

RMTC 2017

～ Roast Masters Team Challenge ～



SCAJローストマスターズ委員会

RMTC（ローストマスターズチームチャレンジ） 2017 へ、ようこそ！

この度は、ローストマスターズ委員会主催の『RMTC 2017（ローストマスターズチームチャレンジ2017）』にご参加いただき、誠にありがとうございます。

今年は、前身のRMC（ローストマスターズチャンピオンシップ）から数えて11回目となります。10周年の節目を終え、今年から心機一転。より一層焙煎にフォーカスした競技会を目指すとともに、参加して下さる全国のロースター様が今大会を通じて有意義な時間を過ごし、より良い自店の運営に繋げていただくことで、スペシャルティコーヒーの更なる普及を目指して参りたいと考えております。

去年は【コーヒーは進化する！焙煎はどうだ！？】というメインテーマのもと、全7チームのプレゼンテーションが繰り広げられ、大変盛り上がりのある大会となりました。

今年もその流れを受け継ぎ、全国のロースターが意見交換を積極的に行える、地域や個人の壁を越えた交流イベントとなるだけでなく、各々の焙煎技術等の発展につながる機会となれば幸いです。

RMTC運営チーム 一同

ーはじめにー

RMTC2017の申し込みにあたって、RMTC参加者は以下の事項を理解し、同意したものといたします。

- I. SCAJが、プロモーションのためにRMTC参加者の氏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関して、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. この条件に従うにあたり以下注意事項にも留意し、SCAJの好評を維持するための積極的な活動をする事。

【注意事項】

本競技会の意義は「ロースター同士の交流を通して、焙煎技術の新たな可能性を模索する事」です。

イベント上勝ち負けが存在し、チームに順位が付きますが、それは決して大会の本質ではありません。

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、

当競技会やその風景を外部の方にアピールしていただくことは大いに推奨いたしますが、

あたかも個人が競技会で戦った、もしくは勝ち抜いた等、誤認されるような表現は慎んでください。

次項より当競技のルール詳細、及びスケジュールについてご説明します。



ーイベント概要ー

RMTC2017 メインテーマ

【ブレンドを制する者は、焙煎を制す！】

参加者をエリア毎7チームに編成し、今年は2016年度COEブラジルPN(パルプドナチュラル)のコーヒー豆をメインに、計3種の異なるオリジンのコーヒー豆をご用意します。

焙煎方法×ブレンド方法によって、無限の可能性が広がるブレンドコーヒーの世界。その中から、各チームでロースター同士の交流を通じて焙煎技術の検証を繰り返していただき、「これこそ！」と消費者を唸らせる素晴らしいブレンドコーヒーをつくり上げていただきます。

全チームの抽出方法はフレンチプレスに統一し、焙煎×ブレンドにより生み出されるカップクオリティを、純粋に競い合ってください。

評価&表彰につきましては、今年も2つ大賞を用意し、大会を盛り上げていきます。

【審査員大賞】

国際審査員による本格的なカップリングでの評価・表彰

【オーディエンス大賞】

会場来場者の試飲・投票による評価・表彰

また当日は、各チーム自慢の焙煎豆を販売させていただく予定です。(詳細は後項に記載)



ー詳細事項ー

■競技名

RMTC 2017(ローストマスターズチームチャレンジ2017)

■開催日時

2017年9月22日(金) 13:00 ~ 16:00(予定)

■開催場所

東京ビックサイト 西4ホール
SCAJ 2017大会内 イベントステージ

■参加者数 : 60名 7チーム

北海道 / 東北 / 関東 / 中部 / 北陸 /
中四国&関西 / 九州

■今年度の生豆(3種)

①【2016 Brazil COE Early Harvest】

Farm : Fazenda Tanque (2016)

Farmer : Salvador Souza

City : Piata - Ba

Region : Chapata Diamantina

Country : Brazil

Altitude : 1300m

Variety : Catuai Vemwlho, Catuai Amarelo

Processing System : Pulped Natural

Competition Information : Rank 24 / Score 86.16

Aroma/Flavor : Milk chocolate, Cake, Cookie, Caramel,
Brown sugar, Honey, Orange, Pink grapefruit,
Dark cherry

Acidity : Soft and citric

②【Rwanda FW Red Bourbon, Kanzu #4】

Farm (CWS) : Kanzu

Region : Nyamasheke, Western Province

Country : Rwanda

Altitude : 1800 - 2100m

Processing System : Fully Washed

③【Guatemala San Cristobal Honey】

Farm : Agua Bendita, El Calvario, Bella Vista, San
Esteban, Santa Ines

City : San Cristobal

Region : Coban

Country : Guatemala

Altitude : 1400 - 1500m

Processing System : Honey

送付生豆量 : 各チーム60kg(①を30kg+②③を各15kg)

※関東チームと九州チームは参加者多数の為、今回は
特別措置としまして、送付量を増やします
(①を45kg+②③を各22.5kg)

○指定納品場所へお盆明けから随時お送り致します。

○コーヒー3種は、別々のご協力社様より送られてきますので、
納品日に若干のズレが生じます事、予めご了承ください。



■ブレンドルールについて

ブレンドルールは以下の通りです。

- ☆全てのコーヒーを最低10%使用する
- ☆配合単位は5%単位とする
- ☆シングルオリジンの焼き分けは禁止とする
- ☆アフターミックス(各々を個別焙煎した後に混ぜる)によるブレンドとする

今回のRMTCでは、「焙煎技術により、原料生豆の持つ『潜在的
可能性』をどれだけ引き出すことが出来るか」、そして「ブレンドに
より、風味特性の印象度や衝撃度をどこまで引き出し、バランス
の良いコーヒーに仕上げるか」が、重要なテーマとなります。

使用する原料生豆に関しては、Specialty(COE入賞ロット)グ
レードを1種、Low Specialty ~ High Commercial グレードを2種の、
計3種類をご用意しました。

それぞれについての考え方は以下の通りです。

1. Specialty(COE入賞ロット)

COE Awarded Lots のレベルです。当時の国際審査員評価では
86.16点が付きました。このコーヒーでは、際立つ特有のFlavor
Profiles (Distinctive Particular Flavor Profiles)を最大限に引き
出すことが望めます。

具体的には(特に日本のコーヒー市場では)、Clean Cup 6.5以
上、After Taste 6.5 以上、Acidity Profiles 6.5 以上、そしてFlavor
profiles 6.5点以上、それ以外の4項目でも6点以上が付く(Total
86点以上)焙煎が必須条件といえるでしょう。如何に印象的な、
Impact のあるFlavor を再現できるかが期待されます。

2. Low Specialty ~ High Commercial

一般的にはTotal Score は77点以上でも良いのですが、日本の
コーヒー市場では、Clean Cup 6点以上、After Taste 6点以上、
Acidity Profile 6点以上が望まれます。他の5項目が5点以上なら
ば、Total 79点以上となり、十分High Commercial もしくはそれ以
上のLow Specialty と評価されるコーヒーとなります。

Total 77点では4点の項目が複数入る為、High Commercial とは
評価されず、Regular Commercial と、評価されがちです。従って
今大会では、Clean Cup、After Taste、Acidity が最低6点で、
Total 79 点以上のスコアが取れるCup-Quality に仕上げるものが
必須条件といえるでしょう。

※書かれている点数は、SCAJのカッピングフォームを使用しての
点数です。



■競技当日までの準備期間

参加確定後、チームリーダーを中心にメンバーと交流を図りながら競技本番まで焙煎および検証を行って頂き、各チームの焙煎豆をつくり上げて頂きます。その期間は約1か月です。

【本番当日までのおおまかな流れ】

- ①課題豆を各チームの指定送付先へお送り致します。
- ②課題豆到着後、サンプル焙煎やカップングで評価および検証を実施してください。
- ③本焙煎 & ブレンドを行い、完成品をつくり上げて頂きます。
- ④本番当日は焙煎豆とプレゼン資料を準備し、イベントに臨んでください。

■競技当日

当日は、午前中から説明会や準備に参加して頂き、午後の本番に備えて頂きます。

【本番当日のおおまかな流れ】

- ①競技中に提供するコーヒーの抽出準備並びに会場の設営。
- ②競技参加者集合(12:00)
- ③競技開始(13:00)
- ④競技説明およびスポンサー紹介
- ⑤各チームのプレゼンテーション
- ⑥来場者へ試飲コーヒーの提供(同時に国際審査員によるカップング審査)
- ⑦集計
(集計中はJCRC2017決勝の結果発表を行う予定)
- ⑧結果発表、表彰式(16:00)

■焙煎機、焙煎方法、エイジング方法について

焙煎に使用する焙煎機並びに焙煎方法は、各チームメンバーが協議する中で、それぞれが目指す香りや味の実現に最適なものを選択し、使用していただきます。また、焙煎豆のエイジング方法も同様にチームで決定していただきます。

■抽出方法、評価方法、表彰について

各チームが創り上げた焙煎豆は競技本番時に抽出し、①プロ審査(国際審査員によるカップング評価)と、②一般審査(来場者による試飲・投票)にて評価され、それぞれ上位2チームを表彰致します。

抽出方法並びに評価方法は以下の通り

- ①国際審査員による評価は、カップング形式でおこないます。
- ②来場者による試飲・評価は、フレンチプレスでおこないます。
フレンチプレスはレシピ(湯と粉の比率)も統一し、国際審査員のカップングに近い状態で提供していただきます。

【統一レシピ】粉40gに対してお湯800ml(1ℓプレス使用)

※浸漬時間は4分とする

※プランジャーを押し下げる前の攪拌はおこなわない

※今回ルワンダのコーヒーを使用する為、粉を挽いた時に異臭(ポテト臭)を感じた場合は、随時挽き直しをおこなう

●抽出関連器具について

運営側で以下を準備する予定です。変更が発生しましたら、その都度ご連絡致します。

- ・電気ポット 5L×2台/チーム
- ・グラインダー 2台 全チーム共有
- ・保温ポット(落下式) 2.5L×4台/チーム
- ・電源 100×1/チーム (バックヤード)



●抽出準備

当日は以下の時間帯より抽出の準備に入って頂きます。
準備会場は大変狭いため、各チーム譲り合って使用して下さい
ますようご協力お願い致します。

集合場所： イベントステージ大 バックヤード

集合時間： 9/22(金) AM10:00

●来場者への試飲コーヒーの提供

全チームのプレゼンテーション後、ご来場のお客様に各チーム自慢のコーヒーをチームメンバー自ら配り、試飲(審査)していただきます。その準備(抽出)並びにコーヒー提供は、チームメンバーにご協力いただきたくお願い申し上げます。

追加で作らなければならない場合は随時追加抽出をお願い致します。

●評価並びに審査方法

プレゼンテーションどおりの味が再現されているか？実際に飲んでみて美味しいと感じるコーヒーか？が評価のポイントです。審査するのは、①国際審査員②ご来場のお客様です。

①ではSCAJのカッピングシートを使用、世界トップレベルの審査員によるカッピング評価をおこないます。スコアの高かった上位2チームを表彰いたします。

②ではご来場のお客様に実際に試飲していただき、美味しいと思うチームに投票していただきます。お一人1票の投票です。獲得票の多かった上位2チームを表彰いたします。

■プレゼンテーションについて

ご来場のお客様に向けて各チーム7分程度の持ち時間で、コーヒーの焙煎プロファイル、およびブレンド内容(配合比率など)についてのプレゼンを行なっていただきます。

大型スクリーンを用いてのスライドショーを使用予定です。

画像、データ等(最大3枚程度)を投影したいチームは、事前に提出いただくことになります。提出先、提出期限、ファイル形式などは追ってご連絡致します。

プレゼンターは最低1名登壇させてください。プレゼン中に、コーヒーやメンバーの紹介資料等を来場者に配る事は可能です。但し、必ず自チームのメンバーで行ってください。

必須事項としまして、時間内に下記の説明をお願いいたします。

- ①具体的な焙煎方法、焙煎時間、および使用焙煎機
- ②完成したコーヒーのカッピングプロファイルおよび魅力
- ③焙煎の工夫、焙煎度合い、および味作り(ブレンド)で目指した点、苦労した点

ご来場の皆様をお客様に見立て、チームで作り上げたコーヒーの魅力を存分にお伝えし、会場を盛り上げてください。
プレゼンの順番は当日発表いたします。



■提出物について

●提出焙煎豆量及び提出先について

ご用意いただく焙煎豆

【競技用】:1kg程度(50cc×300杯)

【販売用】:①競技に使用したブレンド10kg

(50g×200パック予定)

②COEブラジルのシングルオリジン10kg

(50g×200パック予定)

販売用焙煎豆の提出先と提出日 (※8/29 変更)

・SCAJ事務局宛

・競技前日の9/19(火)、午前中必着の予定

宛名:東京ビッグサイト 西4ホール

「SCAJ展示会事務局」内、ローストマスターズ委員会宛

到着日: **9/20(水) 午前必着**

品名:『9/22(金) RMTC使用 販売コーヒー豆』

※備考: 豆袋に同梱している張り紙を必ず添付すること

●事前提出資料について

提出資料(必須) ※jpg をお願いします

オープニングやチーム紹介の際に活用致します。

チームで検証する際は、その様子をどんどん撮影してください。

①チーム全員の集合画像(最低1枚)

②カップリング中、焙煎中などの画像(最低1枚)

(提出先、提出期限等は追ってご連絡いたします)

■コーヒー豆の販売について

●今年は販売するセットを2種類に増やし、皆様の創り上げた素晴らしいコーヒーを、沢山の方に飲んでいただこうと考えています。

なお、販売はSCAJ物販ブースで、22日(金)のみの実施です。

①RMTCスペシャルティブレンドSET×200個(予定)

②RMTCカップ・オブ・エクセレンスSET×200個(予定)

※全7チームの焙煎豆を、各50gのセットにします。

※事務局より、生豆送付先住所へ50g詰用の袋を

合計400枚(①200枚+②200枚)送付しますので、

各チームで50g詰めにしていただき、チーム名等の

必要事項を記載してください。

(ペンで書き込む、ラベルを作成する等は任意です)

※同バッチの豆でご準備ください。

☆今回、皆様のご協力によって得た売り上げの一部は、SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)を通して、コーヒーの世界的研究機関であるWCR(World Coffee Research)に寄付させていただきます。

WCRは、地球温暖化をはじめとする気候変動の影響により、現在栽培されているアラビカコーヒーが、近い将来に絶滅する危機に瀕しているという認識の下、良質なアラビカコーヒーの生産持続性のための戦略的かつ科学的なアプローチを確立しようと、米国コーヒー業界の主導により組織されています。

World Coffee Research

<https://worldcoffeeresearch.org/>



RMTC2017 参加者一覧(敬称略)

【北海道チーム】

鎌田 祐佳	かふえ増嶋
轡田 芳範	yoshinori coffee
後藤 栄二郎	丸美珈琲店

【東北チーム】

高橋 周平	自家焙煎珈琲豆工房 ほの香
杉目 覚	cafe fua
中澤 美貴	フラットホワイトコーヒーファクトリー
後藤 剛	CoffeeRoaster&Cafe culmino
畑山 良恵	フリゴレス

【関東チーム】

酒井 涼旦郎	サントリーコーヒーロースター株式会社
宇野 浩文	ローストカフェ
吉田 博之	キオラコーヒー ロースタリー&カフェ
国分 陽平	自家焙煎珈琲 ジュリアン
藤沼 英介	Cafe FUJINUMA
木原 武蔵	Woodberry Coffee Roasters
佐藤 義昭	株式会社ユニマツプレシャス
中村 元治	株式会社丸山珈琲
小竹 秀一	株式会社トーアコーヒー
小山 英夫	リトルマウンテンコーヒー
成澤 敬介	THE COFFEESHOP ROAST WORKS
堀内 大輔	The Pastry Room

【北陸チーム】

有延 宏之	アリーカフェ
窪 文雄	中央茶廊
小林 伸也	珈琲豆専門店 和珈屋
岩本 貴之	金澤ちとせ珈琲
郷司 峰義	謎屋珈琲店
新田 和雄	有限会社チモトコーヒー
六渡 達郎	太陽珈琲焙煎本舗

【中部チーム】

大西 文明	Coffee SAKURA
天野 五月	豆蔵珈琲
足立 有隆	カフェ・ド・ギャラリー アダチ
中村 純也	なかむら珈房
岡田 裕二	
田村 英治	tsukikoya



RMTC2017 参加者一覧(敬称略)

【中四国&関西チーム】

中崎 武雄	NAKAZAKI COFFEE ROASTER
佐野 昌之	コーヒー自家焙煎・配達 みなと
岸本 展明	イマジン珈琲店
文元 政彦	Mel Coffee Roasters
藤井 茂男	たたらば珈琲
杉原 大輔	株式会社ヒロコーヒー
大西 賢	喫茶花梨/花梨コーヒーラボ・ロースターズ
森 和也	k coffee
阪田 正邦	KOTO COFFEE ROASTERS

【九州チーム】

八田 洋輔	FOREST MARK ESPRESSO
田中 隆宣	Zelkova Coffee
川島 佑太	あつみ珈琲
松井 布美子	COFFEE LANTERN
石本 寛	石本珈琲
後藤 直紀	豆香洞コーヒー
諫山 裕一	極東ファディ株式会社
竹下 直樹	ワンダフルワールドコーヒー
田中 孝治	南阿蘇珈琲
田原 照淳	珈琲蘭館
近藤 祐加	カリオモンズコーヒーロースター
東 竜	タカダコーヒー
今和泉 昭文	今和泉珈琲焙煎
中田 誠治	papparayray
森山 利忠	珈琲工房森山

