

SCAJニューズレター

News Letter

vol.36



特集
SCAJ 2012
イベント情報

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.36 2012年9月20日 発行

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会委員長 丸山 健太郎

〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル

TEL.03-5400-5506 FAX.03-5400-5613 www.scaj.org

2012 9 NL 36

速報

JSC・JHDC 2012
決勝進出者発表!

JBC・JCTC 2012
準決勝進出者発表!



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN



SCAJニューズレター
vol.36

SCAJコーヒーカレンダー

2012 September 9月

9月26日(水)~28日(金) SCAJ2012 東京ビッグサイト 西4ホール

2012 October 10月

10月4日(木)、5日(金) 第17期コーヒーマイスター養成講座 実技講習会(大阪会場)
10月8日(月)~13日(土) 第12回SCAA/CQI認定Qグレーダーコース(神戸)
10月18日(木)、19日(金) 第17期コーヒーマイスター養成講座 実技講習会(東京会場)
10月28日(日)~31日(水) 第5回ローストマスターズ リトリート(合宿研修)(東京)

2012 November 11月

11月1日(木) 第17期コーヒーマイスター養成講座 認定試験(東京・大阪)
11月1日(木)~4日(日) 韓国/ソウル ソウル カフェ&ベーカリー フェア2012
ワールド ラテアートチャンピオンシップ2012 に日本代表を派遣
ワールド コーヒー イン グッドスピリッツチャンピオンシップ2012に
日本代表を派遣

2012 December 12月

12月4日(火) ローストマスターズ委員会「ワークショップ」(東京)

Contents [目次]

SCAJ Coffee Calendar

1 ・SCAJ コーヒーカレンダー

Special Report

2 ・会長あいさつ

3-4 ・JBC準決勝進出者発表!

5 ・JSC決勝進出者発表!

6 ・JSC&WSC認定審査員

7 ・JCTC準決勝進出者発表!

8 ・JHDC決勝進出者発表!

9-10 ・Cindy Ludviksen専務理事WCEレポート

11-12 ・SCAJ2012 イベント情報(会場案内)

13-14 ・SCAJ2012 イベント・セミナースケジュール

Editor's note ・編集後記



会長あいさつ

平成24年9月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 田口 護

今ニュースレターを手にとっておられる会員の皆様は、SCAJ2012にご参加いただける方々と思います。SCAJ2012のテーマは、昨年に引き続き「Quality, Quality-er, Quality-est」です。この素晴らしいテーマに沿って、積極的にみんなで作り上げる、みんなで盛り上げるイベントにしましょう。

一般の消費者の方々に、スペシャルティコーヒーの素晴らしさを伝えるために、参加者全員が様々なイベントを、またブース展示をどのように活用するか、考えながら見聞してください。テーマについて賑やかにおしゃべりする3日間限定のスペシャルティ・カフェにしましょう。ぜひ参加者全員が互恵的にホスピタリティを発揮してサービスしあいましょう。

今年も展示会には、世界のスペシャルティコーヒーに携わる方々が大勢集まります。大切な基礎知識は、何度も繰り返し見聞してください。最新の情報交換が出来る様、多くの方と交流してください。会場の中では、参加者全員がスペシャルティコーヒー市場を発展させる「同志」です。イベントステージでは、従来の各競技会に加え、「ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ」が加わり、盛りだくさんの内容になっています。がんばる日本の元気な競技者たちをみんなで応援しましょう。こうした競技会の発展を通して、一般の消費者の方々にスペシャルティコーヒーの認知を高め、素晴らしいスペシャルティコーヒーとの出会いを築きましょう。

改めまして、スポンサー様、ブース出展者の皆様、会員の皆様、SCAJ2012の開催に関わるすべての方々に感謝いたします。どうか、積極的にご参加ください。そして、一人でも多く新しい参加者をお誘いいただきご来場願います。参加者全員で、有益で価値のある大会にしましょう。

SCAJ2012オフィシャルスポンサー紹介

PLATINUM

伊藤忠コーヒーグループ、UCC上島珈琲株式会社

GOLD

コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C)

SILVER

Cooperative Regional de Cafeicultores em Guaxupe Ltda.
GUATEMALAN COFFEES/ANACAFE

BRONZE

フランケコマースシャルシステムズジャパン株式会社
UNICAFE CIA. DE COMERCIO EXTERIOR

GOODS OFFER

エバーピュア・ジャパン株式会社

HOSPITALITY

ATLÂNTICA EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA.
極東ファディ株式会社、TRISTAO GROUP

SCAJ2012年間競技会スポンサー

株式会社 明治
雪印メグミルク株式会社

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ (JBC) 2012

準決勝進出者発表!

(五十音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何度目の
予選出場ですか?
- Q2** 準決勝進出は何度目ですか?
- Q5** あなたの決勝出場にける
意気込みをお聞かせください。
- Q6** あなたにとってバリスタとは?
- Q9** 仕事でふだん
心がけていることは?
- Q10** コーヒーに携わる際、
何を大切にしていますか?

- Q3** 決勝に進出するとしたら
何度目ですか?
- Q4** 特に練習で苦労された点や
努力した点がありますか?
- Q7** あなたにとってエスプレッソ
コーヒーの魅力とは?
- Q8** どのようなフレーバーの
コーヒーが好きですか?
- Q11** あなたにとってスペシャルティ
コーヒーは何ですか?
- Q12** 一言

井崎 英典

有限会社丸山珈琲 尾山台店



- Q1** 4度目 **Q2** 3度目 **Q3** 2度目
- Q4** 学業との両立
(大学生のため) **Q5** [BE MY SELF]
- Q6** 自分自身、
アンバサダー **Q7** 無限の可能性が
あるところ。未知なところ。 **Q8** 複雑なフルーツ、そしてフローラルが
あわさった魅惑のフレーバー。
- Q9** お客様との距離感。 **Q10** つながり、信頼、情熱、尊敬
- Q11** 可能性そのもの。自身の未来。 **Q12** 東京に丸山珈琲ができたので
是非いらして下さい。

北添 修

レックコレクティブ株式会社 レックコーヒー福岡アジア美術館店



- Q1** 初めて **Q2** 初めて **Q3** 初めて
- Q4** プレゼンテーションの組立て **Q5** リラックスを望み、
臨みます。
- Q6** コーヒーの魅力を
具象化するのが得意な人 **Q7** 苦味を差し置いて「甘い」と
言わせてしまふところ。
- Q8** チョコレート等、
苦味を連想させるその向こう側に
フルーツっぽさがあるもの **Q9** ユーモア **Q10** 緊張と緩和
- Q11** 我が社の原点。
又、挑戦すべきこと **Q12** 福岡良いとこ、コーヒーの街、
皆さん一度お越しください。

石谷 貴之



- Q1** 7度目 **Q2** 7度目 **Q3** 5度目
- Q4** ありません。 **Q5** 今年こそは獲ります。
- Q6** 抽出とサービスのプロ。
魅力的な職業。 **Q7** 不特定要素が多いところ
- Q8** 華やかな
コーヒー **Q9** 整理整頓 **Q10** 与えられた環境で常にベストを尽くすこと
- Q11** コーヒーを飲めるようになった
きっかけ **Q12** 特になし。

齋藤 久美子

有限会社丸山珈琲 ハルニレテラス店



- Q1** 6度目 **Q2** 6度目 **Q3** 4度目
- Q4** 今の自分を
越えること。 **Q5** 最高の状態で
提供します!! **Q6** 最高の
仕事です。
- Q7** 今はまだ追及すべきことが
あるところ。 **Q8** とらえどころの無いミステリアスで
複雑なコーヒー
- Q9** 常に向上心を
持ち続けること **Q10** 先入観をもたないこと。
- Q11** 日々なくてはならないもの。
お客様の笑顔が見られるコーヒー **Q12** この特別な15分のために費やした時間の分だけ
得るものがあります。だからやめられない!!
今年も楽しくるに思う存分悩み、練習します。

内部 利夫

株式会社ヒサシヤモトコーヒー Unir 本店焙煎所



- Q1** 5度目 **Q2** 2度目 **Q3** 2度目
- Q4** 練習時間の
確保と
段取り **Q5** 精一杯全力を出し切ります。
- Q6** コーヒーへのめりこむきっかけと
なった職業です。 **Q7** 多様性、驚きがありアレンジ自在なところ。
- Q8** 感動を与えてくれるような
フレーバーのコーヒー。 **Q9** 笑顔 **Q10** 愛情
- Q11** 人生を変えてくれた
素晴らしいドリンクです。 **Q12** この場に出場できる
感謝の気持ちをもって楽しみます。

佐々木 里紗

有限会社豆蔵 豆蔵珈琲大府店



- Q1** 4度目 **Q2** 初めて **Q3** 初めて
- Q4** 自信を
保つこと。 **Q5** ジャッジの皆様を
楽しませたいです!!
そして私も楽しんで競技します!!
- Q6** 華のある
かっこいい
職業。 **Q7** 正解が
ないところ。 **Q8** チェリー、ブルーベリー、トロピカルフルーツ。
- Q9** お客様、スタッフからの
サインを見逃さないよう
気をつけています。 **Q10** 先入観なく、フラットな状態であること。
- Q11** 自分の人生になくは
ならないもの。 **Q12** 特になし。

岡田 章宏

小川珈琲株式会社 三条店



- Q1** 9度目 **Q2** 6度目 **Q3** 5度目
- Q4** モチベーションの維持 **Q5** 盛り上げます。
- Q6** かっこいい
職業です。 **Q7** 小悪魔なところ。
- Q8** 複雑で
魅惑的な
コーヒー。 **Q9** 笑顔です。 **Q10** 笑顔です(笑)。
- Q11** 複雑で多くの可能性を持った
コーヒー。 **Q12** 笑顔です。

杉浦 優子

有限会社スギコーヒーロースティング スギコーヒーロースティング



- Q1** 2度目 **Q2** 初めて **Q3** 初めて
- Q4** いかにシンプルに
そして分かりやすく伝わりやすい
プレゼンテーションにするか。 **Q5** 精一杯自分を
出し切りたいと
思います。
- Q6** 素材の魅力を引き出し
伝えることができる存在。 **Q7** バリスタの引き出したいフレーバーを
焙煎度合やエイジングなど様々な
要素によってコントロールできるところ。
- Q8** 明るく華やかな
フレーバーのコーヒー。 **Q9** お客様とのコミュニケーション。
- Q10** 感謝の
気持ち。 **Q11** 生産者の情熱が伝わるコーヒー。 **Q12** 特になし。

スポンサー紹介

【Special】ダ・ヴィンチ グルメ フレーバーシロップ(シロップ)、トーエイ工業株式会社(エスプレッソマシン)

【Platinum】株式会社ディーシーエス(グラインダー)

【Gold】株式会社エフ・エム・アイ、極東ファディ株式会社、Daterra Atividades Rurais Ltda.、有限会社丸山珈琲

【浄水器スポンサー】エバーピュア・ジャパン株式会社

【協賛企業】デロンギ・ジャパン株式会社、株式会社フォルトーナ、ボダム ジャパン株式会社、ラッキーアイクレマス株式会社

【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

田所 愛美

株式会社サザコーヒー 本店



- Q1** 2度目 **Q2** 初めて **Q3** 初めて
- Q4** 安定した
抽出 **Q5** 楽しく競技をして、
最高のコーヒーを提供します。
- Q6** コーヒーの魅力を伝え、おいしいコーヒーを提供し、
お客様に笑顔と感動を与えられる最高の職業です。 **Q7** 奥深い!!
- Q8** フルティーな
甘さを感じる
コーヒー。 **Q9** 笑顔。また来たいと思って
頂ける様な接客を心掛けています。 **Q10** 感謝の気持ち。
- Q11** 魅了する
コーヒー **Q12** SAZA COFFEE 本店はネルドリップコーヒーがメインのお店です。
現地に行っておいしい豆を買って付けその豆に合った焙煎をして
提供しています。是非極上の一杯を飲みに来てください。

村田 さおり

UCC ホールディングス株式会社 UCC コーヒーアカデミー



- Q1** 5度目
(学生時代を
含めると7度目) **Q2** 4度目 **Q3** 3度目
- Q4** マシンと向き合える時間があまり多くとれないため、
向き合える時に、いかに効率良くコーヒーを
深掘りすることができるか。
- Q5** 1位ではなく、チャンピオンとして
認めたいだけのような
頑張ります! **Q6** カップ1杯で人を
一瞬で笑顔に
できる職業。 **Q7** 他の抽出方法では
体験できないと言えるほどの
豊かな表情を魅せてくれる。
- Q8** モカフレーバーに感じるような、果実味や花、
紅茶などの独特で華やかなフレーバー **Q9** コーヒーの美味しさや奥深さを伝えるだけでなく、
コーヒーを楽しむということ。
- Q10** オレンジと向き合う中で
seed to cupを意識し、
美味しさを引き出すために
自分が何を出来るか。 **Q11** 自分の人生を変えてくれた
原点なので、微力ながらも何か
業界に還元したいと思っています。 **Q12** 今回こそはジャッジの方・
観客の皆様楽しんで
頂けるよう自分自身が楽しんで
パフォーマンスをしたいです!!

中村 真悟

株式会社ヒサシヤモトコーヒー Unir 京都御幸町店



- Q1** 3度目 **Q2** 2度目 **Q3** 初めて
- Q4** コーヒーの持つ
ポテンシャルを
常に引き出す
ことです。 **Q5** これまで受けてくださった沢山の方々
のためにもスペシャルティコーヒーの魅力を
存分に表現し楽しんで頂けるよう
精一杯競技します。
- Q6** コーヒーの素晴らしさを楽しく
解りやすくお伝えする人です。 **Q7** 美味しさはもちろん、人の気持ちまで
動かしてしまう魔法のようなコーヒーです。
- Q8** リンゴのような甘さと酸味の
バランスの取れたコーヒーが
好きです。 **Q9** 笑顔と常にクオリティーの高い
コーヒーを提供することです。 **Q10** 品質です。
- Q11** 誠実さと謙虚さを
覚えてくれた
コーヒーです。 **Q12** このような素晴らしい舞台をご用意くださったSCAJスタッフ様、関係者の方々に
とても感謝しております。ありがとうございます。又、これまで応援してくださった方や
支えてくださった皆様のために悔いのないようチームUnir一丸となって頑張ります。

村山 春奈

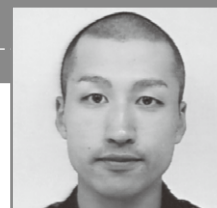
小川珈琲株式会社 本店



- Q1** 6度目 **Q2** 5度目 **Q3** 3度目
- Q4** 集中する事
です。 **Q5** 楽しみます。
- Q6** たくさんの出逢いを
作ってくれる職業です。 **Q7** 奥深さ
- Q8** 甘さがずっと続くコーヒーが
好きです。 **Q9** 楽しく仕事をする事
- Q10** 集中力です。 **Q11** 魅力的な
コーヒーです。 **Q12** 特になし

松本 祐樹

有限会社丸山珈琲 リソナーレ店



- Q1** 5度目 **Q2** 3度目 **Q3** 初めて
- Q4** 粉量やドージング。
もっとおいしく抽出するにはどうすれば良いかなど。
- Q5** ジャッジだけではなく、
見ている方々も飲みたくするような
競技をしたいと思ひます。 **Q6** コーヒーの魅力を伝える最終提供者。
- Q7** 真剣に向き合う事ができ、
奥が深い。 **Q8** ほっ!!とできるもの。 **Q9** お客様に笑顔で
帰っていただく事。
- Q10** コーヒーと向き合う事。
コーヒーを通して笑顔が
生まれる事。 **Q11** コーヒーの魅力に
引き込んでくれたもの。 **Q12** がんばります。

山本 知子

株式会社ヒサシヤモトコーヒー Unir 長岡天神店



- Q1** 5度目 **Q2** 3度目 **Q3** 2度目
- Q4** 中村バリスタ、
内部バリスタとの
練習時間の調整などです。 **Q5** すべてを出し切って
楽しんで挑みたいです。
- Q6** コーヒーのすべてを
伝える存在です。 **Q7** 色々な可能性を
持っている所です。 **Q8** ブラックベリーの様な重みの
あるベリー系やピーチ、マンゴー
などの甘い風味のコーヒーです。
- Q9** 誠実さ、笑顔です。 **Q10** 品質です。そしてその素晴らしさを
自分の中で掘り下げお客様にお伝えすることです。
- Q11** 私の一部です **Q12** 4月29日に京都御幸町店がOPENしました。こちらにも私はおります。
そしてこのお店はCafe & Labです!!のんびりくつろぎに来てください。
Coffee schoolもっています。

水谷 恵美子

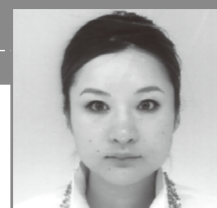
株式会社ディーシーエス



- Q1** 4度目 **Q2** 2度目 **Q3** 初めて
- Q4** 15分間に、どれだけ楽しめるコーヒーを
提供できるかという点。
- Q5** 何よりも競技を楽しむこと。 **Q6** コーヒーの伝い手。
- Q7** 新たな発見と
限りない可能性の
宝庫。 **Q8** 様々な何かを、わくわく感を
感じさせるコーヒー。 **Q9** 笑顔、感謝の心。
- Q10** 情熱、探究心。 **Q11** 新たな可能性を
魅了したコーヒー。 **Q12** 特になし。

吉川 寿子

小川珈琲株式会社 Ogawa Coffee The Cafe



- Q1** 6度目 **Q2** 初めて **Q3** 初めて
- Q4** 伝え方。 **Q5** Let's enjoy together!!
- Q6** 出逢い、チャレンジ、喜び、
繋がりが...言い表せないです。 **Q7** 終わりがなく、常に進行形で追いかけてくなる。
- Q8** フルティーでジューシーな
コーヒー。 **Q9** 感謝の想いは伝える。
謙虚さと笑顔は常に忘れずに。
- Q10** 感受力。好奇心。 **Q11** コーヒーをもっと知りたい。
もっと広めたい。
と思わせてくれる源泉。 **Q12** 特になし。

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ(JSC)2012

決勝進出者発表!

(五十音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 今回は何度目の予選出場ですか? Q2 決勝戦進出は何度目ですか? Q3 練習で苦労された点や努力した点がありますか? Q4 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。 Q5 あなたにとってサイフォニストとは? Q6 あなたにとってサイフォンコーヒーの魅力とは? Q7 どのようなフレーバーのコーヒーが好きですか? Q8 仕事でふだん心がけていることは? Q9 コーヒーに携わる際、何を大切にしていますか? Q10 あなたにとってスペシャルティコーヒーは何ですか? Q11 一言

加藤 綾子

ユージーフードサービスシステムズ株式会社 サロン・ド・珈琲館松坂屋銀座店



- Q1 2度目 Q2 2度目
Q3 自分の気持ちや伝えたい事をどのように表現していくか。どうすれば、もっと伝わるのかを一生懸命考えました。
Q4 最高のコーヒーをお届けしたいです! Q5 コーヒーのプレゼンター
Q6 見た目の美しさと、そそいだ時に香りが贅沢に楽しめる事
Q7 キャラメルみたいなほろ苦さ Q8 お客様に楽しんでもらう事 Q9 おいしくいれよう、という気持ち
Q10 色々な人を楽しんでもらいたいコーヒー Q11 頑張ります。

津金 昭子

株式会社 HUGE CAFE RIGOLETTO



- Q1 5度目 Q2 4度目
Q3 時間内に伝えたい想いをテーマに合わせて構成していくこと、想いを描くプレントを表現する為にカップリングを何度も行い味を決めたこと
Q4 最高の舞台に立てる喜びと感謝の気持ちを持って挑みます。悔いの残らない時間になります。 Q5 お客様にとって有意義な時間、癒される空間を提供出来、ほっとするような心温まる一杯を心を込めて淹れる人。
Q6 お客様との距離感が縮まる瞬間があると、目の前で淹れてもらえる安心感と閉じ込められた香りがカップに広がる瞬間から楽しめる事。引き出した味わいをサイフォニストの腕により表現出来る楽しさがある事。
Q7 コーヒーの香りは私を癒してくれるので全般的に好きです。フレーバーで言うとうと植物っぽい草木のような香りでしょうか。味わいもコクや甘味の感じるコーヒーで時間が経ってもその温度帯で美味しさが持続するコーヒーが好きです。
Q8 常に笑顔でいること、お客様のしで欲しい事を事前に察知して行動すること。 Q9 鮮度への拘りと一粒を無駄にしないこと。その豆の個性や良さを引き出せるよう心を込めて抽出するよう心掛けています。
Q10 クオリティが高く信頼性があり安心出来るコーヒー。栽培から焙煎に至る過程全てにおいて様々な人の想いが詰まっているコーヒーなので抽出にも心を込めます。
Q11 コーヒーを飲む楽しみ方や時間の使い方として今までよりも興味を持って、味わう人が増えるようなお手伝いが出来れば嬉しいです。

神原 真樹

有限会社浪漫珈琲 尾道浪漫珈琲 西風新都店



- Q1 4度目 Q2 2度目
Q3 自分の求めるブレンドコーヒーの味作りのため、焙煎を試行錯誤しました。
Q4 悔いがないように、やり抜きます。 Q5 店の華 Q6 スペシャルティコーヒーの香気を鮮やかに表現できる。
Q7 マスカットのような、やわらかい酸味と甘味を合わせもつコーヒー。コーヒーがフルーツであることを思い出させてくれます。
Q8 丁寧に、落ち着いて Q9 コーヒーをよく観察すること
Q10 新しい豆をカップリングする時、いつもワクワクします。私の「楽しみ」です。 Q11 他の素晴らしいサイフォニストとともに、良い大会にしたいと思います。

中村 太

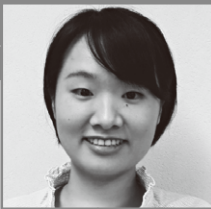
ユージーフードサービスシステムズ株式会社 UCCカフェコンフォート三省堂書店 神保町本社ビル店



- Q1 6度目 Q2 5度目 Q3 練習環境の確保
Q4 今年こそ、優勝したいです。 Q5 珈琲、食、おもてなしのプロ
Q6 色々な珈琲を、色々な風味、味に仕上げられるパフォーマンス性がある。 Q7 フルーツの様な酸味と甘味をもったコーヒー
Q8 どんな時でも、お客様に美味しい珈琲を飲んでもらって、またこの店に来たいな! と思ってもらえる接客
Q9 豆の特性を知る事。その豆のポテンシャルを引き出す事 Q10 コーヒーの可能性、未来!
Q11 多くの人がコーヒーにサイフォンに興味を持って楽しんでくれたらな、と思います。

木村 様子

ユージーフードサービスシステムズ株式会社 UCCカフェプラザ名古屋



- Q1 2度目 Q2 2度目
Q3 ブレンドコーヒーの、私が理想とする味わいの再現。シグネチャーコーヒーを、私の思いを形にすること。
Q4 お客様(審査員)にコーヒーの魅力を通して感動してもらいたい。 Q5 美味しいコーヒーを通してお客様に幸せを感じてもらおう(演出者?)
Q6 神秘的な光で魔法のように美味しいコーヒーを作ってくれる器具
Q7 フレッシュなフルーツのようなフレーバーを感じるコーヒー Q8 お客様をリラックスさせる雰囲気づくり
Q9 コーヒーを丁寧に味わうこと。そのために全ての素材・器具を丁寧に扱うこと。 Q10 コーヒーの魅力が無限に広がるもの Q11 美味しいコーヒーとともに、幸せな気持ちになってほしい。

中山 吉伸

有限会社丸山珈琲



- Q1 初めて Q2 初めて
Q3 競技時間内に収めること、コーヒーと向き合うとはどういうことかを真剣に考えました。
Q4 初出場ですが、自分にはできない15分間でおもてなしたいです。
Q5 自分を常に成長させてくれるプロのお仕事です。 Q6 見て、淹れて、飲んで楽しめる。味わいのコントロールができる範囲が広いところ。 Q7 最近はフルーティーなフレーバーが好きです。
Q8 コーヒーをよく知らない普通のお客様の目線で、あらゆる角度からコーヒーの魅力を伝え続けること。
Q9 生産者、お客様、スタッフ、友達など、すべての人を大切に思いやること(人間性はコーヒーの味わいに影響すると思っているので)。
Q10 仕事から私生活まで、すべてを幸せにしてくれたサイフォンコーヒーの魅力のひとつでも多くの人に知っていただけるようがんばります。 Q11

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ(JSC)2011と、ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(WSC)2012は、2012年6月29日に開催された「資格認定試験」に合格された方が審査を実施いたします。合格された方は、下記の方々です。JSC&WSC 審査員認定、合格おめでとうございます。

JSC&WSC認定審査員 10名

氏 名	社 名
An Dae Min	PSYFUN siphon coffee
崔 英 淑	bohemian coffee house
岩崎 俊雄	カフェ ベルニーニ
岩本 久美	有限会社バンボウ
岡本 英明	株式会社トラディショナルデザイン
倉永 純一	HARIO株式会社
桑木 孝雄	UCCホールディングス株式会社
小池 美枝子	有限会社とむとむ
馬場 通博	UCCフードサービスシステムズ株式会社
谷口 肇	株式会社サザコーヒー



JSC&WSC スポンサー紹介

- 【Special】ラッキーアイクレマス株式会社(光サイフォンテーブル・グラインダー)
【Platinum】HARIO株式会社(サイフォン)
【Silver】株式会社伊勢喜屋工務店
【Bronze】有限会社とむとむ、株式会社サザコーヒー
【協賛企業】マキノ製缶株式会社
【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社
【タイマー協賛】セイコースポーツライフ株式会社

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)2012

Questions 質問項目

Q1 今回は何度目の
予選出場ですか?

Q2 準決勝進出は
何回目ですか?

Q3 決勝に進出したら
何回目ですか?

Q4 特に練習で苦労された点や
努力した点はありますか?

Q5 あなたの決勝出場にかかる
意気込みをお聞かせください。

Q6 どのようなフレーバーの
コーヒーが好きですか?

Q7 仕事でふだん
心がけていることは?

Q8 コーヒーに携わる際、
何を大切にしていますか?

Q9 あなたにとってスペシャルティ
コーヒーは何ですか?

Q10 一言

上田 幸伸

日本珈琲貿易株式会社 名古屋支店

Q1 2回目 Q2 初めて Q3 初めて

Q4 健康管理 Q5 風邪をひかない様に
健康管理に注意しました。

Q6 華やかで柑橘系のフレーバーが
好きです。 Q7 健康管理

Q8 品質や健康管理 Q9 良いコーヒー。

Q10 日本珈琲貿易株ではスペシャルティから汎用豆まで、高品質な生豆が揃っています。
又、店頭焙煎機(ノボロストマスター)や輸入食品も扱っている会社です。
是非宜しくお願い致します。



杉内 正子

有限会社フルハシ COFFEE FACTORY

Q1 2回目 Q2 2回目 Q3 初めて

Q4 似たフレーバーやマウスフィアの物の中から、
いかに早く正解を見つけるといふスピードと正確さを
両立させねばならず大変に苦労しました。

Q5 優勝してトロフィーをもらって、
メルボルンへ行きたいです!

Q6 安らぎを与えてくれ、
ほっと一息つけるコーヒーです。

Q7 お客様に美味しいコーヒーと、
楽しい時間を過ごしていただけるように
心がけています。

Q9 特になし。

Q10 去年は残念ながら決勝に進めなかったので、
今年はトロフィーをもらえるように頑張ります。



後藤 栄二郎

丸美珈琲有限会社

Q1 2回目 Q2 初めて Q3 初めて

Q4 スピードを求め判断しようとする、特徴の強いものの印象が
次のカップに移り正解率が落ちるので、香りで判断するものと、
質感で判断するものに豆の個性に合わせて変える。

Q5 年々レベルが上がってきています
ので、優勝目指して思い切って
チャレンジします。

Q6 アプリコットのような甘さと
エレガントで華やかな香り。

Q7 一人一人のお客様のために、
一杯一杯のコーヒーのために
出来ることをやる。

Q8 バランス、スペシャルティコーヒーの高品質が
お客様に伝わるようなお店づくりと、
お客様の信頼を得るスタッフの対応。

Q9 コーヒーの品質と美味しさを
知るための道しるべ

Q10 特になし。



富宿 のぞみ

株式会社 NOZY 珈琲 NOZY COFFEE 三宿店

Q1 2回目 Q2 2回目 Q3 初めて

Q4 努力していることは日頃の焙煎後のカップング。
様々な焙煎のプロファイルの結果、どう影響しているかを
カップングで知り自身にフィードバックすること。その積み重ね。

Q5 優勝以外に何もない!!

Q6 フルーツの印象が
たくさんあるコーヒー

Q7 何事も客観的にみて話すこと。
お客様にわかりやすく、楽しんでもらいたい。

Q8 素材を知り、
素材以上のものを引き出すこと。

Q9 大きな可能性をもっているもの。

Q10 プロフィール写真、
笑わないでください。



後藤 直紀

豆香洞コーヒー

Q1 3回目 Q2 3回目 Q3 2回目

Q4 自分で自分の問題を
作る事に苦労しました。

Q5 前2回はステージ上で緊張してしまい、飲んだコーヒーの味もよく
覚えていませんでしたので、今回はもっと目の前のカップを大切に、
コーヒーと向き合い楽しみたいと思います。

Q6 控えめなフレーバーが
アフターにふわりと漂うような...
優しい印象のコーヒーが好きです。

Q7 どこか分かりやすく、分かりやすく。お客様の頭の中に
「?」を作らない事、そのためにお客様としっかり
コミュニケーションを取る事を心がけています。

Q8 良いコーヒーを作るための
素晴らしい素材であるとともに、
様々な問いを与えてくれるもの。

Q9 弊社のお客様をはじめ、コーヒーマンとしての
私を育ててくださっている方々に
この場をお借りしてお礼申し上げます。



佐々木 里紗

有限会社豆蔵 豆蔵珈琲大府店

Q1 初めて Q2 初めて Q3 初めて

Q4 練習時間の確保。

Q5 色々なコーヒーをカップングできて嬉しい!!
楽しんで競技します!!

Q6 チェリー、ブルーベリー、
トロピカルフルーツ

Q7 お客様、スタッフからのサインを
見逃さないよう気をつけています。

Q8 先入観なくフラットな
状態にいること。

Q9 自分の人生に
なくてはならないもの。

Q10 特になし。



古橋 伯章

有限会社フルハシ COFFEE FACTORY

Q1 2回目 Q2 初めて Q3 初めて

Q4 集中力を持続させること

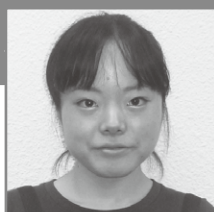
Q5 スタッフ皆で練習を積み重ねてきました。
応援してくれているスタッフやお客様、
そして自分のためにもできるところまで頑張ります。

Q6 必ずお客様を笑顔にさせる。

Q7 最初から最後まで大切で。

Q8 美味しいコーヒー。
進化し続けるコーヒー。

Q9 コーヒーファクトリーから3人も
準決勝にいられることになりとても驚いています。



古橋 見洋

有限会社フルハシ COFFEE FACTORY

Q1 2回目 Q2 初めて Q3 初めて

Q4 集中力を持続させること

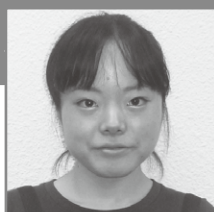
Q5 スタッフ皆で練習を積み重ねてきました。
応援してくれているスタッフやお客様、
そして自分のためにもできるところまで頑張ります。

Q6 必ずお客様を笑顔にさせる。

Q7 最初から最後まで大切で。

Q8 美味しいコーヒー。
進化し続けるコーヒー。

Q9 コーヒーファクトリーから3人も
準決勝にいられることになりとても驚いています。



ジャパン ハンド ドリップ チャンピオンシップ(JHDC)2012

Questions 質問項目

Q1 ドリップのときの
ポイントを教えてください。

Q2 ドリップコーヒーの
抽出歴は?

Q3 練習で苦労された点や
努力した点はありますか?

Q4 あなたの決勝出場にかかる
意気込みをお聞かせください。

Q5 あなたにとってドリップとは?
ドリップコーヒーの魅力とは?

Q6 1日最高何杯淹れた
ことがありますか?

Q7 どのようなフレーバーの
コーヒーが好きですか?

Q8 仕事でふだん
心がけていることは?

Q9 コーヒーに携わる際、
何を大切にしていますか?

Q10 あなたにとって
スペシャルティ
コーヒーは何ですか?

Q11 一言

小野 勝義(東京予選)

株式会社トールコーヒー エッソ狩場インター店

Q1 蒸らしをきちんとやり、
豆の味、成分がしっかり
出るように優しく丁寧に抽出する。

Q2 5年

Q3 味がぶれないように抽出量をきちんと合わせる。

Q4 自分の抽出しているコーヒーの評価を
して頂けるので、しっかりやり決勝に
出る以上は優勝目指して頑張ります。

Q5 色々な器具が選べて、豆の
持っている味、成分がしっかり
出せるのが魅力です。

Q6 10杯

Q7 好き嫌いはないので、色々なコーヒーを飲んで、
このコーヒーはこういうフレーバーなのだなと
思うので、コーヒー全部が好きです。

Q8 一杯のコーヒーを通じて、
お客様にやすらぎと
活力を与えること。

Q9 コーヒーを飲んで頂き、
美味しいと思う

Q10 自分が飲んで
美味しいと思う
コーヒー。



甲田 栄二(札幌予選)

UCCフードサービスシステム株式会社 珈琲館イオン常広店

Q1 優しく、丁寧に湯を注ぐ事。
気持ちを込める事。

Q2 16年

Q3 コーヒー豆の特徴の理解や
抽出量の調整。

Q4 日本一!!

Q5 同じ味がなかなか抽出出来ない。
人間味が味に出る所。

Q6 150杯くらい。

Q7 甘いコーヒーが
大好きです。

Q8 お客様の笑顔の為に
何が出来るか日々考えています。

Q9 コーヒーの味だけでなく、空間・雰囲気も
大切にしています。

Q10 コーヒーの楽しさを
感じられるコーヒー

Q11 初めての大会で決勝に進めた事を
誇りに思います。



種井 清次郎(東京予選)

有限会社東邦工企 かさい珈琲

Q1 楽しむことです。

Q2 4ヶ月

Q3 分量250〜300mlに
あわせることです。

Q4 精一杯頑張りたいと
思います。

Q5 手軽でとても
楽しいことです。

Q6 20杯くらい

Q7 特長がしっかりあるものです。

Q8 謙虚に人に感謝することを
忘れないことです。

Q9 コーヒーを大切にあつかうことです。

Q10 世界中の人々となつながら
すばらしい物です。

Q11 かさいコーヒーは新しく生まれ変わります。
これからもよろしくお願ひ致します。



田和 佳晃(大阪予選)

有限会社テンブル 喫茶テンブル神戸市役所前本店

Q1 集中、自分のタイミングを
大切にしています。

Q2 6年

Q3 抽出液を250ml〜300mlの間に
おさめる所に苦労しました。プレゼン、
はじめてするのでこれから大会までに頑張ります。

Q4 チャンスをいただいたので、全力を尽くします。

Q5 日々追究です。
底なしな所です。

Q6 140杯くらい

Q7 フローラル、アプリコットの
フレーバー。

Q8 気配り、居心地を
心がけています。

Q9 やはり集中して
作業すること

Q10 まだまだ未知な世界という
感じです。

Q11 頑張ります。



溝淵 孝典(大阪予選)

株式会社ジャルフジャパン 第二営業部

Q1 できるだけ豆にダメージを
与えないようにすること。

Q2 3ヶ月

Q3 珈琲のもつ甘味、旨味を引き出すこと。

Q4 初代チャンピオン目指します!!

Q5 原点であり目的地。

Q6 30杯

Q7 ダークチョコレートのような
苦味の中にほのかな甘味のある
フレーバー。

Q8 お客様がわくわくするような珈琲や
企画を提案できるように心がけています。

Q9 豆の特徴、良さを理解すること。

Q10 一生携わって
いきたい存在。

Q11 精一杯楽しみたいと思
います!!



宮崎 良子(福岡予選)

珈琲美美

Q1 ゆっくり、ゆっくり。 Q2 約2年

Q3 普段はネルドリップをしている為、ペーパードリップに
苦労しました。あと、抽出量を正確に覚える事にも
苦労しました。くり返し練習しました。

Q4 自分らしい
パフォーマンスをして、
優勝目指して頑張ります。

Q5 職人技。粉がこんもりとふくれ、
湯を注ぐにつれて泡層がキラキラと
盛り上がっていく様子。

Q6 10杯くらい。

Q7 深みがあり、そこから
甘みを感じるコーヒー。

Q8 慌てず、正確、丁寧に。
適度な距離感。

Q9 おいしいコーヒーが飲めるのも、
生産者のがんばりがあってこそ。
生産者への感謝の気持ち。

Q10 その土地の気候、風土の中で育まれたコーヒーで、
自分の好きなコーヒーこそ、自分にとっての
スペシャルティコーヒーだと思います。

Q11 特になし。



スポンサー紹介

【Gold】株式会社カリタ、珈琲サイフォン株式会社、株式会社サザコーヒー、株式会社三洋産業、
HARIO株式会社、メリタジャパン株式会社、ラッキーアイクレマス株式会社

【Bronze(生豆)】アタカ通商株式会社、石光商事株式会社、兼松株式会社、株式会社セラード珈琲、
日本珈琲貿易株式会社、ワタル株式会社、

【Bronze】有限会社とむとむ、株式会社富士珈機

【協賛企業】マキノ製缶株式会社

【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

スポンサー紹介

極東ファディ株式会社、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、株式会社ボンタイン珈琲本社
丸美珈琲有限会社、株式会社大和屋、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

ワールド コーヒー イベントズ(WCE)について、 Cindy Ludviksen専務理事に伺いました。

1.ワールド コーヒー イベントズ(WCE)の 歴史と近況

WCEは2011年に、欧州スペシャルティコーヒー協会(SCAE)と米国スペシャルティコーヒー協会(SCAA)によって発足しました。両協会は2000年よりワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)を共同運営する事により協力を始め、2009年までには競技会の運営と発展の為、WBCは独自の職員を雇用しました。競技会の内容と規模は向上拡大し、人気と評判は向上しました。

WBCの運営の成功とSCAEとSCAAの長期に渡る協調関係はWCEの組織化へと発展し、各種競技会の世界大会を運営し、スペシャルティコーヒーの普及の為、当活動と競技会の世界的つながりを樹立するための組織として新たに確立されました。

WCEの目的は、世界のコーヒー関係者の為の各種大会を運営する最高の組織である事、その使命は、スペシャルティコーヒー関係者の為の大会を運営組織し、コーヒーの良さを普及させる事です。

2.WCEの組織体制

WCEは、アイルランドにて登録された企業であり、世界各国からの契約社員を擁しています。

専務理事はCindy Ludviksen、1996年よりコーヒー業界に参入し、2004年より国/地域競技会の運営に携わっています。

WCEは少数の社員と世界各国からの契約社員で構成されています。

更に両協会から指名された人員による諮問委員会があり、両協会から5名ずつが諮問委員会に指名されます。諮問委員会は、4名の公式委員(両協会の専務理事2名、と両協会の他の理事2名)と10名の諮問委員の14名にて構成されています。諮問委員会はWCEの長期的方針と戦略的計画を立てます。



3.各競技会の目的

各競技会は、コーヒー業界の各分野における重要事項の発展に寄与する為に開発されています。

いろいろな特殊技能の発展に寄与するものや、特異な伝統文化や当業界の強い趨勢に根ざしたものもあります。各競技会の目的・使命は下記の通りです。

ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)

世界各国の観衆の耳目を集め、コーヒーの良さを促進し、バリスタの能力を向上させる世界的最上級の競技会である事。

ワールド ラテアート チャンピオンシップ(WLAC)

世界各国の観衆の要求に答えるべくバリスタ達が発揮する芸術的表現力に競技会を通じて焦点を当てる事。

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ(WCTC)

カップパーがスペシャルティコーヒーの味の違いを識別するその速さ、技能、そして正確性を発揮する場を競技会の形で与える事。

ワールド コーヒー イン グッドスピリッツ チャンピオンシップ(CIGS)

競技会の形でコーヒーとスピリッツと独特な添加物を披露し、飲み物の革新的なレシピを普及させる事。

イブリック チャンピオンシップ(CIC)

文化伝統に敬意を表しつつ、競技会の形でCezve/Ibrikのコーヒー抽出技術を披露する事。

ワールド ブルーワーズ カップ(WBrC)

手作業による抽出と接客の技術を推進し、フィルターコーヒーの抽出技術に焦点を当てる事。

ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ(WCRC)

生豆の品質評価をし、そのコーヒーの最適の特徴を生かす焙煎プロファイルを考え、究極的にはカップにおける最高の味を引き出す、プロのコーヒー焙煎者としての技術に焦点をあてる最上級の大会である事。

4.WCEの今後の方向性

WCEは世界各国の多くの観衆、協会、業界と関係を保ち大会を開催する特異な立場にあります。WCEの各大会はコーヒーに関する情熱と評価を樹立する為に存在し、コーヒー業界のより広い範囲へのネットワーク拡大と関係強化を目指しています。

WCEの使命は、スペシャルティコーヒーをより多くの大衆の関心を引くため、特徴ある競技会を開催していく事です。競技会に加え、より多くの観衆や業界にスペシャルティコーヒーの露出を計るため、今後、展示的あるいは実地体験の大会も計画しています。

既存の競技会の運営はもちろん継続していきますが、WCEは、常に各競技会の目的を見直し、これらの競技会がスペシャルティコーヒー業界の文化の現状に適切に添えているかどうかを注目してまいります。これらの競技会も今後同じ形を続ける訳ではなく、大会の開催と競技会の推進をより多くの一般観衆、メディア、一般大衆を引き付け、関心と理解を深めスペシャルティコーヒーの評価を高める事に寄与して参ります。



5. WCEの将来像

WCEは、世界各国との関係を強化しており、大会運営の経験も深めてきている事から、WCEは、競技会の更なる多様化、及び、規模の拡大を目指す事になっていくと思われます。WCEは大会の発展、及び、運営を司る組織としてコーヒー業界の特異な要求に対しても、洋服を仕立てるが如く対処できる事を目指していきます。

6.2012年11月韓国ソウル/ Café & Bakery Fair内にて開催される WLAC2012/CIGS2012について

WCEは、2012年11月1日から4日、韓国/ソウルにてWLACとCIGSを開催いたします。両大会は本年始めて開催される「Café & Bakery Fair」と呼ばれる展示会と併催されます。更に、これらの特徴ある競技会が、欧州以外で開催される事も今回が初めてです。本大会開催によって、この2つの競技会へのアジアの観衆、業界及び関係者の繋がりが実現されます。前回このような特徴ある大会がアジアで開催されたのは、2007年の東京におけるWBCです。東京でのWBC開催は驚くべきものであり、世界のコーヒー業界の多くの方々が、精美な輝ける日本のコーヒー文化に触れ理解する大変良い機会となりました。今回も世界各国の方々が各国のコーヒー文化との交流を深め、いろいろな競技会の概念を多数の国の方々に紹介できる機会をWCEが提供出来る事に喜びを感じています。

本展示会と本競技会への入場はどなたでも可能です。下記に登録を方法が記載されています。

<http://cafenbakeryfair.com>

競技会会場の横には「Art Bar」「Brew Bar」「Espresso Bar」や物販店舗があります。

更に本競技会の開催時間を通じて「livestream」でもご覧になれます。

[SCAJ2012 イベント情報]

SCAJ2012

SCAJ
World Specialty Coffee Conference
and Exhibition 2012

日 時／2012年9月26日(水)・27日(木)・28日(金) 10:00-17:00(最終日の28日は16:00まで)

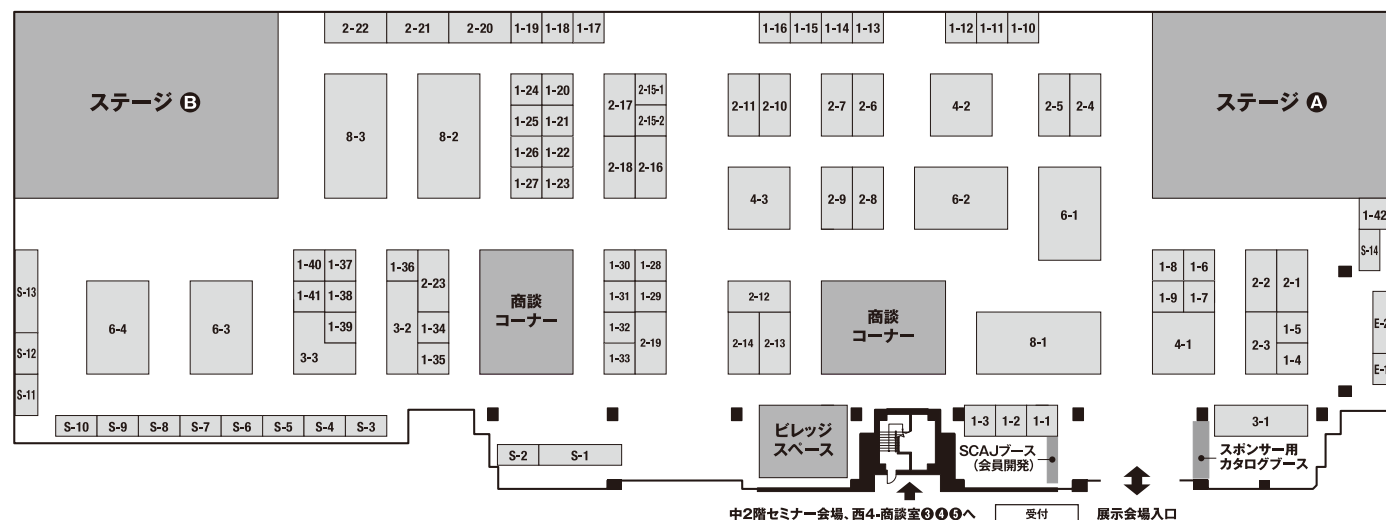
会 場／東京ビッグサイト 西4ホール

主 催／一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会

後 援／外務省

テーマ “Quality, Quality-er, Quality-est”

9月26日～28日に日本最大のコーヒー展示会「SCAJ2012」が東京ビッグサイト(西4ホール)にて行われる。期間中、会場では国内外からコーヒー関連企業によるブース出展(約170ブース)をはじめ、世界各国からの関係者によるレクチャーとセミナー・ワークショップを開催。



ア	株式会社アールケーエンタープライズ	S-9
	愛 COFFEE (アイコーヒー)	1-13
	E. K. Int'l Co., Ltd.	1-19
	株式会社イーコムジャパン	1-35
	IMEX CORPORATION / 有限会社センチュリー・フレンド	1-25
	インドアラビカ・マングクラジャ農園	1-29
	ウガンダコーヒー開発庁 / ジゴーティコーヒーワークスリミテッド	1-4
	ECOLOGIC PERUVIAN COFFEE	S-4
	エチオピアコーヒー輸出業者協会	1-3
	エバービュー・ジャパン株式会社	1-28
	株式会社エフ・エム・アイ	8-2
	有限会社 FBC インターナショナル	S-13
	オーラム日本株式会社	1-22
	オールネクスト株式会社	1-21
	Allpress Espresso	1-39
	株式会社オールラウンドティーカンパニー	S-8
	小川珈琲株式会社	2-13
カ	カップ・オブ・エクセレンス(ACE)	1-31
	Café Imports	1-9
	有限会社カフェグズ	S-1
	Café de Costa Rica	2-6
	CAFÉ DE PANAMA	2-3
	CAFÉ DE HONDURAS	1-1,2
	カフェパウルスタ日東珈琲株式会社	1-34
	株式会社カリタ	2-11
	KeepCup	1-42
	北沢産業株式会社	1-10
	キャピタル株式会社	1-7
	グアテマランコーヒー / ANACAFÉ	2-12
	クリタック株式会社	1-14
	coffee t&i Magazine	1-37
	COFFEE BOARD OF INDIA	2-2
	株式会社コスモサウンド	S-5
	コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C.)	4-1

A	ALL NEXT Inc.	1-21
	All Round Tea Company co., Ltd	S-8
	Alliance for Coffee Excellence, Cup of Excellence	1-31
	Allpress Espresso	1-39
	ASAHIYA BOOKSTORE	3-3
B	Bach Kaffee co.	2-19
	Banexport / Kanematsu Corporation	2-16
	BIALETTI (QLINP Co., Ltd.)	1-27
	Bontain Coffee Co., Ltd.	1-36
	BREWMATIC JAPAN LTD.	4-2
	BSCA-BRAZIL SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION	4-3
C	C&C Co., Ltd	2-14
	Café de Costa Rica	2-6
	CAFÉ DE HONDURAS	1-1,2
	CAFÉ DE PANAMA	2-3
	Café Paulis ta • Nitto Coffee Co., Ltd.	1-34
	CAFEGOODS CO., LTD.	S-1
	Café Imports	1-9
	CAPITAL CORPORATION	1-7
	C-COOP	1-24
	CERRAD COFFEE & COMPANY Ltd.	2-10
	COFFEE BOARD OF INDIA	2-2
	coffee t&i Magazine	1-37
	Colombian Coffee Growers Federation (F.N.C.)	4-1
	COSMOSOUND Co., Ltd.	S-5
D	DCS CO., Ltd.	8-3
	De'Longhi Japan Corp.	S-12
	Diedrich Manufacturing, Inc.	2-20
	Dutchwest Japan Co., Ltd.	S-11
E	ECOLOGIC PERUVIAN COFFEE	S-4
	ECOM Coffee Group	1-35
	E. K. Int'l Co., Ltd.	1-19
	ETHIOPIAN COFFEE EXPORTER S ASSOCIATION-ECEA	1-3
	EVERPURE JAPAN, INC.	1-28

サ	株式会社サザコーヒー	2-22
	Salvadoran Coffee Council	2-1
	サンタ株式会社	S-6
	株式会社三洋産業	2-5
	SAENAM F&B	1-12
	株式会社シーアンドシー	2-14
	株式会社ジーエスフード	1-20
	シーコープ	1-24
	ジャマイカコーヒー輸出協会	1-8
	Shanghi UBM Sinoexpo Int'l	1-38
	株式会社清和	1-17
	株式会社セラード珈琲	2-10
タ	Takele Mammo and Messekerem Tessema	E-1
	株式会社タカヒロ	S-10
	ダッチウエストジャパン株式会社	S-11
	DKSH ジャパン株式会社	2-7
	株式会社ディーシーエス	8-3
	Diedrich Coffee Roasters	2-20
	デロンギ・ジャパン株式会社	S-12
	トーエイ工業株式会社	6-4
	東罐興業株式会社	1-33
	株式会社東京旭屋書店	3-3
	東洋ベバレッジ株式会社	2-15-1
	東洋ベバレッジ株式会社	2-15-2
ナ	日仏貿易株式会社	2-9
	日本珈琲貿易株式会社	1-26
	日本貿易振興機構(ジェトロ) / アフリカファインコーヒー協会 (AFCA)	3-1
	Ningbo AAA Group Electric Appliance Co., Ltd	1-11
	株式会社ノーザンコマーシャル	2-18
ハ	株式会社バツハコーヒー	2-19
	HABTAMU SILLA DAE	S-3
	BANEXPORT / 兼松株式会社	2-16
	HARIO 株式会社	6-1
	ピアレッティ	1-27
	BSCA- ブラジル・スペシャルティコーヒー協会	4-3
	フランケコマーシャルシステムズジャパン株式会社	1-23
	ブルーマチックジャパン株式会社	4-2
	WMF ジャパン株式会社	1-15
	米国西部農産物貿易振興協会 (WUSATA)	3-2
	ボルカフェ株式会社	1-16
	株式会社ボンタイン珈琲本社	1-36
マ	マキノ製缶株式会社	E-2
	株式会社マックマー	S-2
	マルカ商事株式会社	2-23
	有限会社丸山珈琲	1-32
	味方塾	1-30
	メリタジャパン株式会社	2-8
ヤ	株式会社ヤマニパッケージ	S-7
	ユーエスフーズ株式会社	1-18
	UCC 上島珈琲株式会社	8-1
	ユニック・ジャパン株式会社	2-21
ラ	ラッキーアイクレマス株式会社	6-3,2-4
	株式会社リバーズ	1-41
	ルワンダ共和国	1-6
	Royal Base Corporation	2-17
ワ	World Coffee Events (WCE)	1-40
	ワタル株式会社 / 株式会社ピーエスアイ	6-2

(50音順)

F	FBC International Inc.	S-13
	FMI Corporation	8-2
	Franke Commercial Systems Japan Inc.	1-23
G	GS FOOD CO., LTD.	1-20
	GUATEMALAN COFFEES / ANACAFÉ	2-12
H	HABTAMU SILL A DAE	S-3
	HARIO CO., LTD.	6-1
I	ICOFFEE	1-13
	IMEX Corporation. / Century Friend Co., Ltd.	1-25
J	Jamaica Coffee Exporters' Association	1-8
	Japan External Trade Organization (JETRO) / African Fine Coffees Association (AFCA)	3-1
K	Kali ta Co., Ltd	2-11
	KeepCup	1-42
	KITAZAWA SANGYO CO., LTD.	1-10
	KURI TA CREATION CO., LTD	1-14
L	LUCKY i CREMAS CO., LTD.	6-3,2-4
M	MacMa Co., Ltd.	S-2
	MAKINO SEIKAN, C O., L td	E-2
	MARUKA CORPORATION	2-23
	MARUYAMA COFFEE	1-32
	Melitta Japan Ltd.	2-8
	MIKATAJUKU	1-30
N	NICHIFUTSU BOEKI K. K.	2-9
	Ningbo AAA Group Electric Appliance Co., Ltd	1-11
	Nippon Coffee Trading Co., Ltd.	1-26
	NORTHERN COMMERCIAL, LTD.	2-18
O	OGAWA COFFEE CO., LTD.	2-13
	Olam Japan Co., Ltd.	1-22
P	PROBAT-WERKE and DKSH Japan K. K.	2-7
	PT INDOARABICA MANGKURAJA	1-29
R	RI VERS Co., Ltd	1-41
	RK Enterprise K. K.	S-9
	Royal Base Corporation	2-17
S	SAENAM F&B	1-12
	Salvadoran Coffee Council	2-1
	SANTA CO., LTD	S-6
	Sanyo Sangyo Co., Ltd,	2-5
	SAZA COFFEE Co., Ltd.	2-22
	Seiwa, Inc.	1-17
	Shanghi UBM Sinoexpo Int'l	1-38
T	TAKAHIRO CO., LTD	S-10
	Takele Mammo and Messekerem Tessema	E-1
	The Republic of Rwanda	1-6
	TOEI Kogyo Co., Ltd.	6-4
	TOKAN KOGYO CO., LTD.	1-33
	TOYO BEVERAGE, K. K.	2-15-1
	TOYO BEVERAGE, K. K.	2-15-2
U	UCC UESHIMA COFFEE CO., LTD	8-1
	UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY / ZICOFE	1-4
	UNIC JAPAN K. K	2-21
	USFOODS&CO., LTD	1-18
V	VOLCAFE LIMITED	1-16
W	WATARU & CO., LTD. / PSI CO., LTD.	6-2
	WMF Japan Corp.	1-15
	World Coffee Events (WCE)	1-40
	WUSATA-Western United States Agricultural Trade Association	3-2
Y	Yamani Package Co., Ltd.	S-7

(in alphabetical order)

【SCAJ2012 イベント情報】

イベント・セミナースケジュール一覧

(2012年8月31日現在) ※スケジュールは変更する場合がございます。詳しくは協会ホームページをご覧ください。http://www.scaj2012.jp/

9/26(水)

場所		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
イベントステージ 展示会場内	A			11:00～13:00 コロンビア F.N.C.・ミーツ・コーヒーマイスターズ 2012			14:00～16:00			
	B			10:00～17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ [準決勝]						
セミナー会場	① 会議棟ルーム101		※ 生産国セミナー プレゼンテーション	10:30～12:30 日本貿易振興機構(ジェトロ) / アフリカファインコーヒー協会(AFCA)		13:00～14:30 コスタリカコーヒー協会		15:00～16:30 カップ・オブ・エクセレンス (ACE)		(有明 ワシントン ホテル) ウエルカム パーティー 19:00～20:30
	② 会議棟ルーム102		※ 一般セミナー プレゼンテーション	10:30～12:00 BANEXPORT / 兼松株式会社	12:30～14:00 ウガンダコーヒー開発庁 / ジゴティコーヒーワークスリミテッド		14:30～16:00 CAFÉ DE PANAMA			
	③ 西4-商談室③		※ セミナー ワークショップ	10:30～	12:30～		14:30～ 向井邦雄氏セミナー			
	④ 西4-商談室④			10:30～	12:30～		14:30～			
	⑤ 西4-商談室⑤			10:30～	12:30～		14:30～			

9/27(木)

場所		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
イベントステージ 展示会場内	A		10:00～13:00 ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ [決勝]			13:30～16:30 ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ [決勝]				
	B			10:00～17:00 ジャパンバリスタチャンピオンシップ [決勝]						
セミナー会場	① 会議棟ルーム101			11:00～12:30 コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C.)		13:00～14:30 グアテマランコーヒー / ANACAFÉ		15:00～17:00 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会		JSC/JADC 表彰式 16:30～17:00
	② 会議棟ルーム102			10:30～12:00 エクスクループコーヒー		12:30～14:00 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会		14:30～16:00 ルワンダ共和国		
	③ 西4-商談室③		※ セミナー ワークショップ	SCAJ トレーニング委員会		12:30～ SCAJ サスティナビリティ・認証コーヒー委員会		14:30～ Deli cafe S.A.		
	④ 西4-商談室④			10:30～		12:30～ SCAJ サスティナビリティ・認証コーヒー委員会		14:30～		
	⑤ 西4-商談室⑤		9:00～11:30 使用予定			12:30～ IWCA Meeting		14:30～ 使用予定		

9/28(金)

場所		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
イベントステージ 展示会場内	A			10:00～16:00 ワールドサイフォニストチャンピオンシップ [決勝]						
	B		10:00～12:00 ジャパンカップテイスターズ チャンピオンシップ 2012			13:00～16:00 ローストマスターズチャンピオンシップ 2012				
セミナー会場	① 会議棟ルーム101			10:30～12:00 Deli cafe S.A.		13:00～14:30				
	② 会議棟ルーム102			10:30～12:00		12:30～14:00				
	③ 西4-商談室③		9:00～11:00 使用予定							
	④ 西4-商談室④		使用予定							
	⑤ 西4-商談室⑤			10:30～13:00 使用予定						



TwitterにSCAJの公式アカウントができました!

2012年9月26日(水)から始まるSCAJ2012の情報を発信するTwitterをはじめました。
アカウント名は@SCAJPRCです。

大会の最新情報のほか、大会期間中のスケジュール等に突発的な変更があった場合などの情報を随時発信いたします。

SCAJ公式Twitter(@SCAJPRC) http://twitter.com/SCAJPRC

9/26(Wed)

Venue		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
Events Stage	A				11:00～13:00 F.N.C. meets coffee meisters 2012				14:00～16:00	
	B				10:00～17:00 Japan Barista Championship 2012 [Semi-Final]					
Seminar Room	① Conference Tower 101		※ Producing country seminar or Presentation	10:30～12:30 Japan EXTERNAL TRADE ORGANIZATION / AFRICAN FINE COFFEES ASSOCIATION		13:00～14:30 Costa Rica COFFEE ASSOCIATION		15:00～16:30 Cup of Excellence (ACE)		(Ariake Washington Hotel) Welcome Party 19:00～20:30
	② Conference Tower 102			10:30～12:00 BANEXPORT / Kanematsu Corporation		12:30～14:00 UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY / ZICOFF		14:30～16:00 CAFÉ DE PANAMA		
	③ West Hall 4 - Meeting room③		※ Seminar Workshop	10:30～		12:30～		14:30～ To be announced		
	④ West Hall 4 - Meeting room④			10:30～		12:30～		14:30～		
	⑤ West Hall 4 - Meeting room⑤			10:30～		12:30～		14:30～		

9/27(Thu)

Venue		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
Events Stage	A		10:00～13:00 Japan Siphonist Championship 2012 [Final]			13:30～16:30 Japan Hand Drip Championship 2012 [Final]				
	B			10:00～17:00 Japan Barista Championship 2012 [Final]						
Seminar Room	① Conference Tower 101			11:00～12:30 Colombian Coffee Growers Federation (F.N.C.)		13:00～14:30 GUATEMALAN COFFEES / ANACAFÉ		15:00～16:30 BSCA-BRAZIL SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION		JSC/JADC Commendation ceremony 16:30～17:00
	② Conference Tower 102			10:30～12:00 Exclusive Coffees		12:30～14:00 BSCA-BRAZIL SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION		14:30～16:00 The Republic of Rwanda		
	③ West Hall 4 - Meeting room③		※ Seminar Workshop	10:30～ SCAJ Training Committee		12:30～SCAJ Sustainability and Certified coffee committee		14:30～ Deli cafe S.A.		
	④ West Hall 4 - Meeting room④			10:30～		12:30～SCAJ Sustainability and Certified coffee committee		14:30～		
	⑤ West Hall 4 - Meeting room⑤		9:00～11:00 To be announced			12:30～ IWCA Meeting		14:30～ To be announced		

9/28(Fri)

Venue		9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
Events Stage	A			10:00～16:00 World Siphonist Championship 2012 [Final]						
	B		10:00～12:00 Japan Cup Tasters Championship 2012			13:00～16:00 Roast Masters Championship 2012				
Seminar Room	① Conference Tower 101			10:30～12:00 Deli cafe S.A.		13:00～14:30				
	② Conference Tower 102			10:30～12:00		12:30～14:00				
	③ West Hall 4 - Meeting room③		9:00～11:00 To be announced							
	④ West Hall 4 - Meeting room④		To be announced							
	⑤ West Hall 4 - Meeting room⑤			10:30～13:00 To be announced						

Editor's note 【編集後記】

広報委員会／奥村 雄二

古くから戦場で飲まれてきたコーヒー。それはまた、平和を、愛する人を思い、生きる希望と勇気を与える一杯でした。国境のない、SCAJ2012では、そのおいしさを追求し、スペシャルティとは何かにこだわった、熱い議論を繰り広げることになるでしょう。