ローストマスターズチャンピオンシップ2011　焙煎データと評価　一覧

チーム	1 サンプルローストから想定した味 (SCAJ カッピングフォームを用いた説明など)	2 1 釜目から完成までの過程 (完成するまでの具体的な改善案や実施作業について)	3 完成品の自己評価
北海道	アロマはリンゴのようなフルーツの香り、甘さはチョコレートのようで、酸の質はオレンジのような柑橘の酸、マウスフィールはバターのようなとろみのある印象。	ローストの違うサンプル⑴⑵⑶を用意→カッピングにて完成品の味の想定とローストポイントの検討→サンプル⑵と⑶の中間のローストのサンプル⑷を用意して再検討、⑷に決定→台風後の北海道らしい涼しく乾いた天候の日にテスト焙煎、エイジング後カッピング→ローストポイントの微調整を検討し本番用焙煎も涼しく乾いた日に決行、エイジング開始→6日間のエイジングを経ていざ本番。	焙煎日の札幌の最低気温は9℃。朝の寒い時間帯を選んで、長い焙煎時間で焼き上げたことが、北海道チームオリジナルの焙煎となった。独自の環境と焙煎時間を背景に、サンプルローストで予想した味を引き出すために、常時火加減の微調整と、温度変化をつけることで予想通りの完成となった。完成品で予想以上に魅力を引き出せた味のポイントは、特にマウスフィールと甘さだった。アジアらしい とろみのある印象は十分に引き出せた。
関東A	マウスフィールと甘さをどう出すか。質感で勝負。爽やかな酸を出そうと思うとストローな部分が出てしまうため、深めに仕上げることにした。	序盤の水分抜き工程の時間をゆっくりとり、後半一気に焼き上げる全体のテイストバランスを重視。酸を前面に出さないようにした。サンプルロースト6バッチ、本釜ロースト5バッチ。	シトラス、カカオ、ハニー、クリスプ、シルキーマウスフィール。
関東B	マウスフィールとスウィートネスを重視。	a スタートは弱めの火力で生豆を芯まで十分に暖めました。 b 豆にストレスを掛けないように、急な温度変化を避けて、火力を段階的に加えていきました。 c 生豆の水分が抜けきった時に、強い火力を与え、豆の風味を十分に引き出すようにしました。 d 1ハゼ時に火力を若干落とし、丁寧に焼き上げました。 e マウスフィールが最も出るポイントをハ2ハゼ手前と想定し焼き上げました。	オレンジピール、ミルクチョコレートの風味特性があり、冷めるに従って甘みが増してきます。
中部	素材の酸の質と、収穫からの時間の経過による状況を考慮して、短時間による焙煎で素材の特徴を強調するのではなく、水抜きの時間を長めに取り、素材を修正して、マウスフィールを向上させ、なおかつカラメル化によって、飲料としての質を向上させることをめざしました。	水抜きの時間を延長して、サンプルローストと同じ煎り上がり温度(かつハゼから同じ時間)を試し、素材の修正が可能かどうか試しました。 その結果、マウスフィールの向上に効果ありと判断し、より深い焙煎を試みて、カラメル化による甘さの向上を試みました。	おおむね、想定したことは間違っていませんでしたが、より精緻な水抜きの時間や深い焙煎の適正な 温度上昇を試みたかった。
関西	クリアな酸が特徴。ナッツ系の甘さ、マウスフィール、アフターテイストがどうなるか…	焙煎する前に焙煎度合いの違うサンプルを用意し、味の変化をみていました。焙煎をするたびに味が出ているか確認し、次の焙煎につなげていった。合計6釜。アフターテイストにピリッとする苦味が発生し、それを無くすのに苦労した。強火より弱火で丁寧に焙煎することでカバー。	目標としていたダイナミックな味では… クリアな酸が出たもののアフターテイストが少し気になる。もう少し甘味も欲しい。
九州	1回目は強火で短時間仕上げ。1ハゼからの時間も短めでした。結果浅い仕上がりでカップ致しました。クリーンカップで明るい酸を感じ、フレーバーも(みかん、ぶどう、スパイシー、エキゾチック)など。初体験のインドにとても可能性を感じました。反面マウスフィールのざらつきやアフターテイストにグラッシー(未熟豆)を感じました。皆さんの意見では、生豆にばらつきがありそうだということが見えました。 2回目はしっかり水分抜きを意識して揃え、1ハゼからの時間も取って1回目に比べて時間をかけました。カップの結果は、明るい酸は消え、クリーンカップ、マウスフィールともゴーイングダウン。じっくり仕上げるとベークドになり、非常にデリケートで繊細な豆の性質が見えました。 このスイートスポットが狭くごく限られている素材を仕上げる為に、九州チームが想定した味わいは、明るい酸、フレーバーはアジアらしいエキゾチック、オイリーで広がるマウスフィールを表現できる焙煎でした。	8/15サンプルロースト、ディードリッヒ3kg釜も使用。 9/13日にプロバット焙煎機にて本焙煎。当日は7釜焼きました。 9/24日にも同じくプロバット焙煎機でもう7釜仕上げ焙煎。3バッチ目が提出サンプル。KTM(九州チーム)は合計3回集まりました。 その9/13には早くも1回目に基準となる焙煎が見えました。 2回目にアジャストして素晴らしい仕上がりに。 ここが迷宮への入り口でした。 もっと改善で良くなることを想像して試みは･･･ ①1ハゼ以降に時間をかけるトライ。 ②水分抜きを十分そろえてからの火力UPはしっかりと強火。 ③こげ味を避けるために火力を1はぜのかなり手前から落し後半を重視するトライ。 ④2ハゼからの新たな世界は開けるのか？ ⑤火力は一定で後半だけ操作することなど。 次々と試しましたが予想を裏切られる結果になりました。 合計20回の本焙煎のトライで初日2バッチ目の結果が最良でした。 結果は基本はやはり強火で短時間仕上げ、メリハリを利かせた火力操作、1ハゼ以降は時間をかけず思い切り早く釜出しする事でした。	明るい酸と甘さがとても素晴らしい。 オイリーで広がるマウスフィールを実現。 エイジングで液体に厚みが出ることを会場で期待しています。

使用生豆 ：インド　バルマアディ農園　バイオダイナミック

チーム	4 焙煎機	5 焙煎度合	6 焙煎時間	7 炒り上がり温度	8 エイジングの日数と方法	一般審査員		招待審査員					
						順位	投票数	順位	名前	点数	コメント	合計	平均
北海道	東京産機の15kg焙煎機、半直火式半熱風式。	弱火長時間で1ハゼ後、2分20秒ほど火力を強めて終了。	20分52秒	208℃	常温6日間。	4	19	4	Grant	83	ベリースウィート、ピーチ、ストーンフルーツ、未発達な印象、クリーン。	331.0	82.750
									Mena	82	クリーンアロマ、ボディに特徴が感じられる。		
									Jacqves	82	フルーツ、中庸な味、コンプレックス、アロマが表現できていない。		
									Kim	84	スウィートアロマ、やさしい酸、クリーミー、グッド。		
関東A	Loring Smart S15	2ハゼ後、約10秒。	11分13秒	230℃	7日間、常温保存。	6	8	3	Grant	82	ドライから未発達の印象、ピーチ、プラム、ブラウンシュガー、ややオーバーロースト。	335.5	83.875
									Mena	82	クリーン、ラウンド、ダークチョコ、アフターテイストにもチョコ。		
									Jacqves	87	2番目に好きなコーヒー。クリーン、フルーツ、フローラル、グッド。		
									Kim	84.5	チョコアロマ、キャンディー、オレンジ、ラウンド、ディメンション。		
関東B	富士ローヤル直火5kg	2ハゼ手前。	13分27秒	205℃	バルブ付きアルミ蒸着バッグにシール封入し、常温にて7日間エイジングしました。	5	17	2	Grant	83	1番アロマが良い。クリーミーボディ、ノットビター、グッド。	340.0	85.000
									Mena	86	フローラル、フルーツ、プルーン、ダークフルーツ、クリーン、グッド。		
									Jacqves	86	興味深いフレーバーがあり、とてもよく発達している。デリシャス、冷めきってビター。		
									Kim	85	2番目に好きなコーヒー。キャラメル、ピーチ、アプリコット。		
中部	ディードリッヒ12kg	2ハゼ入って6秒くらい。	24分05秒	220℃	9月20日から提出まで冷蔵。	1	26	6	Grant	80	ブラウンシュガー、グッドマウスフィール、甘さはあるがオーバーロースト。	321.0	80.250
									Mena	78	クリーン、フラット、オーバーロースト。		
									Jacqves	80	オーバーロースト。		
									Kim	83	ダークチョコ、グレープフルーツ、ラフ、オーバーロースト。		
関西	ペトロンチーニ12－15kgガマ	1ハゼ終了後一呼吸おいてすぐ。	12分55秒	204℃	9月19日焙煎 9月20日ワンウェイバルブ方材で200gごとに窒素充填。	1	26	1	Grant	85	フルーツアロマ、とてもバランスが良い。	347.5	86.875
									Mena	86	ライク！ジューシー、シトラス、キャラメル。		
									Jacqves	89	ライク！ボディ、クリーン、エレガントノート、よく発達している。		
									Kim	87.5	1番好きなコーヒー。クリーン、ブライトアシディティ、オレンジ、ピーチ、ブラックティー、スムース、ラウンド。		
九州	プロバット社 プロバトーネ5kg	浅煎り・・・1ハゼ後半（1ハゼから1分35秒）。	10分40秒	204℃	6日間（窒素充填）ワンウェイバルブ付きパック。	3	24	5	Grant	86	ローストが浅い印象、フローラル、アプリコット、スウィート、クリーン。	330.0	82.500
									Mena	80	クレーン、フレッシュ、未発達な印象がある。		
									Jacqves	80	ドライフレグランスは良かった。コンプレックスだがローストが浅く、アフターテイストに未発達な印象。		
									Kim	84	スパイシー、シナモン、アプリコット。		