

RMC2014
ローストマスターズチャンピオンシップ 2014
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24日(水)～26日(金)に東京ビックサイトで行われる SCAJ2014 にて RMC2014 (ローストマスターズチャンピオンシップ 2014) を開催致します。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あります。皆様のご参加をお待ちしております。

ーイベント概要ー
RMC2014 統一テーマ
【お客様に感動を！】

今年度は、RMC のあり方を考えなおし、大幅に競技方法を変更いたしました。

JCRC がコンペティション性の高いものとなり、焙煎技術も大変向上し、スペシャルティコーヒーそのものも多くの良質なコーヒーが日本市場にも輸入され、素晴らしいコーヒーが市場にたくさん流通しております。

そこで今、RMC として原点に戻り、今大会のあり方を見つめなおしたところ、【本当にお客様に評価をいただけるコーヒー】あるいは【素晴らしい品質のコーヒーをより魅力的にお客様へお伝えすること】を改めて考える機会になりうる大会にしたいと考えました。チームメンバー相互の意見交換をしながら、より良い自店の運営に繋げ、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。

参加者をエリアごとに6チームに編成し、スポンサー 株式会社珈琲工房 Horiguchi 様より提供していただいた今年度の課題豆 エチオピア イルガチェフェ コチェレ を使用し、地域ごとの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、各チームが理想とするカップに仕上げるべく考えられた抽出方法、レシピにより抽出し、来場の皆様の試飲による投票により評価をしていただき、上位3チームを表彰致します。

ー詳細事項ー

■競技名 RMC2014 (ローストマスターズチャンピオンシップ 2014)

■選手募集期間 2014 年 7 月 1 日 (火) ～ 2014 年 7 月 18 日 (金)

■開催日時 2014 年 9 月 26 日 (金) 13:00 ～ 16:00 (予定)

■開催場所 東京ビックサイト 西ホール SCAJ2014 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 名を予定しております。

※参加確定者は、募集締め切り後、ご連絡申し上げます。(7 月下旬予定)

また、参加確定された方は所在地を考慮した地域別にチーム編成いたします。

お申込み人数の多いエリアにつきましては、複数のチームに編成致します。

チーム並びにメンバーにつきましても、後日ご連絡申し上げます。(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

■今年度の生豆

今年度の生豆 : エチオピア イルガチェフエ コチェレ

生産者 コチェレウオレダの農家

地域 南部諸民族州ゲデオゾーン コチェレウオレダ

生産処理方法 ウオッシュト

生産年 2013-2014 クロップ

送付生豆量 : 30kg

生豆納品日 : 8 月上旬頃に指定場所に送付いたします。

■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。

【競技本番までのおおまかな流れ】

- ① 課題豆を各チームの送付先へお送り致します。
- ② 到着後、サンプル焙煎し、カップピングにて評価を行って頂きます。
- ③ ②により各々のチームの完成品をイメージし、本釜での焙煎を実施します。
- ④ 本番焙煎をし、完成品をつくり上げて頂きます。
- ⑤ 本番当日焙煎豆を持参し、競技に参加して頂きます。

■競技当日

競技当日は、午前中より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。

【競技本番のおおまかな流れ】

- 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）
 - ・ 競技説明およびスポンサー紹介
- ④ 各チームのプレゼンテーション
- ⑤ 来場者への試飲コーヒーの提供
- ⑥ 集計（集計中はローストマスターズ委員会の活動報告を行う予定）
- ⑦ 表彰式（16:00 終了）

■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、使用していただきます。

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いただきます。

ただし、焙煎豆提出後の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、一般審査（来場者による投票）にて評価され、上位 3 チームを表彰致します。

昨年は「招待審査員」による評価をもって順位を決定しておりましたが、今年度は一般審査、つまりご来場のお客様の評価のみで順位を決定いたします。

尚、評価方法及び抽出方法は以下の通りとなります。

審査方法 : 来場者の投票による

抽出方法 : 決まりはありませんが、チームごとにベストだと思われる方法にて。

評価方法 : チームごとのプレゼンテーションとおりの味が再現されているかどうか。

抽出について : 集合場所 : イベントステージ大 バックヤード

集合時間 : 9/26（金） AM10:00

各チームのエリア、給湯の方法等は集合後現場にてスタッフがご説明いたします。

■プレゼンテーションについて（競技）

ご来場のお客様に向けて各チーム 10～15 分（予定）の持ち時間にて実際に評価の対象となるコーヒーをチームで選択した器具にて抽出しながらプレゼンテーションを行なっていただきます。（スライドショーを使用予定です。）

プレゼンテーションについてはチーム全員登壇していただきます。

アナウンス係が 1 名（チームリーダー）、抽出係および会場へコーヒーを配る等の補助係等、

必須事項といたしまして下記の説明をお願いいたします。

- ・ 具体的な焙煎方法、焙煎時間、および使用焙煎機
- ・ 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（フレーバーやクリーンカップ等）
- ・ 焙煎の工夫、焙煎度合い、および味作りで目指したところ
- ・ 抽出の詳しい特徴および機能説明および何故その器具を用いたのか。
- ・ 苦勞した箇所
- ・ そのコーヒーの魅力を会場のお客様（会場の審査員）へ響くようにどう伝えるか

なお、プレゼン中に各チーム実際に抽出したコーヒーをお客様に手配りにて配っていただくのも大いに結構です。チームで協力し、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お伝えし、会場を盛り上げてください。

■ご来場のお客様へのコーヒー提供について（競技）

全てのチームのプレゼンテーションが終了後、一斉に専用ブースにてご来場のお客様に各チームの自慢のコーヒーを試飲と同時に投票行なっていただきます。

その準備並びにコーヒー提供を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。

チームごとに試飲コーヒー（約 300 杯分／約 50～70cc）をご用意いただいていますと安心です。もし追加で作らなければならない場合は随時お願いいたします。

手順、場所等は当日ご説明いたします。

■当日の抽出用焙煎豆量及び提出先について

抽出用焙煎豆量 : 2kg

焙煎豆の提出期限及び場所 : 提出日時及び場所につきましては、後日改めてご連絡申し上げますが、
競技当日（9/26 AM10:00 バックヤード）の提出予定であります。

■事前提出資料について（締め切りは追ってご連絡いたします）

提出資料 : ①スライドショーの画像（jpg, png）

- 使用した焙煎機の画像。
- チーム全員の集合画像
- 焙煎中の画像
- 使用抽出器具および抽出中の画像

②焙煎温度プロファイル（スライドショー用）

以上