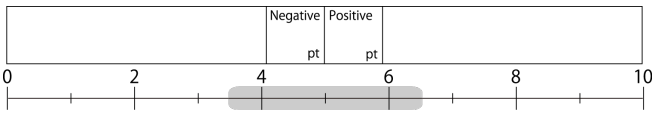
ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2017 スコアシート（決勝フリー競技）

競技者No.		競技者氏名		審査員氏名	

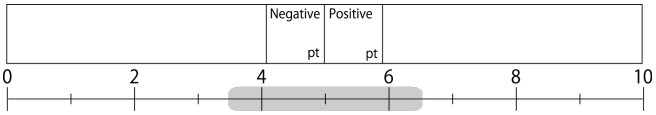
PART1 コーヒーの評価

＜プレゼンテーション＞

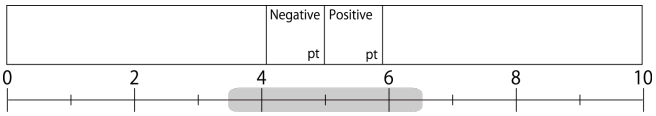
101 原料
（課題のコーヒーよく理解し、一般的な知見のほかに独自の研究を加えることができたか）



102 器具
（抽出器具全般について広範な知識を持っているか、選択器具の使い方に創意工夫があるか）

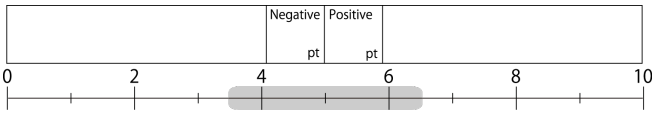


103 抽出方法
（抽出方法に合理性があり、且つ抽出者の求める結果を容易に達成できると思えるか）

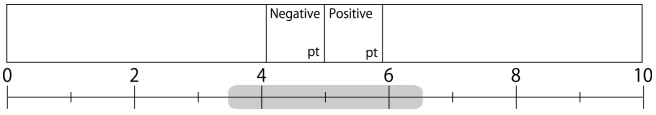


＜センサリー＞

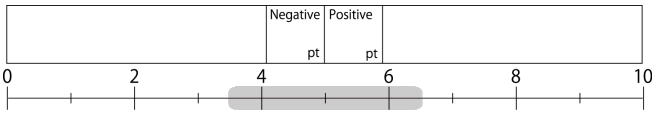
201 香味
（香りや風味に、明るさユニークさ、繊細さ、多様性などの際立った特性を持っているか）



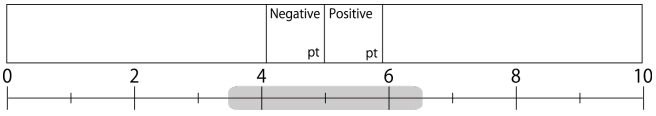
202 質感
（量感をもった良質な口当たり、舌ざわりであり、不快なざらつきや風味を感じにくくする阻害要因が無いか）



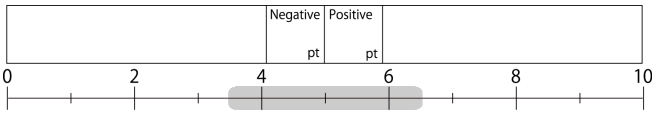
203 あと口
（透明感があり甘さをともなった心地よい余韻を長く感じることができるか）



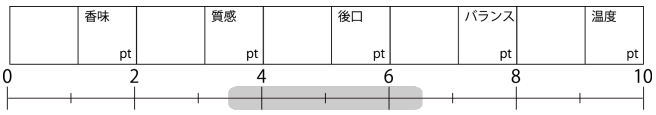
204 バランス
（心地よい濃度感の中でカップに調和があり、満足感をもって飲み終えることができるか）



205 総合
（抽出者の意図や工夫が表現され、総合的に優れたカップクオリティであると感じるか）



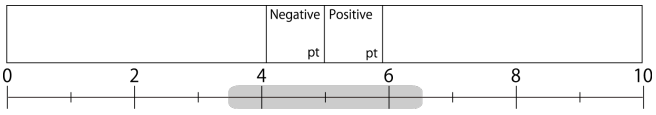
206 カップの均一性
（AとBのカップが、201~205の項目及び提供時の温度において、それぞれ同等のクオリティであるか）



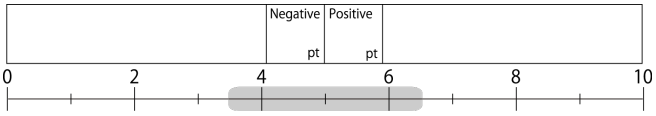
×2

＜総合＞

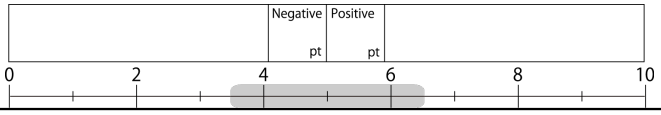
301 説明と実践の一貫性
（プレゼンテーション通りに実践し、説明と提供されたカップの品質に一貫性があるか）



302 所作
（お客様に期待を持たせ、カップの価値を上げることができるような、美しい姿勢や所作であったか）



303 総合評価
（提供されたカップの満足度や競技を通して心地よい時間だったか、熱意を感じられたかなど、総合的な評価）



総合コメント

合計

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2017 スコアシート（決勝フリー競技）

競技者No.		競技者氏名		審査員氏名	

PART2　テクニカル

401 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

402　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かったか

403　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

軽度な問題であった、または問題があったがよく対処できた：−1点　許容できる範囲の問題があった：−2点　許容できない：−3点

PART3　制限時間と抽出条件

501　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−10点

502　10分以内に競技を終了出来たか

オーバータイム　　秒　　1秒超えるごとに−1点　　60秒以上失格

総合コメント

合計