

ブリュワー世界選手権 2012

2011年9月9日版

WCE 規約委員会により記載及び承認

公式規約

ブリュワー世界選手権 2012 規約

2011年9月9日版

ブリュワー世界選手権 2012 規約

目次

- 1.0 組織
- 2.0 権利
- 3.0 2012 年選手権
- 4.0 参加者
 - 4.1 参加条件
- 5.0 申込
 - 5.1 競技者登録フォーム
 - 5.2 申込期限
- 6.0 規約
- 7.0 施行規則
- 8.0 競技会の概略
- 9.0 規格と定義
 - 9.1 必修サービス
 - 9.2 オープンサービス
 - 9.3 挽いてないコーヒー豆
 - 9.4 飲料
 - 9.5 抽出用の水
 - 9.6 グラインダー
 - 9.7 抽出器具
 - 9.8 コーヒーの準備
 - 9.9 サービス器
 - 9.10 TDS 測定
- 10.0 競技エリア
 - 10.1 必修サービスステーション
 - 10.2 オープンサービスステーション
- 11.0 機械、付属品、原料
 - 11.1 ポット
 - 11.2 水
 - 11.3 グラインダー
 - 11.4 その他の電気機器
 - 11.5 提供される施設と機器
 - 11.6 競技者の機器と消耗品
- 12.0 競技者が準備時間前にすべきこと
 - 12.1 競技者へのオリエンテーションミーティング

- 12.2 必修サービスコーヒーと練習時間
- 12.3 時間の遵守
- 12.4 ステーションの維持
- 13.0 第1ラウンド競技会
- 13.1 まとめ
- 13.2 必修サービス
- 14.0 決勝ラウンド競技会
- 14.1 まとめ
- 15.0 技術的な問題
- 16.0 付属品を忘れたら
- 17.0 得点記録
- 17.1 公式得点記録
- 17.2 第1ラウンドの得点付け
- 17.3 決勝ラウンドの得点付け
- 17.4 端数処理
- 17.5 同点
- 18.0 デブリーフィング
- 19.0 ブリュワー世界選手権の審査員
- 19.1 WBrCの審査員と認定されるには
- 19.2 審査員としての目標と目的
- 19.3 審査員がブリュワー選手権チャンピオンに期待すること
- 19.4 ブリュワー選手権審査員の主な任務
- 19.5 審査員が競技者に期待すること
- 19.6 審査前審査員の禁止行為
- 19.7 競技会中の審査員の振る舞い
- 19.8 審査員のための指針
- 19.9 審査員のモーニングカリブレーション
- 20.0 評価基準
- 21.0 必修サービスの評価手順
- 21.1 審査のための準備と実施要綱
- 21.2 カップ得点の評価基準
- 21.3 スコアシート
- 21.4 カップ得点の構成部分
- 22.0 カップ評価の実施要綱
- 23.0 オープンサービス
- 23.1 プレゼンテーションの評価尺度

- 23.2 プレゼンテーションのスコアシート部分
- 23.3 プレゼンテーションのスコアシート部分
- 24.0 TDS 測定
 - 24.1 目的
 - 24.2 方式
 - 24.3 測定の実施要綱
- 25.0 競技者の不服申し立てと嘆願要請
 - 25.1 不服申し立て
 - 25.2 嘆願書
 - 25.3 裁定

1.0 組織

ブリュワー世界選手権（以下、WBrC）は World Coffee Events, LTD.（以下、WCE）による競技会である。

2.0 権利

ブリュワー世界選手権にかかる全ての知的所有権は、この公的規約と競技形式を含み World Coffee Events, LTD. が所有する。本書のいかなる部分も World Coffee Events, LTD. の書面による許諾無しに無断で使用または複製することを禁じる。

3.0 2012 年選手権

ブリュワー世界選手権 2012 は、欧州スペシャルティコーヒー協会がオーストリアのウィーンで 2012 年 6 月 13 日から 15 日に開催する「World of Coffee」イベントと連携して開催される。

4.0 参加者

4.1 参加条件

ブリュワー世界選手権の参加資格は、WCE より認可を受けた国を代表する団体により運営された WCE 承認の国内競技会で決定された国内優勝者とする。各国を代表する競技者は 1 名だけとする。WCE 認可を受けた国内団体は、ブリュワー世界選手権に対して WCE 承認の国内競技会における前年の優勝者ではない競技者を提出することはできない。しかし、World Coffee Events, LTD. の書面による明示の許可を受けた場合を除く。

4.1.1 年齢制限

競技者は World Coffee Events (WCE) が承認したあらゆるイベントにおいて、競技の時点で 18 歳以上でなければならない。

4.1.2 国籍

競技者は、代表する国の有効なパスポートもしくは 2 年以上の就業証明書類／査証

または修学証明書類を所持していることとする。パスポートではなく、2年以上の就業証明書類／査証または修学証明書類により参加する場合は、国内大会開催の12カ月以前に取得したものでなければならない。競技者は、WCE 競技の年ごとに1カ国のみ代表として競うことができる。

4.1.3 複数のパスポート保持者

複数のパスポートを所持する場合、競技者は一つの国を選ばなければならない、その国におけるWCE承認の国内競技会にて資格を得なければならない。

4.1.4 費用

WCE 認可の国内団体は、競技者がブリューワー世界選手権にその国の代表として参加するため、開催期間中の渡航費用と宿泊費用を負担しなければならない。これ以外の競技会に係る競技者自身の旅行と宿泊に係る追加費用、消耗品費、材料費、現地交通費や追加人員費用などを含む費用は競技者が責任を持つこととする。WCE は競技者のいかなる費用も責任を負わない。競技者がこれら費用を支払えない場合、これらを負担するためのスポンサーや外部の関係者を見つけることは競技者自身の責任とする。

4.1.5 競技者からの質問

全ての競技者は、これらの規約及びスコアシートをよく読み十分に理解しておくなければならない。規約及びスコアシートを理解しないと不服申し立てする競技者に対して便宜や例外を与えることはない。全てのブリューワー世界選手権関連の書類は、World Brewers Cup のサイトからダウンロードできる。競技者は、大会到着前に質問をすることを奨励する。競技者は、各競技の開始前に行われる公式の競技者会議の際に質問する機会もある。

4.1.6 競技者と審査

競技者は開催国を問わず、その年のWBrC イベントが終わるまであらゆる世界、国内、地域レベルなどの承認されたWBrC 競技会で審査員をすることができない。審査員は、開催国を問わず、その年のWBrC イベントが終わるまであらゆる世界、国内、地域レベルなどの承認されたWBrC 競技会で競うことができない。

5.0 申込

5.1 競技者登録フォーム

競技者は、www.worldbrewerscup.org サイトにある「ブリューワー世界選手権競技者登録フォーム」でオンライン登録を済ませると共に代表する国の有効なパスポートもしくは、2年以上の就業証明書類／査証または修学証明書類写しを WBrC イベント開催 6 週間前までにイベントマネージャーへ提出する。参加資格のある国内優勝者には、オンライン登録及びパスポートまたは法的書類の受付後、2 週間以内に E メールにて確認文書が競技者本人へ送られる。

5.2 申込期限

競技者は、イベント開催の 6 週間前までにオンライン競技者登録及び有効なパスポートまたは法的書類の提出を済まさなければならない。もし国内大会が WBrC 大会開催前 6 週間以内に行われる場合には、国内優勝者は大会終了後 5 日以内に登録フォーム及びパスポートまたは必要書類を提出しなければならない。この条件が満たされない場合には、WBrC での競技から除外される。

6.0 規約

ブリューワー世界選手権登録フォームを提出するにあたって、競技者は以下の規約を理解したと認めたことになる。

【要注意】当規約には、個人の責任と WBrC チャンピオンに賦課される代表者として求められることを含んでいることに注意してください。

A. WBrC チャンピオンは、World Coffee Events, LTD. (WCE)、米国スペシャルティコーヒー協会 (SCAA)、欧州スペシャルティコーヒー協会 (SCAE) を代表する。

B. WBrC に参戦して優勝する機会を得ることと引き換えに、それぞれの競技者は以下のことに同意すること。

i. WCE、SCAJ、SCAE が、それぞれのプロモーションのために、競技者の指名と画像をあらゆるフォーマット及び無料で使用することを許可すること。

ii. 上記の使用フォーマットに際して、写真、ビデオ、印刷物、インターネット、

その他のいかなる電子メディアを含め、いかなる制限も受けないこと。

iii. この規約を従うにあたり、WCE、SCAA、SCAE の好評を維持するための積極的な活動を行うこと。

C. 競技者は、WBrC のウェブサイトにある競技者行動規範をよく読み、遵守すること。

D. WBrC チャンピオンは、WBrC のウェブサイトにあるチャンピオン行動規範をよく読み、遵守すること。

7.0 施行規則

WBrC は、本競技会を通してこれらの規則を採用する。もし競技者がこれら規則を一つ以上違反した場合、自動的に競技会失格となる。ただし、規則が明確な施行や結果を示す場合を除く。もし審査員や大会主催者がこれら規則を一つ以上違反した場合、「不服申し立てと嘆願要請」項の手順に従い競技者は抗議を申し出ることができる。

8.0 競技会の概略

A. 競技会は二つの試合に分かれる。第 1 ラウンドと決勝ラウンドである。

B. 第 1 ラウンドは、二つのサービスから構成される。「必修サービス」と「オープンサービス」である。

C. 決勝ラウンドは、各競技者につき一つのオープンサービスのプレゼンテーションから構成する。

D. 各サービス競技の間は、3 人の審査員によって競技者は評価される。

E. 各サービスの間、競技者は 3 人の審査員それぞれに個別の飲料 1 杯を作り、提供する。

F. 規約の定義を満たせるのであれば、どのコーヒー抽出器具のセットを使用するか競技者が選択できる。

G. 各サービスに対し、競技者は競技エリアでのサービスの前の準備に 5 分の準備時間が与えられる。

H. 「必修サービス」の間、競技者は飲料を作り提供するために 7 分の競技時間が与えられるが、プレゼンテーションまたは実演は含まれない。競技者は、競技会が用意する挽いてないコーヒー豆しか使用できない。

I. 「オープンサービス」では、使用する挽いてないコーヒー豆を競技者が選択することができる。競技者には飲料を作り提供するため、プレゼンテーションも伴う 10 分の競技時間が与えられる。

J. それぞれのサービス競技での 3 杯の飲料は、同一の挽いてないコーヒー豆で作られること。

K. 第 1 ラウンドと決勝ラウンドのオープンサービスでは、競技者が同一またはそれぞれのラウンド毎に異なる挽いてないコーヒー豆を自由に選択して使用することができる。

L. 競技者は競技時間内に何杯でも飲料を作ることができる。審査員は提供された飲料のみを評価する。

M. 競技者への参考として、それぞれの提供された飲料に対し、TDS 測定を行う。

N. TDS 測定により 1 杯の飲料が 2.00%を超えた場合は失格で 0 点となる。

O. 国内競技会と地域競技会や予選会などの下位競技会では、それぞれの国内団体や競技会主催者の自由裁量により、第 1 ラウンドでは必修サービスのみを競技することができる。ただし、決勝ラウンドでのオープンサービスを伴う。

P. 「必修サービス」と「オープンサービス」の合間が短時間でスケジュール設定されることがある。その場合、競技者は短時間で次の競技サービスのための準備とセットのし直しをしなければならない。スケジュールの時間と手早い作業に気をつけるべきである。

Q. 国内競技会と下位競技会は、二つのラウンド一つのサービスを同時または連続

して行うことができる。同時の場合は2組の審査員が必要である。

9.0 規格と定義

9.1 必修サービス

- A. 「必修サービス」は、ブリューワー世界選手権における二つのコーヒーサービスの内の一つである。
- B. 競技者は、別々に淹れたコーヒーを作り、3人それぞれの審査員に1杯ずつ提供するため、5分間の準備時間と7分間の競技時間が与えられる。
- C. 必修サービスの競技者は、競技会が用意する全て同一規格のサービス容器とコーヒー豆を使用する。
- D. 競技時間が開始したら、競技者はコーヒーを作り審査員に提供する。
- E. 飲料はWBrCの審査要綱（関連項目参照）に応じた感覚評価のみにより評価される。
- F. 必修サービスでは、付随情報（視覚、言語、感覚など）は評価されず、また、公表してはならない。

9.2 オープンサービス

- A. 「オープンサービス」は、ブリューワー世界選手権における二つのコーヒーサービスの内の一つである。
- B. 競技者は、プレゼンテーションと共に別々に淹れたコーヒーを作り、3人それぞれの審査員に1杯ずつ提供するため、5分間の準備時間と10分の競技時間が与えられる。
- C. 決勝ラウンドで競技者は、コーヒーの体験を高めるプレゼンテーションと共に独自で選んだ挽いてないコーヒー豆を使い、飲料を審査員に提供する。
- D. 競技者はWBrCの審査要綱（関連項目参照）に応じた感覚とプレゼンテーション

の評価を受ける。

9.3 挽いてないコーヒー豆

A. 挽いてないコーヒー豆とは、焙煎したコーヒー類の果実からの種子の集まりである。

B. コーヒーチェリーを摘む時点から飲料へ搾り出されるまでの間、コーヒーにはあらゆる物質、例えば添加物、香味料、着色料、香料、芳香性物質、液体、粉末などが加えられてはならない。コーヒーの栽培と一次加工の際に使用される肥料などの物質は許可されている。

C. 競技時間の前にコーヒーを挽くことは許可される。添加剤に関しては同じ規定が適用される。

D. 競技者は、コーヒーバーの世界選手権（World Championship Coffee Bar）で抽出と提供及び聴衆のためにまとめて抽出し、競技会主催者に対するプレゼンテーションに使用するため、最低 2.0 キロの同じ挽かれてないコーヒー豆を供給しなければならない。

E. 必修サービスで提供されるコーヒー豆は、ミディアム煎りからミディアム・ライト煎りのスペシャルティグレードのフリーウォッシュトで、競技開催日の 7 日前までに焙煎される。（Gourmet スケールのアグトロン方式で焙煎度合 50 から 60 ）。焙煎コーヒーのバッチが複数提供された場合は、バッチは個々にラベル付けされているか完全にブレンドされる。

9.4 飲料

A. 飲料は、水を溶媒としたコーヒー豆の粒子から抽出したものでなければならない。挽かれてないコーヒー豆、抽出用の水や器具、そしてサービス器に関連する定義に入らないいかなる種類の添加物も許されない。

B. 飲料は、総溶解固形分（TDS）が 2.00%もしくは 20,000 ppm と同値であるかそれ以下でなければならない。これは、飲料を通称「フィルターコーヒー」の分野に制限し、エスプレッソやその他のコーヒー抽出飲料の種類と区別する。提供された飲料が TDS で 2.00%を超えている場合は失格で 0 点となる。

- C. 競技者は3人の審査員それぞれに個別の飲料1杯を作り提供する。
- D. 3杯の飲料はそれぞれ1杯が150から350ミリリットルでなければならない。飲料が120ミリリットル以下または375ミリリットル以上で提供された場合、その1杯(1カップ)は、失格で0点となる。
- E. 準備時間内で作った全ての量の飲料を提供する必要はない。

9.5 抽出用の水

- A. 競技者は、競技会が提供する抽出用の水または競技者個人の水を使うことができる。
- B. 提供される水は以下の8.0章にある許容範囲内で調整される。
- C. 競技者が独自の水を使用すると選択した場合、その水に禁止されたレベルの添加物や化学物質が含まれていないかを確認するために分析することがある。審査員は、水が清潔な飲料水特有でない何らかの風味や性質を含んでいないかを確認するため、水を室内温度または温めて試飲すると要求することがある。
- D. 提供される水は室内温度または96°Cから98.5°Cに温めて提供できる。
- E. 競技者が独自の水を使うと選択した場合は、水を希望する温度まで温めるための器具も競技者自身が用意しなければならない。このような器具に電力を供給するための電力は、競技会が提供するものに制限がある。

9.6 グライNDER

- A. グライNDERとは、何もコーヒーに添加せず、挽いてないコーヒー豆をコーヒーの化学的性質を変えずに小さな物理的粒子に粉砕する器具である。粉砕する際に直接関係する摩擦や熱などは別である。
- B. 競技エリア内と競技者の競技時間中、競技者は競技会のスポンサーにより提供されたグライNDER以外を使用できない。競技者は、競技会により提供されたグライNDERまたは競技者自身が持ち込んだグライNDERを競技エリア外または競技時

間の前に使用することができる。

9.7 抽出器具

A. 抽出器具とは、飲料抽出に関与または抽出時に使用する物である。

B. 抽出器具は、本質的に「手動」でなければならず、電気などの補充力による機械的作用を含まず、また関与しない。以下は例外である。

i. 機械的作用が競技者の手動作用により作動する場合は許可される。例えば、手や腕による作用。または、重力やコーヒー抽出自体の作用により生み出された場合も許可される。例えば、吸引式抽出器の圧力、抽出器のバランスの動きなど。

ii. 水やコーヒー飲料を温めるための電気、磁気、または液体燃料による熱源は許されるが、その他の機械作用に動力を供給してはならない。

iii. 競技者に抽出用水を供給する機械または機械作用は許される。ただし、自動化または一定の水量を配分できるようプログラムされているような一部の機械作用を直接コーヒーに使用することはできない。例えば、自動化の給水器は、器に注ぐことはできるが、直接コーヒーに注ぐことはできない。

C. 競技者は独自の抽出器具を使わなければならない。スポンサーが競技者使用のために特定の抽出器具を用意するかもしれないが、最終的に競技者自身が抽出器具（該当する場合、濾過媒体含む）の確保の責任を負う。ブリュワー世界選手権は、提供する抽出器具の操作や構造健全性の責任を持たない。器具を使う競技者自身が十分にその器具を試し、調べるべきである。

D. 必須の3杯を割り当てられた時間内に作るため、競技者は抽出器具をいくつも使用することができる。

E. 抽出器具は、いかなる添加物質も飲料に加えられない。

9.8 コーヒーの準備

A. ブリュワー世界選手権では、個別で作って抽出されたコーヒーをそれぞれの審査員に1杯ずつ提供する。

B. 「個別に作る」とは、別個の量のコーヒーと水が直接もたらすシングル抽出のことである。従って、競技者は、別個に作った各コーヒーを一人の審査員にしか提供できない。例えば、シングル1リットルのフレンチプレスを審査員のための3つのカップに注ぐことはできないが、3つ別々のフレンチプレスを使ってそれぞれ提供することはできる。

C. 「抽出時間」とは、抽出する水とコーヒーの粉が接触を始めた瞬間から競技者が抽出を止めるまでの時間の長さのことである。抽出が終了するのは、抽出された飲料が完全にコーヒーの層から分離した時（コーヒーの粉に貯留した水は「抽出飲料」の一部と考慮されない。）または、バリスタがサービス器に注がれている抽出飲料を止めた時のどちらか先に来たほうである。フィルター予湿による水は、「抽出水」と見なされない。

D. 両方の競技ラウンドにおいて、抽出時間が競技時間より前に開始した場合、または、完全に競技時間が経過した後に飲料が提供された場合、飲料は失格となる。

9.9 サービス器

A. サービス器は、競技者がコーヒー飲料を審査員に提供するためのカップ、サーバーまたはその他の容器のことである。

B. コーヒー提供またはプレゼンテーション毎に最低3つのサービス器が必要である。

C. コーヒー飲料はそれぞれの審査員に完全な一人前で提供されなければならない。例えば、2人前以上の飲料を審査員達に「分割した飲料」として提供することはできない。ただし、競技者が空のサービス器をサービスの付属品として発表することはできる。例えば、飲料が入ったフレンチプレスと審査員が注ぎ入れるための空のカップを提供することである。

D. サービス器は、いかなる風味や香料を加えてはならない。

E. サービス器の材質、形状、大きさの制限はないが、審査員が手に取って直かに少しずつ飲めなければならない。

- F. 競技会は、150 から 235 ミリリットルの「標準サービス器」を提供する。
- G. 競技者は全員、必修サービスでは標準サービス器でコーヒーを提供しなければならない。
- H. オープンサービスでは、競技者が標準サービス器または独自で用意したサービス器を使用するかどうか選択することができる。
- I. 得点の「アロマ」成分は、飲料が入ったサービス器からコーヒーが出された時に評価される。
- J. 審査員が必要と見なした場合、除熱を促進させるために、コーヒーをアロマの評価後に標準サービス器へ注ぐことがある。飲料がこのように注がれても評価に影響はない。

9.10 TDS 測定

- A. TDS 測定器は、以下の総溶解固形分を測るために使用される。
- B. TDS 測定の実施要綱は、本書に記載されている。
- C. TDS 測定は、小数第 2 位まで求めた（例えば 1.15%）パーセンテージで各スコアシートに記録される。
- D. TDS 測定は、飲料の適確性（2.00%と同値又はそれ以下の抽出強度）を判断するため、得点には関与せず、競技者の参照用のみとして提供される。

10.0 競技エリア

ブリュワー世界選手権における全ての競技エリアは、1ヶ所の必修サービスステーションと2ヶ所の個別オープンサービスステーションから構成する。国内競技会と下位競技会（地域競技会や予選会など）は、それぞれの競技会に適した競技ステーションを構成することができる。

10.1 必修サービスステーション

必修サービスステーションは以下から構成される。

- A. 機器用テーブル：ポット、スポンサーのコーヒングラインダー、清掃用品及びその他の道具や付属品を支えるテーブルである。ポットとグラインダーは、競技者により動かすことができない場合がある。
- B. 作業用テーブル (2)：二つに分かれた表面が競技者の準備用テーブルとして指定される。競技者は指定されたテーブルで自身の機器を準備し、コーヒーを用意する。
- C. 審査員用テーブル：審査員の視点が競技者に見えにくい位置にあるテーブルに審査員は座っている。

10.2 オープンサービスステーション

オープンサービスステーションは以下から構成される。

- A. 審査員用テーブル：競技者から提供されるコーヒー及びプレゼンテーションを評価するため、審査員は競技者の方を向いて長方形のテーブル（約 0.75 から 1.0 メートルの高さと約 1.8 メートルの長さ）に横並びで座る。
- B. 機器用テーブル：ポット、スポンサーのコーヒングラインダー、清掃用品及びその他の道具や付属品を支えるテーブルである。ポットとグラインダーは、競技者により動かすことができない場合がある。

11.0 機械、付属品、原料

11.1 ポット

競技者は、スポンサーのポットまたは独自の抽出用水を持ち込む選択肢がある。ポットは、96.0°Cから98.5°C（使用時にノズルまたは蛇口を測った温度）で水が出るように設定される。競技者は、ポットの構成要素、設定、部品も変更、調整または交換してはならない。どのような変更または調整も失格の根拠となりうる。誤用または乱暴な扱いによる競技用機器への損害は、失格の根拠となる。

11.2 水

競技者は、スポンサーの水または独自の抽出用水を持ち込む選択肢がある。スポンサー公式のポットは、スポンサーの水だけを供給する。競技者は独自の水をスポンサーのポットで使用することはできない。スポンサーの水は、次の基準を目標として調整される。

におい： 清潔または新鮮、無臭

色： 清色

全塩素／クロラミン： 0（ゼロ）mg/L

TDS： 150 mg/L（許容範囲 75-250 mg/L）

カルシウム硬度： 4 グレインまたは 68 mg/L（許容範囲 1-5 グレインまたは 17-85 mg/L）

全アルカリ度： 40 mg/L（許容範囲は 40 mg/L か近い数値）

pH： 7.0（許容範囲 6.5 から 7.5）

ナトリウム： 10 mg/L（許容範囲は 10 mg/L か近い数値）

11.3 グライNDER

スポンサーのコーヒーグラインダーは、競技者が使用するための機器用テーブルに置いてある。競技者はスポンサーのグラインダーまたは独自で選んだ他のグラインダーを使用することができる。しかし、スポンサーのグラインダーのみを競技エリアと競技時間中に使用することができる。競技者がスポンサーのグラインダーではなく、選択した独自のグラインダーを使う場合は、それを競技エリア（またはステージ上）や競技時間中に使用することはできない。また、競技ステージ上で電源に差し込むことができない場合もある。

11.4 その他の電気機器

競技者は追加で最大 2 個までの電気機器をコーヒープレゼンテーション中またはプ

プレゼンテーションのために持ち込むことができる。競技者は、イベント到着前に、ホットプレート、湯沸かし器などの追加で持ち込む電気機器をイベントマネージャーに連絡しなければならない。追加の電気機器に必要な総電力は、グラインダーとの共有となる単一の単層回路に接続できなければならない。競技者の追加電気機器が提供される電力だけで十分に賄えるかは、競技者の責任で確保する。競技者の追加電気機器のために余分な電力を要求する「技術的な抗議」は受け入れられない。提供される電気接地サービスを必要としない追加機器の使用に関しての制限はないが、そのような機器は規約で許可されているものに限る。

11.5 提供される施設と機器

競技エリアは、次のものが設備される。

- 機器用テーブル（ポットとグラインダー用）
- 作業用テーブル（競技者用）
- サービス用テーブル（審査員用テーブル）
- ポット
- 公式コーヒーグラインダー
- 標準サービス器
- 清掃用ブラシ（グラインダーとカウンター用）
- ゴミ箱
- 液体を捨てるためのバケツ

11.6 競技者の機器と消耗品

競技者はプレゼンテーションに必要な全ての消耗品を持参しなければならない。競技者は旅行及び競技会期間中の破損を見越しておかなければならない。競技会期間中、持ち込んだ機器と付属品は、競技者自身で責任を持って管理する。世界選手権、ボランティア、イベントスタッフは、競技エリアに残された物については一切の責任を持たない。競技者は次の物を持参すること。

- 抽出器具
- コーヒー濾過媒体
- オープンサービス用のコーヒー（練習用、競技用、参加者へ提供するために最低 2.00 キロ）

次の物は任意である。

- ・ 抽出器具のスペア
- ・ 追加の電気機器（最大 2 個）
- ・ 抽出器具用のスタンド
- ・ 抽出器具の付属品
- ・ スケール（質量測定用）
- ・ 温度計（温度測定用）
- ・ タイマー（時間測定用）
- ・ コーヒー濾過媒体
- ・ オープン用のサービス器（最低 3 個とスペア）
- ・ 清掃用の布巾

12.0 競技者が準備時間前にすべきこと

12.1 競技者へのオリエンテーションミーティング

ブリュワー世界選手権が始まる前に競技者オリエンテーションミーティングが行われる。このミーティングは競技者全員が参加しなければならない。このミーティングにて、イベントマネージャーが第 1 ラウンドの練習用コーヒーを配布し、競技会の流れやスケジュールについての説明や告知、そしてステージとバックステージを案内する。競技者がイベントマネージャーへ質問または懸念事項を確認する機会である。

12.2 必修サービスコーヒーと練習時間

12.2.1 提供される必修サービスコーヒー

オリエンテーションミーティング時に競技者各自は 350 グラム入りの第 1 ラウンド用コーヒーを 1 袋ずつ受け取る。提供されるコーヒーに関する詳細は、添付の「規格と定義」を参照すること。

12.2.2 ブリュワー選手権の練習時間

競技者は、競技会当日の朝に提供されたコーヒーと独自のコーヒーを抽出する練習ができる。競技会オリエンテーションミーティングの際にイベントマネージャーが練習時間の詳細を伝える。

12.3 時間の遵守

競技者は、それぞれに割り当てられた準備時間開始の少なくとも 30 分前に競技会に居ること。競技時間開始の時に現場に居ない競技者は失格となる。

12.4 ステーションの維持

競技者は、準備エリアが次の競技者のために清潔で整えられているようにする責任を負う。「ステーションを維持する」ボランティアはいないので、競技者が競技時間終了後にステーションを清掃し整えなければならない。

13.0 第1ラウンド競技会

13.1 まとめ

第1ラウンドでは、競技者は二つのコーヒーサービスを披露する。必修サービスとオープンサービスである。第1ラウンドの得点は必修サービスとオープンサービスの合計得点が算出される。必修サービスとオープンサービスのための準備時間と競技時間が競技者に割り当てられる。指定された準備時間または競技時間で開始する用意がない競技者は失格となる。競技会が遅れた場合も、競技者は予定されている時間に準備を開始できるよう準備していなければならない。

13.2 必修サービス

13.2.1 準備時間

競技者は、必修サービスのための準備時間を割り当てられる。競技者は、競技時間のために必要な物を準備し、持ち場を準備するため、5分間を与えられる。電気機器は、準備時間前に準備し、電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通す、オンにする、またはスイッチを入れてはならない。準備時間が終了した時点で競技者は、機器用テーブルと競技者用テーブルに上にある準備や操作にかかる全ての動きを止めなければならない。これらは、競技時間が始まる迄のコーヒー提供に関わる。競技者は準備時間終了後、コーヒーサービスに関わるいかなる物も手に持ってはならない。タイマーだけは持てる。競技者は、準備時間終了から競技時間開始の間の時間が変更する可能性があることを考慮しておかなければな

らない。

13.2.2 競技時間の開始

競技者は交互でずらして設けられたタイムテーブルにて予定される。5 分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができていないかを確認しなければならない。競技者は、抽出用水とコーヒーが接触する前に競技時間を始めなければならない。その後始めた場合は、失格となる。（濾過媒体の予湿に使われた水、または、抽出用でない水は見なされない。）

13.2.3 競技時間

競技者はコーヒーを作り、審査員に提供するため、7 分間が与えられる。競技者は全員、競技会から提供された必修サービス用のコーヒーだけを使用し、その他のコーヒー（挽いてないまたは挽かれたコーヒー豆）は使用できない。プレゼンテーションは一切、披露してはならない。競技者は静かに作業を行うよう努めなければならない。競技者が審査員用テーブルでコーヒーを作ることはない。審査員用テーブルは、飲料を評価するためだけにあり、また、審査員は準備を観察することができない。競技者は自身の競技時間の最中またはあらかじめ、コーヒー豆を挽き、抽出用水を用意する選択がある。飲料はこれらの規約、特に「規格と定義」の項目に従って作られ提供されなければならない。競技者は、飲料を準備ステーションの端に置いてある指定されたサービルトレイに置いて審査員に提供する。サービスポーターが審査員へ飲料を届ける。

13.2.4 競技時間の終了

競技者が 3 杯目（最後）の飲料を提供し終えた時、または競技時間が経過した時に競技時間が終了する。どちらか先に起こった時に終了する。競技者は競技時間が終わったことを告げるまたは示す必要はない。競技時間内に提供されなかった飲料は、公式得点がゼロとなる。しかし、競技者の参考のみとして、審査員が引き続きその飲料の評価をし、点数をつける可能性がある。競技時間終了後、競技者は準備エリアに戻り、次の競技者のために持ち場を清掃し敏速に整えなければならない。

13.3 オープンサービス

13.3.1 準備時間

競技者は、オープンサービスのための準備時間を割り当てられる。競技者は、競技時間のために必要な物を準備し、持ち場を準備するため、5分間が与えられる。電気機器は、準備時間前に準備し、電源に差し込むことができるが、準備時間が開始するまで電力を通す、オンにする、またはスイッチを入れてはならない。準備時間が終了した時点で競技者は、機器用テーブルと競技者用テーブルに上にある準備や操作にかかる全ての動きを止めなければならない。これらは、競技時間が始まる迄のコーヒー提供に関わる。競技者は準備時間終了後、コーヒーサービスに関わるいかなる物も手に持ってはならない。タイマーだけは持てる。競技者は、準備時間終了から競技時間開始の間の時間が変更する可能性があることを考慮しておかなければならない。

13.2.2 競技時間の開始

競技者は予定されているオープンサービス競技の時間を割り当てられる。5分間の準備時間後、競技者はタイムキーパーに開始を知らせて競技時間を開始する。競技者はタイムキーパーがタイマーを開始する用意ができているかを確認しなければならない。

13.3.3 競技時間

競技者はフィルター抽出されたコーヒーを3人の審査員にそれぞれ個別で作り、提供し、披露するため、10分間の時間が与えられる。競技者は自身が選んだ挽いてない、または、挽かれたコーヒー豆を使用することができる。競技者は自身の競技時間の最中またはあらかじめ、コーヒー豆を挽き、抽出用水を用意する選択がある。コーヒーの提供は、審査員へのプレゼンテーションを伴わなければならない。プレゼンテーションでは、提供する味わいの体験を明瞭に表現にし、優れた顧客サービスを実演し、そしてコーヒーの体験全体を高める。飲料は、これらの規約に従って作られ提供されなければならない。競技者は、飲料を審査員用テーブルのそれぞれの審判の前に一杯ずつ置き、審査員に提供する。競技者は、「サービスされていると」見なされるよう、積極的に審査員の前に各飲料を置かなければならない。

13.3.4 競技時間の終了

競技時間が終了するのは、競技時間が終了した時、競技者が競技時間記録時計を止

めた時、または競技者が手を挙げて「タイム」と告げた時である。いずれか先に起こった時に終了する。競技時間内に提供されなかった飲料は、公式得点がゼロとなる。しかし、競技者の参考のみとして、審査員が引き続きその飲料の評価をし、点数をつける可能性がある。審査員は、競技時間前後に発された言葉、提供または披露されたことに関して評価しない。競技時間終了後、競技者は準備エリアに戻り、次の競技者のために持ち場を清掃し敏速に整えなければならない。

13.3.5 オープンサービスに関する追加事項

競技者はプレゼンテーションと共にコーヒーを披露しなければならない。これは、コーヒーを味わう体験を高め、現実世界でのスペシャルティコーヒー体験の模範となるサービスへと繋がる。プレゼンテーションは、競技者の説明がどこまで味わいの体験と調和しているかを基に評価される。プレゼンテーションは、創造的、有益、そして面白くてもよいが、常に審査員の「コーヒー体験」を高めることに焦点を当てるべきである。競技者は、提供するコーヒー以外に審査員が食べる、飲む、味見する、または嗅ぐための食べ物、飲み物、または香りのよい体験を提供もしくは披露してはならない。このようなサービスは審査員によって評価されない。競技者は、審査員に対し、審査する位置から身体を移動するよう要求することはできない。

14.0 決勝ラウンド競技会

14.1 まとめ

決勝ラウンドは、第1ラウンドの首位6人の高得点競技者がオープンサービスのプレゼンテーションを3人の審査員に披露することから構成される。第1ラウンドからの得点は持ち越されない。

15.0 技術的な問題

A. 準備時間や競技時間の最中に競技者が下記のような技術的な問題があると思うことがある。

i. 電力供給

ii. 提供された公式のグラインダーまたは公式の抽出器。

iii. オープンサービス用のみ： 視聴覚機器（例えば、競技者のマイク）。競技者は手を挙げて「technical」と叫び、準備時間中であればイベントマネージャーを呼ぶ。または、競技時間中であれば、主審査員を呼ぶ。時間が止められる。

B. もし、イベントマネージャーが技術的な問題があると同意し、容易に解決できると判断した場合、適切であれば競技者にその分の適切な時間を戻される。技術担当者がその問題を直し次第、競技者の時間は再開される。

C. もし技術的な問題が直ぐに解決できない場合、イベントマネージャーもしくは、主審査員は競技者が競技を続けるために待つべきか、または中止し、時間を再度割り当てて再開するかを判断する。

D. もし競技者が自身の競技時間を止めなければならない場合、イベントマネージャーは、競技者が後で競技を完全に再開するため、スケジュールの立て直しをする。

E. もし技術的な問題が競技者のミスまたは競技者の個人的な機器によるものと判断された場合、イベントマネージャーは追加の時間を競技者に与えない場合がある。この場合、準備または競技の時間は追加時間無しでそのまま再開される。

F. 機器に慣れていないことはテクニカルタイムアウトの事由にならない。

16.0 付属品を忘れたら

A. 競技者が自身の機器や付属品を競技時間中に忘れていた場合、競技者は主審査員にステージの外に忘れ物があると伝え、自身で忘れ物を取り戻さなければならない。この間、競技時間は停止されない。

B. 競技時間中にスタッフ、サポーター、チームメンバーや顧客によって、何も持ってきてもらうことはできない。

17.0 得点記録

17.1 公式得点記録

公式の得点記録係が、全ての得点記録及び機密保持の責任を負う。

17.2 第1ラウンドの得点付け

17.2.1 必修サービスの得点付け

カップの総合得点を算出するためには、カップ得点の7つの要素の得点が加算される。(風味、バランス、総合の得点は倍増される。)飲料のTDSが2.00%を超えた場合、そのカップは失格となりカップ得点はゼロとなる。競技者の必修サービス総合得点は、3枚のスコアシート(各審査員1枚)を集計し、それを3で割る。例えば、得点が85.25点、91.00点、89.50点で合計265.75点であった場合は、総合得点が88.58点となる。必修サービスの最大可能得点は100点である。

17.2.2 オープンサービスの得点付け

カップ得点の総合得点は、必修サービスのように集計される。プレゼンテーション得点を算出するには、3つの関連する得点要素が加算される。総合的な印象の得点は倍増される。オープンサービス得点の各スコアシートを算出するには、カップ得点とプレゼンテーション得点の総合得点を加算し、それを1.40で割る。競技者のオープンサービス総合得点を算出するには、3つのオープンサービス得点(各スコアシートから1つずつ)を集計し、それを3で割る。オープンサービスの最大可能総合得点は100点である。

17.2.3 第1ラウンドの得点

第1ラウンドの総合得点は、必修サービスとオープンサービスの集計である。第1ラウンドの最大可能得点は200点である。

17.3 決勝ラウンドの得点付け

- A. カップの総合得点は、17.2.1の必修サービスの得点付けと同じように算出される。
- B. プレゼンテーション得点を算出するには、3つの関連する得点要素が加算される。総合的な印象の得点は倍増される。
- C. オープンサービス得点の各スコアシートを算出するには、カップ得点とプレゼンテーション得点の総合得点を加算し、それを1.40で割る。

D. 競技者の決勝総合得点を算出するには、3つの決勝得点（各スコアシートから1つずつ）を集計し、それを3で割る。決勝総合得点の最大可能得点は100点である。

17.4 端数処理

得点は小数第2位で四捨五入する。例えば、総合得点が88.583333点だった場合、88.58点となる。

17.5 同点

第1ラウンドの場合：2人以上の競技者が同点となり、その結果、決勝ラウンドへ6人を超える競技者が勝ち残る場合、次の手順で選定される。

- A. 必修サービスの総合得点が高い競技者から上位となる。
- B. 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「風味」の得点が高い競技者が上位となる。
- C. 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「バランス」得点が高い競技者が上位となる。
- D. 更に同点だった場合は、必修サービススコアシートの「総合」得点が高い競技者が上位となる。
- E. 更に同点だった場合は、決勝ラウンド上位6位に適う全ての競技者が進出できる。

決勝1ラウンドの場合：2人以上の競技者が同点となった場合、最終順位は次の手順で決定する。

- E. 決勝ラウンドのカップ総合得点（プレゼンテーション得点を含まない。）が高い競技者が上位となる。
- F. 更に同点だった場合は、「顧客サービス」得点が高い競技者が上位となる。

G. 更に同点だった場合は、「総合的な印象」得点が高い競技者が上位となる。

18.0 デブリーフィング

表彰式の後、競技者は審査員とスコアシートを見る機会がある。競技者がスコアシートの原本を自身のものとする事は許されない。競技会後にイベントマネージャーがEメールにより競技者へそれぞれのスコアシートのコピーを送る。

19.0 ブリュワー世界選手権の審査員

19.1 WBrC の審査員と認定されるには

A. WBrC を審査する個人は、世界コーヒーイベントの審査員認定委員会 (World Coffee Events Judges Certification Committee) から認定されなければならない。世界選手権のイベントに相応しい基準で、抽出コーヒー (強度 2.00%以下) の効果的かつ一貫した官能評価を完全に実行するため、これら規約の完全な理解を示し、必要な技能や経験を有していなければならない。

B. 国内競技会と地域競技会や予選会などの下位競技会でも審査員が上記の認定を保持していることが望ましい。この認定を欠いていても、SCAA や COE などの標準化されたスコアシートによってコーヒーを評価する経験をかなり持っている個人であれば、必要に応じて審査員として起用できる。

C. 審査員は審査の前に「WBrC 審査員のプレゼンテーション」を観るか、もしくは、適切な訓練を受けなければならない。

D. 審査員はそれぞれの競技会の日の朝に行われるカリブレーション・セッションに参加しなければならない。

19.2 審査員としての目標と目的

A. バリスタという職業を支持すること。

B. スペシャルティコーヒーと (液体としての) コーヒーカップの素晴らしさを伝えること。

- C. 評価する時は、一貫して中立、公正公平な立場に立つこと。
- D. 尊敬に値し、専門性の高いブリューワー選手権チャンピオンを選ぶこと。

19.3 審査員がブリューワー選手権チャンピオンに期待すること

審査員は下記のようなことを、チャンピオンに期待している。

- A. 模範的な品質の抽出されたコーヒー飲料が作れること。
- B. 傑出した顧客サービスを提供できること。
- C. 淹れ立ての抽出コーヒー飲料と提供する味わう体験を説明できること。
- D. 卓越した総合的なコーヒーサービス体験を提供できること。

19.4 ブリューワー選手権審査員の主な任務

ブリューワー選手権審査員は、次のことにより競技者の支えとなることを期待されている。

- E. 公平公正で先入観や偏見のない評価及び得点付けをすること。

笑顔、アイコンタクト、熱意を持って質問に答えることなどにより、支援していることを示すため、常に敏感に反応し、従事していること。

- G. 競技者及びその文化背景を尊重し、敬意を示すこと。
- H. 事実に基づき、その価値を尊重したコメントをスコアシートに記載すること。
競技者は、競技会終了後にそのスコアシートを取得する。
- I. 競技者が向上できる機会を重要視するための必須デブリーフィングには必ず参加すること。
- J. 競技会後に、競技者が更にコメントできるように、競技者にとって近づきやすくなること。

19.5 審査員が競技者に期待すること

- A. 競技者はこの規約をしっかりと理解していること。
- B. 準備、提供、プレゼンテーションがこの規約通りに行われること。
- C. 競技者は競技時間内に競技を終えること。

19.6 審査前審査員の禁止行為

- A. 競技会前と期間中、審査員は競技者とのサービス、コーヒーまたはプレゼンテーションに関する具体的な会話を差し控えること。審査員は競技者を避けず、いつも前向きで元気づけるように競技者と触れ合うべきである。
- B. センサリー審査員は、審査前に刺激が少なく控え目な味覚の食べ物だけを口にすべきである。
- C. 審査前に喫煙をしないこと。
- D. 無臭のデオドラント（脱臭薬）を使用すること。
- E. 香水、コロンや香りのある髭剃り後のローションをつけないこと。

19.7 競技会中の審査員の振る舞い

- A. 全ての審査員は、公平公正で誠実でなければならない。
- B. 全ての審査員は、常に競技者に対して肯定的で丁寧でなければならない。
- C. 審査員は競技者の言うことだけを聞き、競技者に注目しなければならない。
- D. 審査員は、競技者からのどのような質問に対しても用意ができており、積極的に答えられるようにしなければならない。
- E. 第1ラウンドの最中、審査員は、感覚評価が見たものにより影響されてはなら

ないように競技者が作ったり抽出しているところを見ることはできない。

19.8 審査員のための指針

センサリー審査員は、次のことをしなければならない。

- K. 競技者紹介の時は、笑顔で歓迎すること。
- L. 競技者から直接、質問を受けた際には答えること。
- M. 競技者が飲料を提供する際には、笑顔でアイコンタクトを取ること。
- N. 熱いコーヒーで火傷をしないよう口蓋を守ること。
- O. 審査員が競技者に対して、心理的な力があり、強い影響力があることをいつも覚えておくこと。
- P. ステージ上で他の審査員と評価を共有してはならない。
- Q. 競技者や観客に否定的に解釈されるようなことはしてはならない。

19.9 審査員のモーニングカリブレーション

審査員は、それぞれの競技会の日の開催前にコーヒーカリブレーションに従事しなければならない。

- R. 審査員は、別々に抽出された1杯が150ミリリットル以上のコーヒー飲料3つを入手しなければならない。
 - i. 第1ラウンド： 飲料は競技会が提供するコーヒーから用意されなければならないが、これらは、様々な抽出性質である。
 - ii. 決勝ラウンド： 飲料はそれぞれ異なるコーヒーから用意する。
- S. それぞれの飲料は3杯に分割され、審査員1人につき1杯で、適切にラベル付けされる。

- T. 審査員は最低3回は各飲料を味見する。
- i. 約70°C（熱い）まで冷めているコーヒー飲料が提供された時。
 - ii. コーヒー飲料が約40°C（温かい）まで下がった時。
 - iii. コーヒー飲料が室内温度から25°C（冷たい）の間に下がった時。
- U. 審査員は、飲料を評価し、得点をカリブレーション用スコアシートに記録する。
- V. カリブレーションの演習は、「口蓋の初回刺激」とスコアシートを使う練習のためである。審査員は、この間に質問をし、協議することができる。

20.0 評価基準

評価基準は、第1ラウンドも決勝ラウンドも共に同じ尺度である。

ラウンドのスコアシート

許容できない=0

許容はできる=4 - 4.75

標準=5 - 5.75

良い=6 - 6.75

とても良い=7 - 7.75

優秀=8 - 8.75

並外れている・驚くべき=9 - 10

審査員は、それぞれの記述された単語が、数値での得点に対応するコードとみなさなければならない。中間得点は、0.25点のきざみ幅で使用することができる。ただ

し、審査員は 0.25 点より小さい得点のきざみ幅は使用できない。許容できない (0 点) という評価は、明らかにはなはだしい規約違反、常識や最低限のプロ意識やサービスに欠ける場合のみに付けられる。

21.0 必修サービスの評価手順

下記がブリュワー世界選手権の必修サービスにおける審査の基準と手順である。

21.1 審査のための準備と実施要綱

21.1.1 審査員用テーブルの備品リスト

- 鉛筆
- クリップボード (各審査員に 1 枚)
- 審査員用のプレスマット (A4 サイズ用紙と共に 3 つの記号での位置表示)
- カッピングスプーン
- たんつぼ (任意)

21.1.2 カッピングスプーンとたんつぼ

審査員は、任意により、カッピングスプーンを使用する、または、サービス器からの直接で、コーヒーを少しずつ、または、音を立てて飲むことができる。同じく、審査員は任意でコーヒーを口から吐き出すか、飲み込むことができる。審査員は、カッピングスプーンを使用する、音をたてて飲む、少しずつ飲む、吐き出す、飲み込む行為に関して、競技会開催中は終始、変わらず一貫するよう努めることを推奨する。ただし、これは強制ではない。

21.1.3 競技者の観察

観察による偏見や推測を取り除くため、必修サービスの間、審査員は競技者とコーヒーの準備を観察または視察してはならない。審査員を必修サービスの準備から完全に離すために、カーテンや障壁などを利用することがある。

21.2 カップ得点の評価基準

カップ得点は下記の尺度に限られる。

- 6.00 良い
- 7.00 とても良い
- 8.00 優秀
- 9.00 並外れている・驚くべき
- 6.25 7.25 8.25 9.25
- 6.50 7.50 8.50 9.50
- 6.75 7.75 8.75 9.75 - 10.00

審査員は、良い、とても良い、優秀、並外れている・驚くべきの評価尺度を使用しなければならない。審査員は 6.00 点より下の得点を付けられない。「良い」より下の評価の場合は、6.00 点を付ける。

21.3 スコアシート

飲料が提供された時に、審査員はそれぞれのカップを評価用プレースマットに移し、それぞれのプレースマットの位置にアルファベット記号を付ける。この記号は、「Cup #」の中に記録する。評価の各構成部分は、横方向（左から右）の尺度で記録される。これは、サンプルと経験上の理解による品質に対する見方に基づく、特定の構成部分に対する相対的な品質への審査員の見方を評価するためである。幾つかの構成部分は、縦方向の尺度で記録される。縦方向（上と下）の尺度は、得点に含まれない感覚部分の強度をランク付けするのと参考やメモを記録するためのものである。評価後、数値での得点は、それぞれの「Total（合計）」部分に書き留められる。総得点を確定するため、得点記録係が得点の構成部分の合計を計算する。

21.4 カップ得点の構成部分

一般的に言えば、コーヒーのアロマ性質の領域は、コーヒーの原産地と調和している。対照的に、アロマ性質の強度は、通常、コーヒーの鮮度に関係している。鮮度は、焙煎と抽出の間の時間とコーヒー豆の水分と酸素を保護するために使用される包装の種類で測定される。

21.4.1 アロマ

一般的に言えば、コーヒーのアロマ性質の領域は、コーヒーの原産地と調和している

対照的に、アロマ性質の強度は、通常、コーヒーの鮮度に関係している。鮮度は、焙煎と抽出の間の時間とコーヒー豆の水分と酸素を保護するために使用される包装の種類で測定される。

21.4.2 風味

風味はコーヒーの最初のアロマの第一印象から最終的な後味の間にあるコーヒーの主要な性質である「中範囲（ミッドレンジ）」ノートを表す。それは、味覚（味らい感覚）と口から鼻へ入る鼻後アロマを組み合わせた印象である。風味に与えられた得点は、その味とアロマを兼ね合わせた強度、質、複雑さを説明する。これは、コーヒーが口の中に音を立てて力強く飲み込まれた時に経験するもので、味わい全体を含んだ評価となる。

21.4.3 後味

後味は、口蓋の裏から発せられ、コーヒーが吐き出せるか飲み込まれた後に残る特性である正の風味（味とアロマ）の長さによって定義される。後味が短いまたは不快であった場合、低い得点が与えられる。

21.4.4 酸味

酸味は、しばしば好ましいと「鮮明」、好ましくないと「酸っぱい」として表現される。その最高の状態で、酸味はコーヒーの鮮やかさ、甘さ、新鮮なフルーツの性質に貢献する。これはコーヒーが口に音を立てて飲み込まれたほぼ直後に経験され評価される。酸味が過度に強く支配的であると、不快かもしれない、過剰な酸味は、サンプルの風味プロフィールに不適切かもしれない。横方向尺度のチェック印に記録される最終得点は、原産地の特性などの要因（焙煎度合い、使用目的など）に基づいて予想される風味プロフィールに関して審査員が知覚した酸味の質を反映しなければならない。ケニアコーヒーのように酸味が強い、またはスマトラコーヒーのように低いと予想されるコーヒーは、いずれも同じように高い優先順位の得点を受けることもできるが、強度の順位は全く異なる。

21.4.5 ボディ

ボディの質は、特に舌と口蓋の間で知覚された口の中の液体の触感に基づく。重いボディのサンプルの殆んどが抽出されたコロイドとスクロースの存在により質の面

で高得点を受けることがある。幾つかの軽いボディのサンプルにも、口の中に快感があるかもしれない。スマトラコーヒーのようにボディが高い、またはメキシココーヒーのように低いと予想されるコーヒーはいずれも同じように高い優先順位の得点を受けることができるが、強度の順位は全く異なる。

21.4.6 バランス

どのようにサンプルの風味、後味、酸味、ボディの様々な側面が互いに連動し、補足し、または対比し合うかは、バランスによる。サンプルが特定のアロマや味の属性に欠けている場合、または幾つかの属性が圧倒的である場合は、バランスの得点が下がる。

21.4.7 総合的に

「全体的」な得点の側面は、審査員個人が認知した全体的に統合されたサンプルの評価を反映するためのものである。多くの好ましい側面があるサンプルであるが、全く「基準に満たない」場合は、低い評価を受ける。コーヒーの特質と特定原産地の風味特質を反映した、期待に合うコーヒーは、高得点を受ける。個々の属性のそれぞれの得点に完全に反映されず、模範例となる好ましい特徴は、更に高い得点を得られるかもしれない。審査員が個人的な評価を行うのがこの段階である。

22.0 カップ評価の実施要綱

- A. コーヒーが提供されて直ぐに審査員はアロマ成分を評価しなければならない。アロマの強度は、飲料の温度低下に伴って衰えるので、できるだけ早く評価することが重要である。
- B. TDS を測定するために少量のサンプルを取る。(下記 TDS 測定の項を参照)
- C. コーヒー飲料は、この時点で標準サービス器に注ぎ出されているかもしれない。
- D. サンプルが 70°C まで冷めた時に、溶液の評価を始めなければならない。できるだけ多くの範囲、特に舌と上口蓋を覆うために、溶液はスプーンまたはサービス器から直接にすすって口に吸い込まれる。鼻後の蒸気が、この高温で最高の強度に達するので、風味と後味はこの時点で評価される。

E. コーヒーが冷えるにつれて、次は酸味、ボディ、バランスを評価する。

バランスとは、風味、後味、酸味、ボディがどのようにうまく連携し相乗的に組み合わせられているかのカップ評価である。

F. サンプルが冷えていく三段階の温度で審査員は異なる部分の評価を行う。

i. 「Hot (熱い)」の定義は、約 70°C である。

ii. 「Warm (温かい)」の定義は、約 40°C である。

iii. 「冷たい(Cold)」の定義は、25°C から 30 度である。

G. サンプルを評価尺度で評価するには、カップリングフォーム上の適切なチェック印に丸を付ける。変更があった場合は（温度変化により、サンプルが知覚された幾つかの質を得るまたは失う場合）、再度、横方向尺度に記録し、矢印を描いて最終的な得点を示す。

H. 溶液の評価は、サンプルが約 25°C に達した時に中止する。総合得点はカップによって決定され、組み合わせられた属性の全てに基づいた「カップ得点」がサンプルに与えられる。

I. 審査員は感覚評価に設けられたメモ枠に詳細を記録する。これは、参考としてで、競技者のためにもなる。審査員は、メモとコメントを顧客または感覚評価の観点に限定し、抽出方法、技術、または器具に関するコメントを避けるべきである。（「非常に酸っぱい」など）

23. オープンサービスの評価

カップ評価の得点部分と評価の実施要綱は、必修サービスと同じある。

23.1 プレゼンテーションの評価尺度

プレゼンテーションの得点は、評価尺度の最大範囲を使用する。

23.2 プレゼンテーションのスコアシート部分

プレゼンテーションの範囲は、「許容できる」(4) から「並外れている・驚くべき」(10) まであり、「許容できない」(0) も規約違反や常識や最低限のプロ意識が欠けている明確で決定的な状況に対して含まれる。審査員は、メモ枠と横方向の評価尺度のチェック印を参考までに使い、プレゼンテーションと感覚評価終了後に得点を「合計」と記された枠に記録する。

23.3 プレゼンテーションのスコアシート部分

23.3.1 味の説明

競技者は、コーヒー飲料の感覚による体験を詳細に説明する。審査員は、特に特定の味やそれ以外の感覚的な説明に関して詳細なメモを取らなければならない。競技者の説明が正確で詳細だった場合、高得点が与えられる。しかし、これは説明量ではなく、説明の質、正確さ、関連性に対する評価である。

23.3.2 顧客サービス

競技者は、プロフェッショナルで模範的なコーヒーサービスの体験を提供し、従事する必要がある。複雑または高級ダイニング系の体験を創り上げることは、競技者に期待されていない。プレゼンテーションは、現実世界のコーヒーサービス体験に関する内容にすること。一杯のコーヒー飲料を超えて、コーヒー体験をポジティブに高めるサービスは、高得点が与えられる。

23.3.3 総合的な印象

総合的な印象の得点は、競技者により提供された体験を要約した評価である。これは、他の得点の「平均」ではなく、競技者が提供するポジティブな体験全ての要旨でなければならない。

24.0 TDS 測定

24.1 目的

典型的なフィルターコーヒー飲料は、1.0%から1.5%の溶解固形分と約99%の水である。コーヒー固形物の割合は、「TDS」または総溶解固形分とよく呼ばれる。逆に、

約 10%から 25%のコーヒーの質量が飲料に抽出される。この溶解量は、「溶解性収量」、または「抽出収量」とよく呼ばれている。SCAA と SCAE のゴールドカップの抽出規格は、顧客の味覚の研究や調査に基づき、それぞれが望ましい飲料の味に達する計量値域を描いている。SCAA の TDS 推奨範囲は、1.15%から 1.35%で、SCAE の TDS 範囲は、1.20%から 1.45%である。抽出収量の基準は、どちらも 18.0%から 22.0%である。TDS が非常に低い場合、飲料の一般的な感覚評価は「弱い」。TDS が非常に高い場合、飲料の一般的な感覚評価は「強い」。抽出収量が非常に低い場合、一般的に「抽出が足りない」または、「発展途上」と呼ばれる。抽出収量が高過ぎる場合、一般的に「抽出し過ぎ」と呼ばれる。ブリューワー世界選手権では、競技者自身の参考のためにそれぞれのカップで測定された TDS 測定が提供される。競技者は、コーヒーと抽出用水の質量に関する自身の知識に基づき、準備する抽出収量を見積もるよう奨める。TDS 測定が 2.00%を超えるコーヒー飲料は失格となる。

24.2 方式

抽出収量を計算するには、複雑さが異なる幾つかの方法がある。最も簡単な方法は、様々な計算を処理する計算ソフトウェアを使用することである。抽出収量を自分自身で計算する場合、最も良く使われる簡単な方法は、最初の 3 つの測定値を取ることである。

- A. コーヒー粉の質量
- B. コーヒー飲料の質量
- C. TDS

抽出収量 = $TDS \times \text{溶液の質量} \div \text{コーヒー粉の質量}$ 。抽出質量を TDS、コーヒー質量、使われた水の質量から計算することは可能だが、これは更に複雑である。

24.3 測定の実施要綱

- A. 飲料は、それぞれの審査員に提供される。審査員は最初に飲料のアロマを評価する。
- B. アロマ評価の直後、コーヒーをかき混ぜるためにブリューワー世界選手権のスプーンをくぼんだボールに上向きで入れ、カップの底に沈める。その後、スプーン

を液体の上部まで上げ、3回かき混ぜるまで繰り返す。

C. ピペットまたはスプーンを使用し、コーヒー飲料のサンプルを清潔で小さなグラス、カップ、またはショットグラスに移動する。

D. もし飲料が懸濁物質（微細なコーヒーの粒子）を含んでいるようであれば、この時点でサンプルをペーパーフィルターまたはシリンジフィルターによって濾過する。

E. コーヒー飲料が冷めると共に評価されていく間、技術者が調整された測定器具でサンプルの TDS を測定する。

F. TDS 測定値は、スコアシートの適切な場所に小数第 2 位（例えば、1.15%）までで記録される。

25.0 競技者の不服申し立てと嘆願要請

25.1 不服申し立て

A. 競技者が得点の決定に対する嘆願要請、または競技中に起きた自身に影響する問題に不服申し立てを希望する場合、競技者はイベントマネージャーに連絡すること。イベントマネージャーは、その場で解決できる問題かどうか、競技後に書面にて嘆願する必要があるかを検討する。

B. イベントマネージャーが、その場で解決できる問題だと判断を下した場合、イベントマネージャーは該当する審査員またはその他関係者と問題の適切な提示の仕方が公平公正であるかを議論する。

C. 競技者の不服申し立て及び嘆願要請への決議案は、下記を含む。ただし、これらに限定されない。

i. 他の競技者の失格

ii. 先の得点を取って代えるため、一人以上の競技者が適切な競技サービスを行う機会

iii. イベントマネージャーによって決定されるその他の解決策

D. イベントマネージャーは、World Coffee Events, LTD. と諮問委員会の権限の下に動かなければならない。

25.2 嘆願書

もし、上述の不服申し立てがその場で解決できない場合、または競技者がイベントマネージャーによるその場の決定に対して嘆願を望む場合は、イベントマネージャーが競技者に E メールまたは書面で、イベントマネージャー宛の嘆願書を提出するよう要請する。嘆願書には、下記の事項を明記すること。

- 1) 競技者氏名
- 2) 日付
- 3) 明瞭簡潔な不服申し立ての文章
- 4) 問い合わせの日付と時間（該当する場合）
- 5) 競技者からのコメント及び解決案
- 6) 関与した関係者
- 7) 競技者の連絡先情報

上記情報が含まれていない嘆願書は考慮されない。競技者は、問題の出来事が起きてから、もしくは、決定がなされてから 24 時間以内に嘆願書をイベントマネージャーへ提出しなければならない。

25.3 裁定

イベントマネージャーは、嘆願書を受領から 30 日以内に検討し、競技者に書面または E メールを介して最終決定を通知する。