

RMTC 2018

～ Roast Masters Team Challenge ～



SCAJローストマスターズ委員会

ーはじめにー

この度は、ローストマstars委員会主催の『RMTC 2018 (ローストマstarsチームチャレンジ2018)』にご参加いただき、誠にありがとうございます。

当イベントは、参加者をエリア別にチーム編成し、チーム内で焙煎および検証を行うこと、即ちチームワークによる焙煎にフォーカスし、個人では成しえない程に深く焙煎を掘り下げる事で、焙煎技術の向上に繋げる大会です。また同時に、普段はあまり行われない焙煎人同士の情報交換と新たな出会いや繋がりを生む、類まれな大会であります。

去年は【ブレンドを制する者は、焙煎を制す！】というメインテーマのもと、全7チームによる熱い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。

今年もより一層焙煎にフォーカスしたイベントを目指すとともに、参加してくださる全国のロースター様がRMTC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。

RMTC2018 運営チーム一同

【注意事項】

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行うこと。

【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、チームに順位が付くときもありますが、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

RMTC2018 メインテーマ 【Professionals！】

今年のテーマは、「Professionals！」です。

コーヒー焙煎のプロフェッショナルとして、ロースターに求められる要素とは何でしょうか？我々はその要素に

○原料であるコーヒー生豆の持つ素晴らしい風味を最大限引き出す焙煎技術

○引き出した風味を明確に消費者に伝え、美味しいと満足させる表現力・再現力
があると考えました。

単に「美味しいコーヒー」ではなく、「焙煎でどのような素晴らしい風味を引き出したコーヒー」なのかを飲み手に明確に伝え、それが正しく再現されたコーヒーを提供できる。それこそが、消費者を満足させるスペシャルティコーヒーを提供するプロフェッショナルとして、必要不可欠な要素ではないでしょうか？

日本における「スペシャルティコーヒーの定義」の第1節に、『消費者(コーヒーを飲む人)の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること』というものがあります。今回はまさに、その定義を徹底的に追求していただくのです。

今回使用するコーヒー豆は、インドのスペシャルティを用意。本番までおよそ1か月、各チームで焙煎と検証を繰り返していただき、この豆のポテンシャルを最大限に引き出していただきます。

イベント当日の抽出方法はフレンチプレスです。焙煎×抽出により生み出されるカップクオリティと、それを明確に飲み手に伝えるプレゼンテーション力を競い合ってください。

評価＆表彰につきましては、会場来場者の試飲・投票によって上位3チームを決定する「オーディエンス大賞」と、焙煎に精通した特別審査員のカップping評価による批評を実施予定です。

また今年も、各チーム自慢の焙煎豆をイベント内で販売させていただきます。
(詳細は後項に記載)



ー詳細事項ー

■競技名

RMTC 2018(ローストマスターズ チームチャレンジ 2018)

■開催日時

2018年9月28日(金) 13:00 ~ 16:00

■開催場所

東京ビックサイト SCAJ2018展示会内『イベントステージC』

■参加者数 : 62名 7チーム

北海道 / 東北 / 関東A / 関東B / 北陸 /
中四国&関西 / 九州

■使用コーヒー生豆

【India SC3 Karadykan Estate Brand Trishul Specialty Cherry】

Farm : Karadykan

Farmer : S.Appadurai

City : Chikmagalur

Region : Bababudangiris

Country : India

Altitude : 3400ft above sea level

Variety : SLN 795

Processing System : Special Natural Processing

■送付生豆量

各チーム60kg(1袋)

※指定納品場所へお盆前後より発送予定です。

■イベント当日までの準備期間

チーム確定後、リーダーを中心にメンバーで交流を図りながら、イベント当日まで焙煎と検証を繰り返し、各チーム自慢の焙煎豆をつくり上げて頂きます。その期間は、およそ1か月です。

【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・検証を実施してください。

③本焙煎を行い、完成品をつくり上げて頂きます。

④また当日に販売するコーヒーも焙煎・梱包し、会場に送ってください。

⑤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。



■ イベント当日

当日は、午前中からオリエンテーションや事前準備に参加して頂き、午後からの本番に備えて頂きます。

【当日のおおまかな流れ】

- ①提供するコーヒーの抽出準備並びに会場の設営(午前中)
- ②チームメンバー集合
- ③イベントスタート(13:00)
- ④イベントの内容説明、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提供、特別審査員のカップング
- ⑦集計 (集計中はJCRC2018決勝の結果発表を行う予定)
- ⑧結果発表、表彰式、総評
- ⑨イベント終了(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検証する中で、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について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

各チームがつくり上げた焙煎豆はイベント当日に抽出し、来場者にテイasting(試飲)していただきます。その後、来場者の投票によって評価され、上位3チームを「オーディエンス大賞」として表彰致します。

抽出方法は、全チームフレンチプレスです。レシピ(湯と粉の比率)についても統一し、焙煎によるテイストの違いを純粋に競っていただきます。

【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

※プランジャーを押し下げる前の攪拌はおこなわない

● 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。変更の際は都度ご連絡致します。

- ・グラインダー 2台 全チーム共有
- ・電気ポット 5L×2台/チーム
- ・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C バックヤード

集合時間： 9/28(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、テイスティングして
いただきます。その準備(抽出)並びにコーヒー提供も、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、ご来場のお客様です。

また今回、特別審査員によるカップングを実施予定です。日々、
焙煎とカップングに携わっている経験豊富な審査員に本格的な
カップング審査をしていただき、イベント参加者と来場者にその
批評をフィードバックしていただきます。

■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6分程度の持ち時間で、
課題豆の魅力やそれを引き出すためにどのような工夫を行ったか
等について、プレゼンを行なっていただきます。

プレゼンの方法は任意です。マイクパフォーマンスは勿論、大型
のスクリーンを準備しますので、それを使用してのヴィジュアル的
なアピールも可能です。

画像、グラフ等(最大3枚)を投影したいチームは、事前にデータ
を提出していただきます。提出先や提出期限、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。運営サイドの
サポートはできかねますのでご了承ください。

必須事項としまして、下記の説明を盛り込んでください

- ①課題豆をサンプル焙煎し、カップングした際の印象は何か？
- ②①を踏まえ、何を目指したのか？
(どんな魅力を引き出したい と思ったのか、など)
- ③目標を達成するためにどんな焙煎計画を立てたのか？
(焙煎機選定、焙煎方法など)※焙煎機については、機種の
他に年式、容量、今回の生豆投入量などもご説明ください
- ④実際に焙煎した際の印象
(焙煎過程での印象、理想豆に仕上げるための工夫など)

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杯分)

【販売用】: 13.5kg程度(変動あり)

①販売10kg(50g × 200個)

②参加者へプレゼント(50g × 参加人数63名)

販売用焙煎豆の提出先と提出日

宛 名: 東京ビッグサイト 西3・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: **9/26(水) 午前必着**

品 名: 『9/28(金) RMTTC使用 販売コーヒー豆 ○○チーム』

※事務局から指定の張り紙が届いた場合は、それを添付してください。

※複数口の場合は必ず『○／○個』とわかるように記載してください。

●事前提出資料について

提出資料(必須) ※jpg でお願いします

オープニングPVやチーム紹介の際に活用致します。

チームで焙煎・検証する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

- 今年もコーヒー豆の販売を実施する予定です。皆様の作り上げた素晴らしいコーヒーを、沢山の方に楽しんでいただこうと考えています。

販売はイベント当日、ステージ前特設コーナーで実施予定です。

【RMTTCスペシャルSET2018】× 200個

※全チームの焙煎豆を、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270枚(販売200+参加者へプレゼント約70)程送付します。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発送ください。(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/>



RMTC2018 参加者一覧(敬称略)

【北海道チーム】

矢野 一夫	ONIYANMA COFFEE&BEER
山口 江夏	COFFEE STAND 28
後藤 栄二郎	丸美珈琲店
峠ヶ 孝高	SPROUT
鍛治 周平	小樽ファクトリー

【東北チーム】

高仲 渉	
畑山 良恵	フリゴレス
杉目 寛	cafe fua
後藤 剛	Coffee Roaster&Cafe culmino
中澤 美貴	フラットホワイトコーヒーファクトリー
月岡 涼二	Tsuki Coffee

【関東Aチーム】

萩原 大智	THE COFFEESHOP ROAST WORKS
長澤 英紀	OLD RIVER COFFEE ROASTERS
岩崎 健一	自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ
弓削田 貴司	椿屋ロースター
中村 元治	Social Good Roasters 千代田
国分 陽平	自家焙煎珈琲 ジュリアン
福田 重富	自家焙煎 福伝珈琲店
高井 由依	SAMUELROASTERS
池田 玲央	株式会社 丸山珈琲

【関東Bチーム】

青木 祐介	roastery百塔珈琲 駒込本店
宇野 浩文	ローストカフェ
秋山 徹	有限会社サンパウロコーヒーフーズ
増田 鉄兵	MassTokyo
酒井 涼旦郎	サントリーコーヒーロースタリー株式会社
諏訪 安政	Tiny Ponta Coffee
渡邊 翔平	
村松 遼一郎	創作珈琲工房くれあーる
杉原 諭	S COFFEE ROASTERS

【北陸チーム】

小林 伸也	珈琲豆専門店 和珈屋
有延 宏之	アリーカフェ
新田 和雄	新田珈琲
窪 丈雄	中央茶廊
六渡 達郎	太陽珈琲焙煎本舗
岩本 貴之	金澤ちとせ珈琲
足立 有隆	カフェ・ド・ギャラリー アダチ
大西 文明	Coffee SAKURA



RMTC2018 参加者一覧(敬称略)

【中四国&関西チーム】

畠山 光洋	ROASTERS COFFEE
野村 啓二郎	Elmers Green
猿川 裕介	内山下珈琲焙煎所カエル
天満 一行	心斎橋焙煎所
辻本 智久	TSUJIMOTO COFFEE
文元 政彦	Mel Coffee Roasters
中崎 武雄	NAKAZAKI COFFEE ROASTER
中村 純也	なかむら珈房
杉原 大輔	株式会社ヒロコーヒー
柴田 早由美	Coffee Ruban
大西 賢	花梨コーヒーラボ・ロースターズ
植田 美里	粉屋珈琲
縄田 康司	株式会社トーホー
森 和也	k coffee
藤井 茂男	たたらば珈琲

【九州チーム】

内山 渉	コーヒー焙煎研究所 わたる
田原 照淳	珈琲蘭館
西岡 徹	Neutral Coffee
田中 隆宣	ZelkovaCoffee
諫山 裕一	極東ファディ株式会社
岩元 亮五	蛭子町珈琲店
川島 佑太	あつみ珈琲
宮崎 貴雄	ENDELEA COFFEE
森山 利忠	珈琲工房森山
中田 誠治	papparayray
東 竜	タカダコーヒー

