyfaun's Roastery	有田 秀平
cafeすいれん	安藤 克洋
萌季屋	石井 剛

目指した味わい:

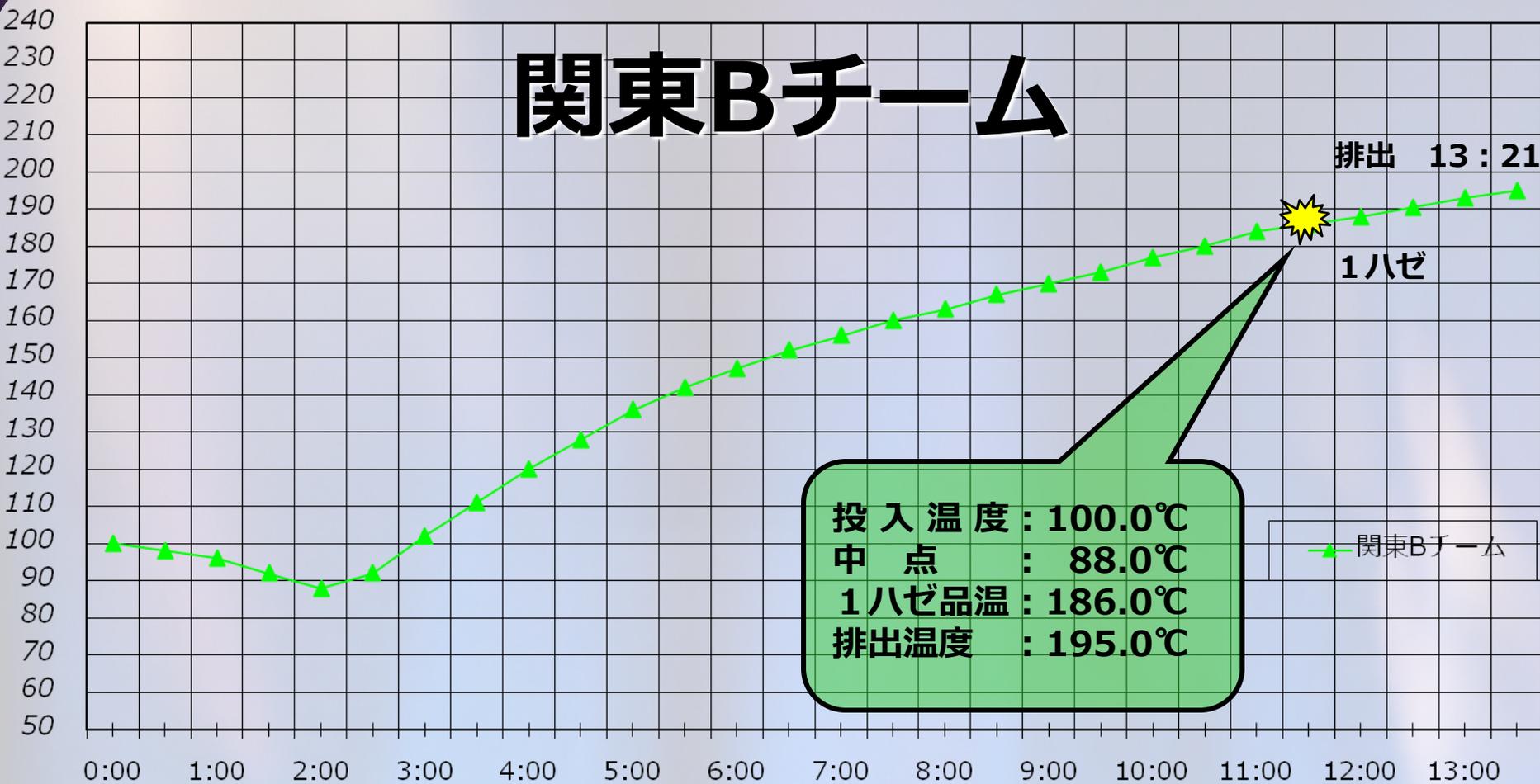
柿、イチジク、オレンジ、アプリコット、
レッドアップル、シナモン、ピーチ、ス
ウィートアシディティ、シルキー、キャラ
メル、ミルクチョコ。

気を付けた事:

豆の特性を引き出す為に徹底的に検証を行
いました。

- ①焙煎機検証（手網、ディスクバリー、フ
ジ直火、半熱風、ギーセン）
- ②焙煎プロファイル検証（温度上昇、ボト
ム時間、ダンパー開閉）
- ③エイジング検証（パッキン付き瓶、ジッ
ブロック）

関東Bチーム



	フレーバー	アフターテイスト	酸の質	マウスフィール	クリーンカップ	スウィートネス	バランス	オーバーオール	計
サンプルテスト	5.5	5	6	5	5.5	5.5	5.5	5	79
目指した味わい	5.5	5.5	6	5.5	5.5	5.5	5.5	6	81

焙煎日時: 9月19日 12時
 使用焙煎機: FUJI 直火
 焙煎機容量: 5.0kg
 投入豆量: 2.6kg
 排出量: 2.2kg
 暖気運転前温度: 66°C

中部チーム

コーヒー屋ポンポン	羽田 圭伸
マミーコーヒー たちばな屋	浜川 純
tencafe HIGASHI-CHO	遠藤 海太
豆蔵珈琲 大府店	柴田 貴幸
M・CAFE	中村 元治
Coffee SAKURA	大西 文明
セントベリーコーヒー富山中田店	谷口 紗季
スギコーヒーロースティング	杉浦 学
和珈屋	小林 伸也
セントベリーコーヒー	富川 義之
創作珈琲工房 くれあーる	内田 一也
ボンタイン珈琲	加藤 慶人
ボンタイン珈琲	鬼頭 智彦

目指した味わい：

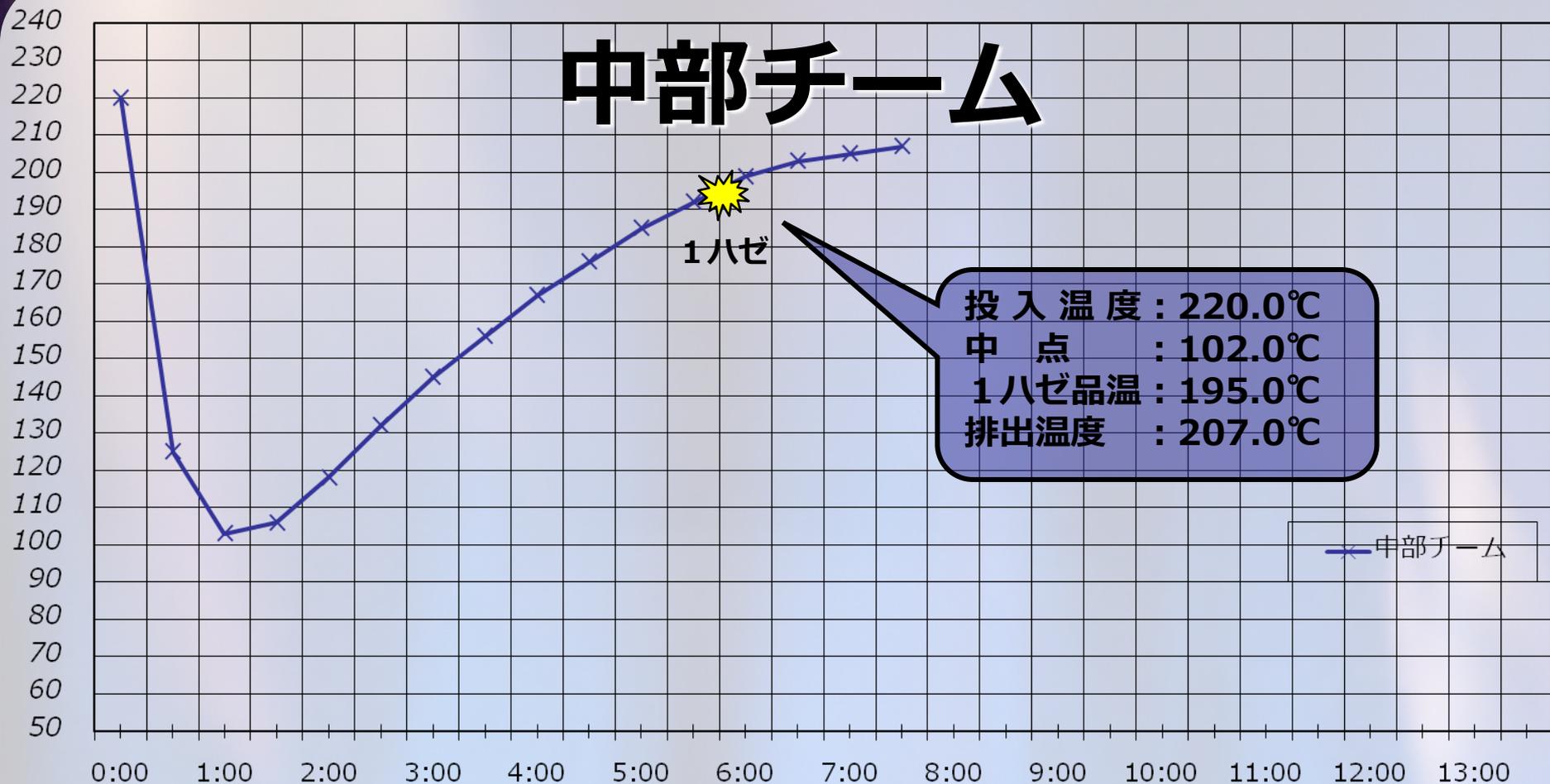
スイートネスの質感を明るく、軽い感じに仕上げながらアフターテーストが甘さで消えるようにフィニッシュの良さも上げる。マウスフィールも軽い質感にしてシルキーにする。フレーバーも、明るいフルーツを思わせる、チェリー、アプリコット、オレンジを出せるようにする。

気を付けた事：

短時間焙煎のためしっかり水分を抜いてアフターテイストの良さを引き出し、加熱もしっかり丁寧にかけることにより、フレーバーを際立たせることに注意しました。焙煎度合いは浅煎りですが、甘みを伴った酸（柑橘系のフルーツのような明るい酸）と滑らかな質感を感じて貰えると思います。

エイジング方法：冷蔵保存

中部チーム



	フレーバー	アフター テイスト	酸の質	マウス フィール	クリーン カップ	スウィー トネス	バランス	オーバー オール	計
サンプル テスト	6	5	5	5	5	6	5	5	78
目指した 味わい	6.5	6	6	6.5	5	7	6	6	84

焙煎日時 : 8月30日 13時
 使用焙煎機 : DIEDRICH
 焙煎機容量 : 12.0kg
 投入豆量 : 3.0kg
 排出量 : 2.59kg
 気温36°C 湿度79%

関西チーム

小川珈琲株式会社	野尻 浩彦
東一商事株式会社	西本 俊治
branch coffee	越智 雄一郎
TORREFAZIONE RIO	八木 俊匡
トートコーヒー	玉地 徹大
AMAZING COFFEE ROASTER	高橋 仁志
カフェタイム亀岡店	大村 美由紀

目指した味わい：

マスカットやレモンのような爽やかな香りの中にかすかにチョコレートのような香りもある、すっきりとした明るい酸の中にシロップのような甘味、シルキーでクリーンカップが特徴の珈琲。

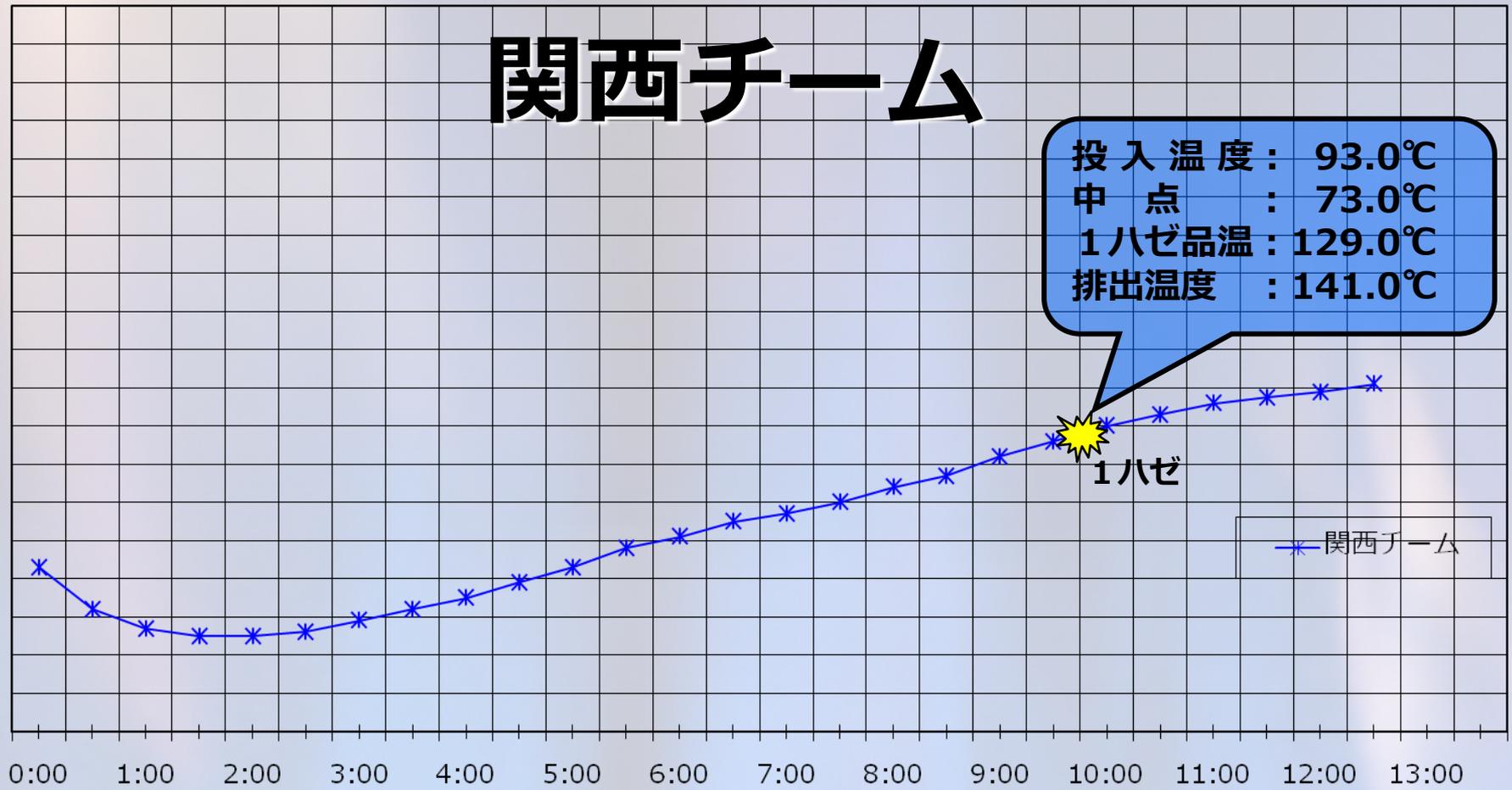
気を付けた事：

再現性を追求する以外に、サンプルローストの時以上の味を出せないか追求しました。また、カップング評価、ドリップでの評価、両方通用する味を探しました。ディスカッションの時間を多く設け、完成度をより高くする事を心がけました。

エイジング方法：バルブ付包材で200g窒素充填。常温保存。

関西チーム

投入温度：93.0℃
 中点：73.0℃
 1ハゼ品温：129.0℃
 排出温度：141.0℃



	フレーバー	アフターテイスト	酸の質	マウスフィール	クリーンカップ	スウィートネス	バランス	オーバーオール	計
サンプルテスト	6	5	5	6	6	6	6	6	82
目指した味わい	6.5	6	6	6.5	6.5	6	6.5	6	86

焙煎日時：9月18日
 使用焙煎機：ペトロンチー二
 焙煎機容量：20.0kg
 投入豆量：5.0kg
 気温30℃

九州チーム

オオカミコーヒーロースターズ	庄司 三杉
あだち珈琲	安達 和宏
カリオモンズコーヒーロースター	伊藤 寛之
タウンスクエア コーヒーロースターズ	森 崇顕
ハニー珈琲	井崎 克英
ハニー珈琲	成末 良
南阿蘇珈琲	田中 孝治

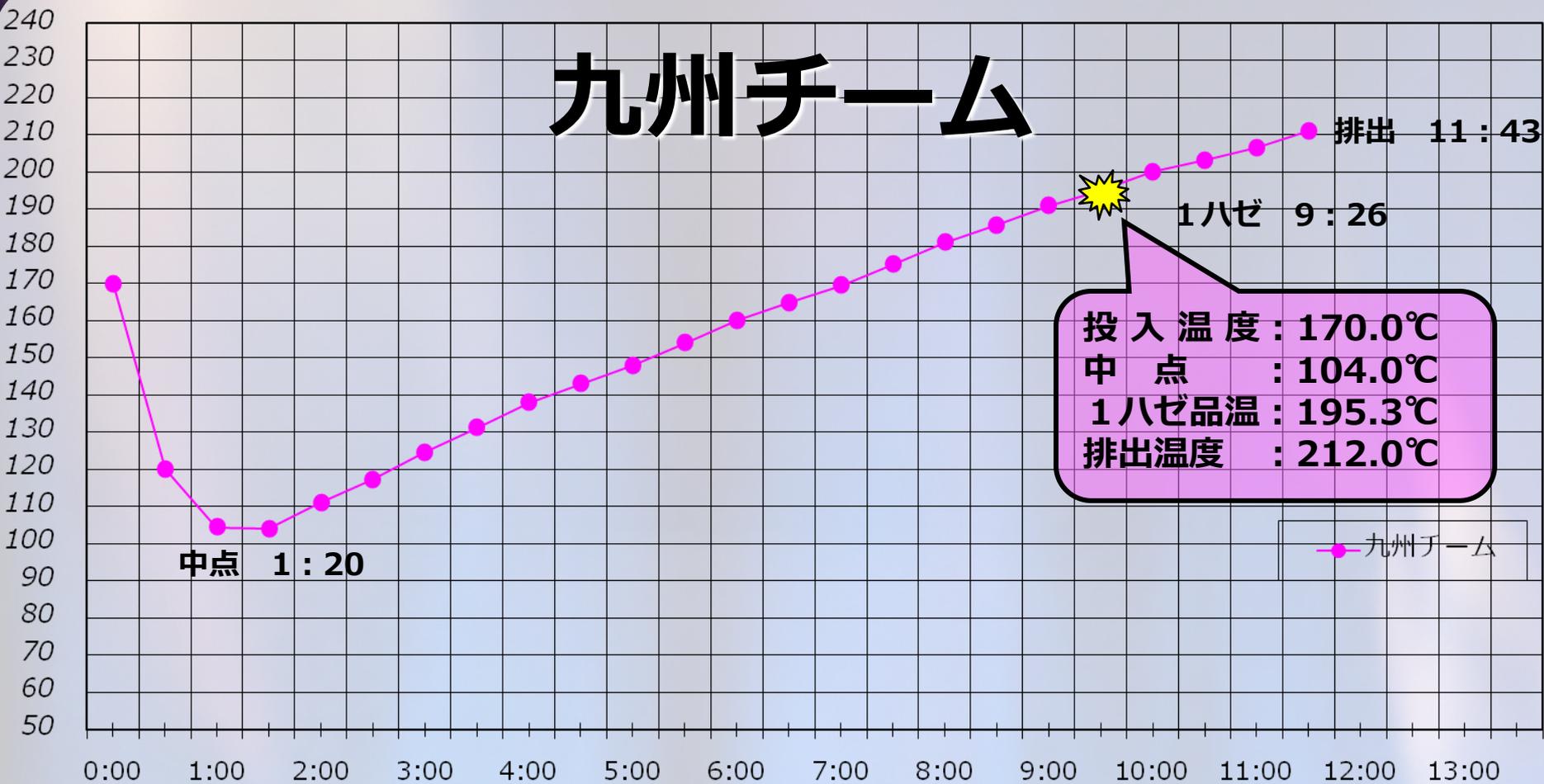
目指した味わい：

ピーチ、オレンジ、ストーン・フルーツ、
チョコレート、キャラメル、ブライト&シト
リックアシディティー、しっかりとしたマウ
スフィール、ロング・アフターテイスト、ク
リーンカップ

気を付けた事：オレンジやピーチのフレーバーを
引き出そうと、心がけました。1ハゼから2:20く
らいでフレーバーがでて、酸味も明るく、マウス
フィールもしっかりしたコーヒーに仕上げられた
と思います。

エイジング方法：昨年のRMCでエイジング状況
を検証したところ、窒素充填・冷凍保管がカッ
プ・クオリティが良かったため、今回も窒素充
填・冷凍保管でエイジングしました。

九州チーム



投入温度 : 170.0°C
 中点 : 104.0°C
 1ハゼ品温 : 195.3°C
 排出温度 : 212.0°C

九州チーム

	フレーバー	アフターテイスト	酸の質	マウスフィール	クリーンカップ	スウィートネス	バランス	オーバーオール	計
サンプルテスト	6	6	6	5	5	6	6	5	81
目指した味わい	6.5	6.5	6	6	6	6	6	6	85

焙煎日時 : 9月18日 14時
 使用焙煎機 : プロバット
 焙煎機容量 : 5.0kg
 投入豆量 : 2.5kg
 排出量 : 2.1kg
 気温27°C 湿度30%