

ローストマスターズ委員会主催

RMC2013（ローストマスターズチャンピオンシップ 2013） 参加者募集

日本スペシャルティコーヒー協会ローストマスターズ委員会では、9月25日（水）～27日（金）に東京ビックサイトで行われる SCAJ2013 にて RMC2013（ローストマスターズチャンピオンシップ 2013）を開催いたします。

当競技は、焙煎人の地域・個人の壁を越えた交流イベントとなるだけでなく、焙煎技術等の発展につながる良い機会になります。

スペシャルティコーヒーの風味特性を伝えるには、焙煎人の焙煎技術が不可欠です。

皆様のご参加をお待ちしております。

ーイベント概要ー

参加者をエリアごとにチーム編成し、スポンサーより提供して頂いた今年度のテーマである生豆を使用し、焙煎人の交流から焙煎技術の発展を目指し、その生豆の個性を十分に引き出した焙煎豆をつくり上げていただきます。

その焙煎豆はイベント当日抽出し、そのコーヒーの香りや味を競い合ってください。

各チームのコーヒーは、招待審査員が試飲し、評価をいたします。

ー詳細事項ー

■競技名 : RMC2013（ローストマスターズチャンピオンシップ 2013）

■開催日時 : 2013 年 9 月 27 日（金） 13 : 00 ～ 16 : 00

■開催場所 : 東京ビックサイト 西ホール SCAJ2013 大会内 イベントステージ大

■参加資格者 : SCAJ 会員 焙煎業務に携わっている方

■募集参加者数 : 50 名（予定）

※参加者は、お申し込みフォームで選択いただいたご希望の地域を考慮し、編成した後、所属チーム、メンバーともにご連絡差し上げます（7 月中旬予定）。尚、参加希望者多数の場合は抽選にて決定させていただきます。

昨年度 6 チーム 5 エリア : 北海道 / 関東 A・B / 中部 / 関西 / 九州

■募集締切日：2013年7月7日（日）

■今年度の生豆 カップオブエクセレンス 2012 ブラジルアーリーハーベスト入賞豆
農園 Sítio Santa Fé
農園主 Gisélia Ribeiro Pinto
地域 Carmo de Minas
品種 Yellow Catuaí
生産処理方法 Pulped natural
標高 1300m

■競技当日までの準備期間

参加チーム確定後、チームリーダーを中心にメンバーの方々と交流を図り、競技本番まで協議、及び焙煎を行って頂き、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2か月に及びます。

■競技当日

競技当日は、朝から説明会や準備等に参加して頂き、午後の競技本番に備えて頂きます。

■焙煎機、焙煎方法

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交流を図り、協議する上で、それぞれのチームが目指す香りや味の実現に最適なものを選択し、使用することが望ましいです。
また、創り上げた焙煎豆のエイジング方法も同様にチームごとで決定して頂きます。
※焙煎豆提出後、競技本番までは常温保存となります。

■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、競技本番時に抽出され、招待審査員にて試飲・評価されます。
それにより上位3チームが決定、表彰されます。評価方法及び抽出方法は以下の通りとなります。

審査員：招待審査員4名
抽出方法：カップピング方式
評価方法：COE カップピングフォームに基づいて評価

※本チャンピオンシップ結果につきましては、所属先・氏名とともにSCAJのHPにて発表いたします。発表を希望されない方はあらかじめお申し出くださいますようお願いいたします。

以上