

SCAJニューズレター

# News Letter

vol.44



特集  
SCAJ2014 イベント情報  
JSC結果報告  
WSC・JHDC 2014  
決勝進出者紹介!  
JBC・JCTC 2014  
準決勝進出者紹介!



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

## SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.44 2014年9月15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](http://www.scaj.org)

2014 9 NL 44



SCAJニューズレター

vol.44

## SCAJコーヒーカレンダー

2014 September 9月

24日(水)~26日(金) SCAJ2014 東京ビッグサイト 西4ホール

2014 October 10月

5日(日)~10日(金) SCAA/CQI認定Qグレーダーコース(神戸)

2014 November 11月

14日(金) 第21期コーヒーマイスター認定試験(東京・大阪)

## 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 ・JSC結果報告  
4 ・WSC出場者紹介  
5-6 ・JBC準決勝進出者紹介  
7 ・WBC・JBC・WSC認定審査員  
8 ・JCTC準決勝進出者紹介  
9-10 ・JHDC決勝進出者紹介  
11-12 ・SCAJ2014 イベント情報(会場案内)  
13 ・SCAJ2014 イベント・セミナースケジュール  
14 ・WBC2014優勝 井崎英典バリスタを囲む会

Editor's note ・編集後記



## 会長あいさつ

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会

会長 長谷川 勝彦

日本スペシャルティコーヒー協会の年次イベント「SCAJ2014」は、2005年に単独開催をはじめて10回目の展示会となります。今年のテーマは「誰もが驚きと感動を味わうことのできるスペシャルティコーヒー」との思いから、「Surprise!!」といたしました。

スペシャルティコーヒーの定義は、「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。風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、際立つ印象的な風味特性があり、爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと。」です。

この定義の中の、『際立つ印象的な風味特性』、『爽やかな明るい酸味特性』そして、『持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていく』。この3つの味覚特性こそがまさに消費者にとっては、スペシャルティコーヒーを味わった時の「Surprise!!」になります。「こんなコーヒー、いままで飲んだことがない!全然違う!!」という消費者の反応を引き起こすのです。

この消費者の「Surprise!!」を生むためには、コーヒーの豆(種子)からカップまでの総ての段階に於いて一貫した体制・工程で品質管理が徹底している事が必須です。(From Seed to Cup)

このプロセスが生んだスペシャルティコーヒーを是非とも味わっていただきたいと思っています。

今年も例年とおりコーヒー生産国の公的機関によるスペシャルティコーヒー産業の現況に関わる13のセミナー(カップピング・イベント)と3つの委員会セミナーが開催されます。また、2つのイベントステージでは5競技会で会場を盛り上げます。

ぜひ、各国・各企業のブースで繰り広げられる世界のスペシャルティコーヒー産業の方々が生み出す「Surprise!!」、競技会会場で繰り広げられる熱い戦いの「Surprise!!」を体感してください。

SCAJ2014の会場で、私もいろいろな「Surprise!!」を期待しています。コーヒービジネスの成功発展につながるきっかけづくりとなるような展示会を実現するため、関係者一同、準備を進めています。私も展示会期間中は、会場に居りますので、お声掛けいただければ幸いです。会員の皆様のご来場をお待ちしています。

## SCAJ2014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(伊藤忠商事株式会社、アネカ・コーヒー・インダストリー、ウネックス、カフェブラス)、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

### SILVER

Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupe Ltda. - COOXUPE  
ダ・ヴィンチ グルメ フレーバーシロップ、ワタル株式会社

### BRONZE

Unicafe - トレーディングカンパニー

### HOSPITALITY

極東ファディ株式会社  
Tristao Cia. De Comercio Exterior

### GOODS OFFER

エバーピュア・ジャパン株式会社  
東罐興業株式会社

### SCAJ2014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 サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2014 結果報告



## ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ2014を終えて

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2014の決勝が8月21日(木)に神谷町 JCビルディングで開催された。今年度のJSCはいくつかの変更があった。大きな変更点は、まずは予選がブレンドコーヒーの提供のみとなった事とSCAJ展示会の会期中に行われていたが決勝戦が、8月に行われ、そこでの優勝者がSCAJ展示会でのWSC (ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ)に出場する事である。

予選が昨年まではブレンドコーヒー 2杯とシグニチャービレッジ2杯の提供で行われていたが、今年からブレンドコーヒー4杯のみの提供と変更され、またテクニカルの審査項目では、抽出時間の均一性によるポイントも高くなり、より技術力を試される予選会となっていた。

その予選会を勝ち抜いたサイフォニストは、昨年のJSC優勝・WSC2位の丸山珈琲 中山サイフォニストをはじめ昨年のJSC ファイナリストのユーシーシーフードサービスシステムズ(以下UFS) 中谷サイフォニスト・辻サイフォニストという昨年に引き続いての決勝進出者 3名とJSC 初挑戦で決勝進出を射止めた4名のサイフォニスト、そして3回目のJSC挑戦で初めて決勝進出を成し遂げた上野サイフォニストの8名で争われた。



その中で見事に優勝しWSCへの切符を手にしたのは、UFS 上野サイフォニストであった。技術が確かめられる予選を突破してきた8名の決勝進出者のレベルは拮抗していたが、頭ひとつ抜きに出たのが上野サイフォニストであったように思う。テクニカルポイントで大きな減点をせず、趣向を凝らした工程の多いシグニチャービレッジで

点数を伸ばしたのが優勝に結び付いたのではないと思う。WSCは国際化が進んできており、今回のJSC決勝大会をアメリカのケーブルテレビで放送するために、カー・マイケルという俳優とテレビクルーが取材を行ったり、今大会から新たにシンガポールとマレーシアからも参加が決まった。その新たな参加国のシンガポール・マレーシアの国内予選を私も拝見させて頂いたが、レベルが高く、両国からWSCチャンピオンを目指してトレーニングを積んで訪日する。

優勝した上野サイフォニストもJSC優勝から1か月とWSCまで日にちがないなかで改善点を見つけ出し、世界の舞台であるWSCに臨んでほしい。

コーヒーブリュワーズ委員会  
委員 倉永 純一

| ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ 結果 |        |                        |                    |     |
|---------------------------|--------|------------------------|--------------------|-----|
| 順位                        | 氏名     | 会社名                    | 店舗名                | 所在地 |
| 優勝                        | 上野 智代  | ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社 | UCCカフェプラザ大丸神戸店     | 兵庫県 |
| 2位                        | 中山 吉伸  | 有限会社 丸山珈琲              | 小諸店                | 長野県 |
| 3位                        | 澤木 俊佑  | 有限会社 丸山珈琲              | 西麻布店               | 東京都 |
| 4位                        | 中井 千香子 | ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社 | 珈琲館森ノ宮店            | 大阪府 |
| 5位                        | 中谷 洵   | ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社 | 珈琲館イオン久御山店         | 大阪府 |
| 6位                        | 井出 春香  | 有限会社 丸山珈琲              | ハルニレテラス店           | 長野県 |
| 7位                        | 辻 明彦   | ユーシーシ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神戸市庁舎店 | 兵庫県 |
| 8位                        | 三島 奈々  | 有限会社 丸山珈琲              | ハルニレテラス店           | 長野県 |

(五十音順・敬称略)

# ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 2014 出場者紹介 (9月4日現在登録出場者)

## Questions 質問項目

- Q1** 今回は何度目のWSC出場ですか? 
 **Q2** 練習で苦勞された点や努力した点はありますか? 
 **Q3** 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。 
 **Q4** あなたにとってサイフォニストとは? 
 **Q5** あなたにとってサイフォンコーヒーの魅力とは? 
 **Q6** どんなコーヒーをおいしいと思いますか? 
 **Q7** 仕事でふだん心がけていることは? 
 **Q8** 何を大切にしていますか? 
 **Q9** 自分の競技のここをみてほしい。という注目箇所を教えてください。

## Dae Min An (韓国)

UCC Coffee Seoul Branch

- Q1** 2回目です。 
 **Q2** 4年前のWSCでは細部にこだわらず、時間オーバーで失格となりました。その時の経験から、「与えられた状況でベストを尽くすことを学びました。私自身の知識や情熱はもともと大切ですが、今回はそれを伝えることに重点を置いて練習しました。 
 **Q3** WSCで優勝することを目標にしていたので、練習により身が入るようになりました。今回はジャッジの皆さんの心に訴えかけるコーヒーを、私が得意でできる最高のギフトとして提供したいと思っています。 
 **Q4** 多くの人がエスプレッソをベースとするリストを挙げていますが、私はサイフォンコーヒーに出会った時からサイフォニストを目指すことを決めました。毎年挑戦しながら、今回の決勝の舞台まで来ることができました。世界のサイフォニストになりたいと同時にまだ隠れた才能を発見する助けになりたいと思います。 
 **Q5** 様々なコーヒー抽出の手法の中でも、特にサイフォンはお客様の目の前で「魅せる」ことができるものです。シンプルさと複雑さがかみ合い五感をフルに使って楽しむことには大いなる魅力を感じます。 
 **Q6** 飲んで思わず笑顔になるような皆さんのプレーヤーや審判さんとも、調和がとれたコーヒーです。 
 **Q7** コーヒーは人々にリラックスすること、そして活力を与えてくれるものです。私はお客様に癒やされるとき、笑顔と一緒に楽しんで、忙しい都会生活の中のやすらぎになりたいと考えています。 
 **Q8** 一番大切なのは家族です。そして日々の生活の中で目標とするのが良いコーヒーを提供することです。私の夢はコーヒー大学を創設することです。大きな夢ですが、次の世代を育て、終わなきコーヒーの魅力を追いかけていきたいです。 
 **Q9** シグニチャードリンクに注目していただきたいです。特に提供する仕方に、コーヒーの味は大きく変化します。その科学と味覚の融合をお見せしたいです。

## Ryan Tan (シンガポール)

Strangers' Reunion

- Q1** 初めて 
 **Q2** 一番難しい部分は一定の品質を保つことです。味を一定にするには、サイフォンを同時に入れることは大変難しいです。抽出時には時間、攪拌、温度と様々な要素に気を配りつつ、最高の味を引き出し、同じ品質を目指します。 
 **Q3** 言葉では言い表せないほど光栄であり、ワクワクしています。自分が用意したものをジャッジの皆様へ披露するのが待ちきれません。 
 **Q4** サイフォンの原理から能力全てを理解している人だと思います。また多面的にコーヒーを捉え、自分自身のコーヒーに落とし込める人。そしてお客様を喜ばせ、知識を伝えられる人です。 
 **Q5** サイフォンコーヒーを抽出している間はお客様とのコミュニケーションが取りやすい時間です。お客様の情熱をいただき、時には一緒に抽出していると感じることもあります。 
 **Q6** "From Seed To Cup"を表現できているコーヒーです。 
 **Q7** お客様が何を欲しているかを見極めることです。 
 **Q8** 情熱をもってやりたいことをすること、そしてその情熱を他者と分かち合うことです。 
 **Q9** ハイライトは私のパフォーマンス全てです。持てる限りの全てを出して、私をここまで育ててくれた関係者に誇らしく感じて欲しいです。

## Yi-Shan Yang (台湾)

UCC Coffee Shop Taiwan

- Q1** 4回目です。 
 **Q2** 毎回、一杯一杯の質をコントロールしつつ、時間内に提供することです。 
 **Q3** 各国の競技者と切磋琢磨しながら、最終的には自分自身に打ち勝ちたいです。 
 **Q4** 魅力的なエレガンスの中にアートを感じさせる人です。 
 **Q5** 人により様々なスタイル、テクニックの違い、味の違いを表現できるところです。 
 **Q6** 心からの思いやりを感じさせる一杯です。 
 **Q7** お客様の満足を第一に考え、やるべきことをきちんとすることです。 
 **Q8** 学び、復習し、経験すること。 
 **Q9** 理論に裏打ちされた技術を、自分なりの表現でお見せするところです。

## Liao Yue De (中国)

Cafe werwolf



## 上野 智代 (日本)

UCCフードサービスシステムズ株式会社 UCC カフェプラザ大丸神戸店

- Q1** 初めて 
 **Q2** 抽出方法によって味が変わるので、珈琲にあったものをみつけるのが苦勞しましたが、楽しみでもありました。 
 **Q3** 最高の豆を美味しく抽出できるよう、精一杯心をこめたいです。 
 **Q4** 珈琲の可能性を追求し続ける存在 
 **Q5** 可能性を秘めている抽出器具 
 **Q6** 華やかなアロマと力強いボディのあるコーヒー 
 **Q7** 一杯に心を込める 
 **Q9** サイフォン珈琲への情熱は負けない自信があります。大好きなサイフォンの魅力をより多くの人に伝えられるよう笑顔でがんばります。

## Tak Chun Fan (香港)



## Cynthia Chai (マレーシア)

Carffee

- Q1** 初めて 
 **Q2** 15分以内でプレゼンまとめます。 
 **Q3** 競技会での経験がプレゼン中の私の力となり、自信となります。競技会を意識することで、より独創的なシグニチャードリンクを作ることができます。 
 **Q4** コーヒーを繊細に美しく抽出する、エレガントな人です。 
 **Q5** コーヒーは毎日味が変わりやすいので、味のバラつきをなくし、味の質を大切にすることです。テーブルを片付ける際に、お客様に提供したコーヒーが最後まで飲み干されているのを見ると嬉しくなります。始め、中、終わり3つのトーンを持つコーヒーです。3つのアロマが舌の上に乗り、アフターテイストが素晴らしいものが美味しいコーヒーだと思います。 
 **Q6** コーヒーは毎日味が変わりやすいので、味のバラつきをなくし、味の質を大切にすることです。テーブルを片付ける際に、お客様に提供したコーヒーが最後まで飲み干されているのを見ると嬉しくなります。 
 **Q7** コーヒーは毎日味が変わりやすいので、味のバラつきをなくし、味の質を大切にすることです。テーブルを片付ける際に、お客様に提供したコーヒーが最後まで飲み干されているのを見ると嬉しくなります。 
 **Q8** 常に新しいことを学び続けることです。 
 **Q9** ブレンドコーヒーには、ハニープロセスのレベルの違うシングルオリジンを使います。今回のパフォーマンスではコーヒーの甘さを追求します。

## スポンサー紹介

- 【Special】** ラッキーコーヒーマシン株式会社 (光サイフォンテーブル、グラインダー)  
**【Platinum】** HARIO株式会社  
**【Bronze】** 珈琲とむとむ  
**【協賛企業】** サクラ食品工業株式会社、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】** セイコーウォッチ株式会社

# ジャパン バリスタ チャンピオンシップ (JBC) 2014

## 準決勝進出者紹介 (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?
- 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。
- Q9** 仕事でふだん  
心がけていることは?
- Q2** 準決勝進出は何度目ですか?
- Q6** 今までカッピングしたコーヒーで一番  
おいしかったコーヒーを教えてください。
- Q10** あなたの尊敬する方は?

- Q3** 決勝に進出するとしたら  
何度目ですか?
- Q7** あなたにとってエスプレッソ  
コーヒーの魅力とは?
- Q11** 自分の競技のここをみてほしい。という  
注目箇所を教えてください。
- Q4** 特に練習で苦労された点や  
努力した点はありますか?
- Q8** おすすめのフードペアリングを  
教えてください。

### 石谷 貴之

- 小川珈琲株式会社
- Q1** 9回目 **Q2** 9回目 **Q3** 7回目
- Q4** なし **Q5** 優勝できるように頑張ります。
- Q6** 今大会で使用するコーヒーです。 **Q7** わずか30ccに全てが表現されること。
- Q8** 甘めのアイスラテに  
あんぱん **Q9** 整理整頓と清潔感
- Q10** 祖父 **Q11** 15分すべて。



### 岡田 章宏

- 小川珈琲株式会社 京都三条店
- Q1** 11度目 **Q2** 8度目 **Q3** 7度目
- Q4** 年々、体力が低下しています。ベテランらしく  
トレーニングは量(時間)より質を重視しています。
- Q5** 楽しい大会に出来るように  
盛り上げます! **Q6** エスメラルダ ゲイシャを  
初めて飲んだ時は腰が抜けました。
- Q7** すべてにおいて繊細でコロコロと表情を変える  
やっかいな液体。でも虜にさせる小悪魔的な部分。 **Q8** ラーメンとチャーハン。
- Q9** 爽やかな笑顔。 **Q10** 宇田トレーナーと  
チームOCの仲間たち。 **Q11** 爽やかな笑顔。



### 岩瀬 由和

- レックコレクティブ株式会社 レックコーヒー
- Q1** 6回目 **Q2** 4回目 **Q3** 2回目
- Q4** 焙煎、エイジング
- Q5** 決勝の舞台でしか感じる事のできない  
興奮を楽しみたいと思っています。 **Q6** ガテマラ、モンテクリスト農園のコーヒー
- Q7** コーヒーの個性を最大限に表す事ができる方法。  
多くの人を虜にする飲み物。 **Q8** おいしいコーヒーとお饅頭。
- Q9** 楽しむ事 **Q10** マイケル・ジョーダン **Q11** 競技を楽しんでいる様子を  
見て頂きたいです。



### 垣江 遵也

- 有限会社 タイムスクラブ カフェタイム
- Q1** 3回目 **Q2** 初めて  
です。 **Q3** 初めて  
です。
- Q4** カプチーノのミルクを注ぐ際に右肩が上がります。
- Q5** 感謝の気持ちを忘れず、  
平常心で挑みたい。 **Q6** ホンデュラス ピノデオロです。
- Q7** 豆の個性を最高に味わう  
事ができ、恋する事ができます。 **Q8** お寿司とお茶です
- Q9** 人に感謝し、日々精進する  
ことを心がけてます。 **Q10** カフェタイムオーナーの  
糸井優子様です。 **Q11** 右肩を見て  
楽しんでください。



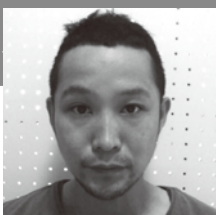
### 内部 利夫

- 株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール長岡天神店
- Q1** 6度目 **Q2** 4度目 **Q3** 2度目
- Q4** スケジュールリング **Q5** ベストを尽くせるよう  
しっかりと準備をします!
- Q6** 素晴らしいものが多いので  
決められませんでした。すみません。 **Q7** スペシャルティコーヒーのエッセンスであり、  
素材と向き合えるのが魅力です。
- Q8** 炊きたての白米と  
あたたかいお茶。 **Q9** 謙虚な姿勢で、丁寧な仕事が  
できるようになること。
- Q10** Unirウニールの山本尚社長と  
山本知子ヘッドバリスタ **Q11** 時々声が裏返ることがあります。



### 北添 修

- レックコレクティブ株式会社 県庁東店
- Q1** 3度目 **Q2** 3度目 **Q3** 1度目
- Q4** グRAINダー特性の理解。  
練習をするその維持
- Q5** 元気が無ければ、何もできない。  
迷ったらなら、行くな!行かなければ、解らないさ
- Q6** Colombia Las Fuentes 2013
- Q7** カッピングからは、想定しない味が発見できること
- Q8** イラン産ピスタチオと  
温かいカフェラテ
- Q9** メリハリ。緩急 **Q10** 従業員。  
ハニー珈琲の皆さん **Q11** GRAINDER捌き。  
ドーシング



### 大澤 直子

- 小川珈琲株式会社
- Q1** 7回目 **Q2** 3回目 **Q3** 2回目
- Q4** メンタルコントロール
- Q5** 自分自身、明るく、楽しく、  
会場を盛り上げたいです! **Q6** 今回、使うコーヒーです。
- Q7** 日々進化する面白さや、バリスタによってコーヒーの  
可能性を広げてあげることが出来ること。 **Q8** キットカットとカプチーノ
- Q9** 笑顔 **Q10** 岡田バリスタ **Q11** 笑顔



### 櫛浜 健治

- 有限会社 丸山珈琲 東京セミナールーム
- Q1** 7度目 **Q2** 6度目 **Q3** 4度目
- Q4** アンケートを書いている今、準決勝決勝への  
プログラムが決まっているので豆や競技内容を  
考えるのに時間をかけそうです。
- Q5** 3年ぶりの出場ですがまだまだ  
現役な感じで頑張りたいです。 **Q6** 一番となると難しいですが  
最近だとケニアのサンプル。
- Q7** GRAINDERとマシンの  
進化もあり、新しい世界を  
見せてくれるところ **Q8** オランジェットと  
コスタリカのコーヒー **Q9** 一定であること。
- Q10** 佐藤雅彦さん **Q11** まだ競技内容が未定なのでツヤツヤ(予定)の  
カプチーノを見て下さい。

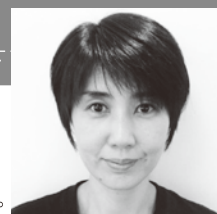


### スポンサー紹介

- 【Special】トーエイ工業株式会社(エスプレッソマシン)、東洋ベバレッジ株式会社(シロップ)
- 【Gold】エバーピュア・ジャパン株式会社(浄水器)、株式会社エフ・エム・アイ、極東ファディ株式会社
- 【協賛企業】井崎コーヒー有限会社、Unirウニール、猿田彦珈琲株式会社、デロンギ・ジャパン株式会社、  
株式会社フォルトゥーナ、有限会社丸山珈琲、ラッキーコーヒーマシン株式会社
- 【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
- 【予選大会スポンサー】あだち珈琲株式会社、株式会社サザコーヒー、有限会社工房横井珈琲

### 杉浦 優子

- 有限会社スキューヒーロースティング スキューヒーロースティング
- Q1** 4度目 **Q2** 2度目 **Q3** 初めて
- Q4** クオリティーの高いエスプレッソを  
安定して繰り返し抽出できるように、  
毎日手が震えるまで練習しました。 **Q5** 精一杯  
がんばります。
- Q6** ポリビア アグロタケン  
ゲイシャ種 **Q7** From Seed to Cup が凝縮された飲み物であること。  
コーヒーの生産国に行ったことがない私にとって、感動的な  
エスプレッソに出会うことは、生産者の努力や情熱を直に  
感じる機会であり、産地や農園に愛着を感じるように  
なります。
- Q8** アメリカンに  
伊勢の赤福 **Q9** 優先順位。今何をすべきか  
の的確な判断と行動を  
心がけています。
- Q10** 両親、そして  
共に働く夫と弟 **Q11** 15分間、笑顔を決めず  
心を込めてコーヒーを  
提供します。



### 中村 真悟

- 株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール京都御幸町店
- Q1** 5度目  
です。 **Q2** 4度目  
です。 **Q3** 初めて  
です。
- Q4** 練習スケジュール管理に苦勞し、  
どれだけコーヒーを知り、理解することが  
できるかを努力しました。
- Q5** 私の選んだコーヒー、好きなコーヒーを  
1秒でも多くの時間や1人でも多くの人に  
知って頂くために全力で勝負します! **Q6** 今回使用する  
コーヒーです。
- Q7** 感動や体験、閃きを  
与えてくれる魅力を持  
っているドリンクです。 **Q8** Unirのスペシャルティコーヒーと  
Unirのスペシャルティコーヒーがき氷です。 **Q9** お客様とスペシャルティコーヒーを結びつけられる  
ように、お客様が何を求めているのか?ベストな  
コーヒーが提供できるかを考え、提案すること。
- Q10** Unir代表山本尚、山本知子  
ヘッドバリスタ、内部バリスタ **Q11** 私の淹れるコーヒーを飲んでみたいと  
思わせるプレゼンテーションです。



### 鈴木 樹

- 有限会社 丸山珈琲 東京セミナールーム
- Q1** 5回目 **Q2** 5回目 **Q3** 4回目
- Q4** シグニチャー  
ドリンクの創作 **Q5** 女性初の世界チャンピオンを  
目指して、美味しいESPを  
一生懸命抽出します。
- Q6** たさんありますが、最近では  
ポリビア・アグロ・タケン・ゲイシャです。 **Q7** たさんの可能性に溢れていて、  
カップの追求に終わりがなくのこと。
- Q8** すみれのマカロンとエチオピア・  
イルガチエフェのプレスコーヒー **Q9** 一般のお客様に分かり易いか、  
もっとコーヒーを楽しんで頂くためには  
どうすればいいかを考えてます。
- Q10** たさんいらしてここではあげられませんが、  
丸山健太郎、阪本トレーナー、井崎バリスタ、中原バリスタ。 **Q11** 最高のESPを抽出できるよう  
全力を注ぎます。



### 村山 春奈

- 小川珈琲株式会社
- Q1** 8度目 **Q2** 7度目 **Q3** 5度目
- Q4** 集中してコーヒーと  
向き合うことです。 **Q5** 楽しく、美味しいコーヒーを  
お届けできるように頑張ります。
- Q6** 色々ありますが、甘さが長く続く  
コーヒーが大好きです。 **Q7** その時によって様々な一面を  
見せてくれるところです。
- Q8** チョコレートです。 **Q9** 笑顔を決めず、いつも美味しい  
コーヒーを抽出することです。
- Q10** 美味しいコーヒーをより多くの方に普及する為に、いつも全力投球で  
チームの皆も絶大な信頼をおく宇田トレーナー、  
そして切実な成長を共にしているチームのみんなです。 **Q11** 笑顔で楽しく競技  
しているところです。



### 高橋 光

- 株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール長岡天神店
- Q1** 初出場  
です。 **Q2** 初出場  
です。 **Q3** 初出場となります。  
初めての事だらけ  
です。
- Q4** 初出場でしたので、技術、1つのコーヒーに向き合う事、  
プレゼンテーション、など全てに努力が必要でした。
- Q5** ベテランバリスタの中に挑戦する  
チャレンジャーですので、全力で  
やり取りします **Q6** たさんありすぎて、一番と  
聞かれると決められません。  
こんな回答ですみません。 **Q7** コーヒーの凝縮  
された味わいが  
楽しめること。
- Q8** 宣伝でもなんでもなく、ウニール一部店舗で取扱  
しているえんどう豆のかりんとうとスペシャルティ  
コーヒーのマリアージュは素晴らしいです。 **Q9** お客様に対して  
誠実に。
- Q10** 代表の山本社長と山本知子ヘッドバリスタ二人の  
コーヒーに対するストイックさには頭が上がりません。 **Q11** 初出場のため、全力で競技を  
やりきる姿を見て頂き楽しんで  
頂ければと思います。



### 山本 知子

- 株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール阪急うめだ本店
- Q1** 7回目 **Q2** 5回目 **Q3** 2回目
- Q4** 他のセミファイナル進出者との  
練習時間の調整などです。
- Q5** 今回のコーヒーも素晴らしいので  
しっかりと皆様にお伝えしたいです。 **Q6** 今回使用するコーヒーです。  
びっくりしました。
- Q7** スペシャルティコーヒーの魅力が  
ギュッと詰まった飲み物です。 **Q8** チョコレートや  
和菓子(あんこ系)。
- Q9** 笑顔と心地よい  
空間です。 **Q10** フリッツ・ストーム氏 **Q11** 最初から最後まで  
全部です!



### 田所 愛美

- 株式会社 サザコーヒー サザコーヒー本店
- Q1** 4度目 **Q2** 3度目 **Q3** 初めて
- Q4** 美味しいのにラホネスを最初うまく抽出  
出来なかったこと
- Q5** 絶対に勝ちます **Q6** ラホネス
- Q8** ラホネスとチーズ  
酒と枝豆 **Q9** 笑顔
- Q10** 鈴木太郎  
サザコーヒーの方々 **Q11** 15分間すべて見ていただきたいですが、  
サザブースにも注目してください(笑)



### 吉住 美奈子

- 株式会社ティンアンドテールカジャパン ティンアンドテールカ
- Q1** 7回目 **Q2** 2回目 **Q3** 初めて
- Q4** どうやったらパカマラの魅力をお伝えできるか。
- Q5** 今までやってきた事を  
やり抜きます。 **Q6** エルインヘルト  
パカマラ **Q7** 世界で愛されている事
- Q8** レモンパイ **Q9** 今を楽しむ事、いつも楽しんでいること。
- Q10** 頑張っている人 **Q11** 競技を見て楽しんでいただければと思います。



# WBC・JBC審査員合格者

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ(JBC)2014は、2014年7月6日から7日に開催されたJBC 審査員資格認定プログラム(JCP)に合格された方と、WBC 認定審査員により、審査が実施されます。合格された方は、次の方々です。

## WBC認定審査員 3名

| 氏 名   | 社 名           |
|-------|---------------|
| 加藤 慶人 | 株式会社ボンタイン珈琲本社 |
| 西村 英利 | 株式会社ディーシーエス   |
| 松原 大地 | UNLIMITED株式会社 |

## 2014年度JBC認定審査員 39名

| 氏 名    | 社 名             | 審査員種類 |
|--------|-----------------|-------|
| 井田 浩司  | 株式会社路珈珈         | センサリー |
| 内田 一也  | 創作珈琲工房 くれあーる    | センサリー |
| 大浦 智史  | 小川珈琲株式会社        | センサリー |
| 大伴 昌弘  | 有限会社ポラリス        | センサリー |
| 葛西 甲乙  | 有限会社かさい珈琲       | センサリー |
| 菊池 伴武  | 株式会社NOZY珈琲      | センサリー |
| 黒澤 順一  | 株式会社サザコーヒー      | センサリー |
| 桑木 孝雄  | UCCホールディングス株式会社 | センサリー |
| 元田 真樹  |                 | センサリー |
| 後藤 栄二郎 | 丸美珈琲有限会社        | センサリー |
| 小林 美和  | 株式会社和珈屋         | センサリー |
| 斎藤 久美子 | 有限会社丸山珈琲        | センサリー |
| 関口 学   | 有限会社丸山珈琲        | センサリー |
| 谷口 忠男  | 豆珈房             | センサリー |
| 田原 照淳  | 珈琲蘭館            | センサリー |
| 富川 義之  | 有限会社ワイオーシー      | センサリー |
| 永田 晃   |                 | センサリー |
| 羽田 圭伸  | コーヒー屋ポンボン       | センサリー |
| 林 央    | 小川珈琲株式会社        | センサリー |
| 平井 麗奈  | UNLIMITED株式会社   | センサリー |

| 氏 名    | 社 名                        | 審査員種類 |
|--------|----------------------------|-------|
| 深谷 幸男  | 株式会社ボンタイン珈琲本社              | センサリー |
| 三木 隆真  | OMOTESANDO KOFFEE          | センサリー |
| 八木 俊匡  | 株式会社アルタレーナ                 | センサリー |
| 安川 真紀子 | イーストミーツウエストカンパニージャパン有限会社   | センサリー |
| 山口 美奈子 |                            | センサリー |
| 山下 麻衣子 | 株式会社トーホーフードサービス            | センサリー |
| 山本 尚   | 株式会社ヒサシ ヤマモト コーヒー          | センサリー |
| 良本 忠烈  | 田代珈琲株式会社                   | センサリー |
| 大野 善生  |                            | テクニカル |
| 九法 裕有  | 株式会社ディーシーエス                | テクニカル |
| 小池 美枝子 | 有限会社 とむとむ                  | テクニカル |
| 田岡 英之  | TAOCA COFFEE               | テクニカル |
| 塚本 利成  | UCCホールディングス株式会社            | テクニカル |
| 野田 信治  | (株)Attic coffee and dining | テクニカル |
| 藤井 昭彦  | UCCホールディングス株式会社            | テクニカル |
| 古澤 譲治  | 有限会社ユニジナル                  | テクニカル |
| 三神 亮   | ワタル株式会社                    | テクニカル |
| 山口 英人  | 株式会社FMI                    | テクニカル |
| 山本 浩司  | 株式会社ヒロコーヒー                 | テクニカル |

50音順・敬称略

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ(JSC)2014と、ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(WSC)2014は、2014年7月9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。WSC 審査員認定、合格おめでとうございます。

## WSC認定審査員 19名

| 氏 名                  | 社名／店名                                        | 国名・県名  |
|----------------------|----------------------------------------------|--------|
| Kimberly Yer         | The Singapore Association                    | シンガポール |
| 岩本 久美                | 有限会社バンボウ/金澤ちとせ珈琲 香林坊店                        | 石川県    |
| 岡本 英明                | 株式会社トラディショナルデザイン/カフェ オブスキュラ                  | 東京都    |
| 岡安 和樹                | HARIO株式会社                                    | 東京都    |
| 倉永 純一                | HARIO株式会社                                    | 東京都    |
| 桑木 孝雄                | UCCホールディングス株式会社                              | 兵庫県    |
| 小池 美枝子               | 有限会社 とむとむ/COFFEE HOUSEとむとむ                   | 茨城県    |
| 小林 美和                | 株式会社和珈屋                                      | 福井県    |
| Julie Tan            | Domba Coffee Singapore Pte Ltd               | シンガポール |
| Chai-Ho Virginia Tam | Hong Kong CoffeeCuiture Exchange Association | 香港     |
| Choi Young Suk       | Bohemian Coffee House                        | 韓国     |
| Yi-Hui (Freya) Tseng | Cojaft int'l Co.,Ltd.                        | 台湾     |
| 津々良 延浩               | HARIO株式会社                                    | 東京都    |
| 富川 義隆                | 有限会社とみかわ                                     | 富山県    |
| 仲村 良行                | 豆ボレボレ                                        | 沖縄県    |
| 馬場 通博                | UCCフードサービスシステム株式会社                           | 東京都    |
| Yuan Chang Jake Hu   | Taster's Coffee                              | 台湾     |
| Huang Mingteh        | Coffee Association of Xiamen                 | 中国     |
| Celia Wong           | Hong Kong Olympic Consultants                | 香港     |

50音順・敬称略

## ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)2014 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? Q3 決勝に進出するとしたら何度目ですか? Q4 特に練習で苦勞された点や努力した点がありますか? 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好きなコーヒーを味で表現してください。(どのコーヒーですか?それは何故ですか?) Q7 仕事でふだん心がけていることは? Q8 何を大切にしていますか? Q9 その他、何かございましたら一言。

**大島 準司**  
有限会社スギコーヒーロースティング

Q1 4回目 Q2 2回目 Q3 2回目

Q4 皆さんそうだと思いますが、仕事の合間のトレーニングでコンディションや集中力を調整する事に苦勞しました

Q5 自分が納得できる競技が出来れば良いと思います。 Q6 クリーンカップで、繊細な中にもしっかりとテロワールを感じ取る事の出来るもの。

Q7 焙煎を担当していますので、素材の持っている潜在的な可能性を十分に引き出せているかいつも考えています。

Q8 悔いのないようにやりきる事と感謝の心です。

**佐藤 広規**  
ワタル株式会社

Q1 昨年初めて出場し、今年で2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 練習時間の確保、練習のための準備、問題の作り方、可能な限り短時間で全問正解 Q5 普段行っている業務の1つ1つが自分の力になっていけると信じ、全力で頑張ります。

Q6 ここ最近で一番良いなと思ったのは、ルワンダ / ルンジスベジャルティコーヒー社のブルボ100%ウォッシュドコーヒーです。香り高く、上品かつ華やかでオレンジのようなフレーバーが鼻から抜けていきます。液質は非常に濃く、シェーカーでスチームス。酸味は非常に明るく、シトリックな感じが心地良いです。また後味は華やかさを長く残しながら、甘さの感覚が徐々に消えていきます。グリーンカップも申し分なかったです。

Q7 ・当たり前ですが、業務で手を抜かないことと自分にできること+αの気遣いの意識をいつも心掛けています。  
・通常業務ではコーヒーの品質チェックを担当しているため、サンプル焙煎時とカップリング時に自分が何の検体をチェックしているのか? (オリジン・農園・エリア・規格・標高・精製方法 etc) を強く意識しています。

Q8 ・業務における品質チェックのキャッチアップ  
・日常の体調管理(特に舌と喉)

Q9 コーヒー業界に携わって約3年とまだまだ若輩者の私ですが、今まで自分がやってきたことを信じて全力で競技にのぞみたいと思います。またSCAJ2014では今年も弊社のブースが出演しておりますので、会場にお越しの際には是非お立ち寄り頂ければ幸いです。

**杉浦 学**  
有限会社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 練習時間の確保。

Q5 緊張せずに集中できたらと思います。

Q6 クリーンカップでフルーティなコーヒー。華やかで爽やかなコーヒーが好きです。 Q7 一つひとつを丁寧にすること。

Q8 家族と仲間。 Q9 特になし。

**田原 照淳**  
珈琲蘭館

Q1 6度目 Q2 5度目 Q3 4度目

Q4 練習の為の場所と時間の確保。

Q5 日本一のカップテイスターを目指します。

Q6 やさしいコーヒー Q7 心安らぐ空間と美味しいコーヒーの提供。

Q8 SCAJ初級・中級カップセミナー Q9 応援をよろしくお願い致します。

## スポンサー紹介

有限会社かさい珈琲、極東ファディ株式会社、COFFEE FACTORY、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NOZY珈琲、株式会社ボンタイン珈琲本社、豆珈房、有限会社豆蔵、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

## 準決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

**富岡 恒久**  
マグノリアコーヒーロースターズ

Q1 6回目です。 Q2 3回目です。 Q3 3回目です。

Q4 SCAJカップリングセミナーなどでカップリングの基礎を学ばせていただいたうえで、普段のカップリングが大切だと思います。

Q5 平常心で臨みたいと思います。 Q6 味に癖がないことがベースにある表現多彩な味、香り、余韻が長く、甘さが十分なコーヒー。

Q7 できるだけ簡単にスペシャルティコーヒーの魅力をお伝えすること。安易なブランド信仰に陥らないこと。できる限り自分自身で確認、判断すること。

Q8 基礎を知ること。基礎を掘り下げる努力を継続すること。基礎の大切さを伝えること。 Q9 会場にお越しの皆様、エントラントの皆様と是非一緒に楽しませていただければと思います。

**古橋 見洋**  
有限会社フルハシ コーヒーファクトリー

Q1 3回目 Q2 2回目 Q3 初めて

Q4 慎重になりすぎてしまい、時間がかかってしまうので、できるだけ早く答えを出せるように努力しました。

Q5 全問正解します!! Q6 Sweet&clean

Q7 お客様1人1人の気に入るコーヒーと一緒にみつめて、コーヒーの楽しさをもっと知ってもらえるようにお店に置いてあるコーヒーをしっかり知ること。 Q8 いつも笑顔で楽しく! あきらめない事!

Q9 今回大会に出場することで、お店の皆やお客様に沢山応援の言葉を頂いて、サポートして頂いて、練習を頑張ることが出来ました。そんな楽しく、あたたかい職場にいられることに感謝しています。皆のため、自分のためにも頑張ります。

**村越 史栄**  
有限会社フルハシ コーヒーファクトリー

Q1 初めて Q2 初めて Q3 初めて

Q4 苦手な組み合わせを繰り返しカップリングしました。 Q5 目指すは日本一!

Q6 焙煎は浅く、エチオピアやケニアのようなフレーバーが華やかなコーヒーが好きです。初めて飲んだ時に「こんなコーヒーがあったのか!」と感動させられました。

Q7 素材のコーヒー豆の美味しさをそのままにお客様に提供することです。 Q8 笑顔と相手を思いやる心。何事にも一生懸命に取り組む。

Q9 コーヒーファクトリーつくば店は自然豊かな公園に隣接したお店です。美味しいコーヒーに美しい公園!自分でもあれですが「なんて素敵な組み合わせ!」。美味しいコーヒーが紡ぎ出す美味しい時間をぜひ一度味わってください。スタッフ一同看板犬ビノが皆様のご来店をお待ちしております。

**山下 佐和子**  
ワタル株式会社

Q1 2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 スピードをあげることに苦勞しました。

Q5 生豆屋代表としてがんばります。 Q6 冷めてもずっと美味しい味が続くコーヒー。

Q7 生豆のデリバリー(受発注)を担当しています。産地と日本のロースターさんをつなぐ仕事の一端を担っているということを忘れないよう、心がけています。

Q8 素直に味をみることに。簡単なようでなかなか難しい。 Q9 ワタル様です。SCAJブースやFacebookページもチェックしてみてください!!

## ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2014

### 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** 好きなコーヒーを味で表現してください。どんな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** 何を大切にしていますか?
- Q10** 自分の競技のここをみてほしい。という注目箇所を教えてください。

### 天見 奈央

田代珈琲株式会社



- Q1** 抽出時間と注ぐスピードです。
- Q2** 3年目
- Q3** チームとなつてたくさんのコーヒーの中から、挽き目違い焙煎違いなどでカップリングをし、そのコーヒーにあった適切な抽出を導きだしたところ。
- Q4** 3度目の参加で決勝戦まで行かせて頂くことができたのは、支えてくれた仲間のおかげと感じています。
- Q5** 初めてコーヒーを抽出したのが、ハンドドリップでした。その後たくさんの所で抽出する機会を頂き、お客様の笑顔を見ることができた。抽出したコーヒーがポタポタと落ちる音、ふっくらとした粉、コーヒーの香りが遠くの方まで広がります。ドリップは、たくさんの人が一緒に、幸せな気持ちになる抽出方法だと思います。
- Q6** 1日最高200杯。
- Q7** フルーティでアシディティがあり、甘さがある爽やかなコーヒーが好きです。
- Q8** 普段の仕事はカフェや飲食店様への営業を行っており、コーヒー技術中心にフォローをさせて頂いております。初めてコーヒーを抽出するお客様もいらっしゃいます。美味しいコーヒーを入れて、飲んで頂くお客様に喜んで頂けるよう確実さと細部への気配りに気をつけています。
- Q9** 美味しい食べ物を食べて、健康管理と幸せな気持ちを大切にしています!
- Q10** 初めて決勝戦という大舞台での競技に、参加させて頂くので緊張をしますが、最高の接客で、愛のあるコーヒーを抽出します!

### 田原 照淳

珈琲蘭館



- Q1** お湯の温度と蒸らしの時間。
- Q2** 13年
- Q3** 練習の為の場所と時間の確保。
- Q4** 日本一のハンドドリップコーヒーを淹れてみたい。
- Q5** 手作りのコーヒーにとって欠かせない作業。
- Q6** 数え切れません。
- Q7** やさしいコーヒー。
- Q8** 心安らく空間とおいしいコーヒーの提供。
- Q9** 手縫いのネルで淹れるコーヒー。
- Q10** ネルドリップでの抽出。

### 指山 優

株式会社バートフェザー・ノブ はまの屋パラー



- Q1** 豊かな香りが広がるよう湯温に注意して淹れています。
- Q2** 3ヶ月
- Q3** 均一性を取ることが難しく、同じ湯温・同じ挽き目で淹れてもなかなか2つのサーバーの味が一緒にならず苦労しました。
- Q4** できることは全部やって精一杯頑張ろうと思います。
- Q5** 同じ人が淹れても様々な条件によって味が変わる、変えられるというのが魅力だと思います。
- Q6** 約150杯
- Q7** 苦みの少ないマイルドな口あたりで酸味のあるコーヒーが好きです。
- Q8** お客様にドリップしたてのコーヒーの豊かな香り・味を楽しんでいただけるよう丁寧にドリップするよう心がけてます。
- Q9** コーヒーを飲む人をホッとさせてあげたいという気持ちを大切にしています。
- Q10** 楽しんでみていただければと思います。

### 土井 克朗

ユージーフードサービスシステムズ株式会社 上島珈琲店 御成門店



- Q1** アロマを挽きだす為、抽出時ブレイクさせない事
- Q2** 10年
- Q3** 豆が持つ本来の味いを出す為に、いろんな器具・抽出を練習した事、努力はとにかく、珈琲を飲んで飲んで飲みまわった事
- Q4** 初出場ですが、やるからにはいろんな方に支えてもらった分、恩返してできるよう優勝を目指します!
- Q5** とにかく手軽に自分なりの珈琲の味を探求できる所!
- Q6** 50杯くらい
- Q7** アロマが甘く、飲んだ時のアフターテイストがまろやかに口に残る、余韻を楽しめる珈琲
- Q8** 挑戦! 日々挑戦し、いろんなことを吸収し、成長につなげたいと考えています。
- Q9** 人への感謝! いろんな方の支えがあって現在の自分があると思っています! これからもいろんな方に感謝の気持ちだけは忘れないように心掛けることを大切にします。
- Q10** 緊張しまくっていると思いますが、・・・とにかく練習してきた成果を【楽しく】一生懸命お届けしたいと思っています!

### 高田 健一

株式会社バートフェザー・ノブ TORIBA COFFEE



- Q1** 豆の特性や焙煎の意図を理解して、丁寧に淹れてあげることとおもいます。
- Q2** 1年半
- Q3** 豆や焙煎について、限られた知識や固定概念に凝り固まっていたところも多く、思ふようなコーヒーが淹れられていませんでした。なので、実際に色々な豆に淹れ、豆の特性をもう一度自分の身体でしっかり理解することから始めました。
- Q4** 決勝出場が決定し、色々な人から応援の言葉を頂きました。みんなからの期待に応えたい、という気持ちもありますが、それ以上に、見てくださる方々、審査してくださる方々に少しでも楽しい時間を提供したいと思っています。よろしくお願いします。
- Q5** 数居が低いことだと思います。大掛かりな設備や時間は、ラズ、ドリップと兼営だけでも美味しいコーヒーが淹れられる。大人はもちろん、こどもから、おじいちゃん、おばあちゃんまで。そして相手の好みや、自分の状態に合わせて手軽に、そして自由に調節できる。これはとても楽しくて魅力的なことだと思います。
- Q6** 200杯前後
- Q7** 柔らかい甘みと香り、口当たりが優しくホッと出来るコーヒーが好きです。
- Q8** 現在勤めている店舗では豆売りがメインなので、お客様の話をよく聞くことを心がけています。
- Q9** 相手がいるということを意識することです。
- Q10** 一番美味しいコーヒーを決めることは難しいと思いますが、みんなが美味しいと思えるコーヒーはきっとあると思います。誰もが、ホッと安らげる一杯のコーヒーを目指し、丁寧な説明とドリップをしていきたいと思うので注目してください。

### 富川 芳伎

セントベリーコーヒー



- Q1** 高温抽出、粉量、粉の粒度
- Q2** 1年?
- Q3** 仕事が終わってから練習していたので練習の日は家に帰るのが遅くなったことです
- Q4** 勝ちに行きたいです
- Q5** 粉の粒度粉の量お湯の温度抽出速度など全ての事を自分でコントロールできるところ
- Q6** 80杯
- Q7** 華やかなでフルーツ感のあるコーヒー
- Q8** 美味しいコーヒーを出す事
- Q9** エアーガン
- Q10** コーヒーの味をとにかく見て欲しいです

## 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、ラッキーコーヒーマシン株式会社

【Silver】株式会社富士珈機、ワタル株式会社

【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

【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

### 根本 紀章

株式会社グランプラス グランプラス 汐留店



- Q1** 豆の特性に合わせた温度、メッシュ、浸漬(抽出)時間
- Q2** 8年間
- Q3** 転職してパティシエをしており練習時間を作ることがキツかった。
- Q4** 9月27日(土)結婚式
- Q5** 最低1000円あれば道具が揃う、家でも職場でも野外でも出来る。
- Q6** 50杯くらい
- Q7** 酸味が少なく、カカオ系統の味
- Q8** スピード、整理整頓、衛生管理
- Q9** 嫁
- Q10** 内容は自信ないですが、必要以上に熱く語る予定です。よろしくをお願いします。

### 細野 明美

VENGA! COFFEE



- Q1** 新鮮なよいコーヒーを使い、必要充分に蒸らし、心を込めて淹れます。
- Q2** 約5年
- Q3** 味づくり。普段、一杯点でゆっくり抽出するので、三杯分×2を規定の10分内で豆の美味しさを十分に引き出すのが大変でした。
- Q4** あがり症なので楽しんで競技を行い、審査員の方はもちろん、観客の皆さまにも分かりやすいプレゼンをしたいです。
- Q5** プロ・アマ問わず誰にでも美味しいコーヒーが淹れられる端的明確な抽出法。それなのに、人や器具によっていろんな淹れ方があるから、淹れる・飲む楽しみが尽きません。
- Q6** 約50杯。
- Q7** 体調や気分、気温などによって結構好みが変わりますが、柔らかいフルーティな酸味とキャラメルのような甘味があるコーヒーは、いつ飲んでも好きです。
- Q8** もっとホームコーヒーが広がるよう、さらなるコーヒー文化の拡大を目指しています。
- Q9** コーヒーの楽しさ、美味しさ、手軽さを伝えられるよう、まず自分が楽しむことです。
- Q10** ペーパードリップは誰にでも出来る抽出方法なので、特に難しいことはしていません。新鮮なコーヒーを使いますので、蒸らし時のハンバーグ状になったコーヒーを見て、皆さまに幸せな気持ちになっていただきたいです。

### 橋本 和也

カフェ ラヴニール



- Q1** スペシャルティコーヒーの素晴らしい香りを存分に愉しむための高温、短時間抽出。テロワールを十分に愉しむためのグリーンカップを得るための微粉処理。
- Q2** 15年くらい。
- Q3** 高温、短時間抽出によるリスクの回避。
- Q4** 11年ぶりの悲願。東京ビッグサイトでまた競技に臨める機会に感謝します。
- Q5** スペシャルティコーヒーの素晴らしいフィルターを通して抽出液に写し取ること。その魅力は、フィルターを通すことで得られる透明感のある味わい。
- Q6** ハンドドリップでは80杯くらい。その他を合わせると200杯くらい。
- Q7** 熟成感のあるドライフルーツのような、甘くてトロリとした味わいのコーヒー。
- Q8** これでいいと思ったらそれで終わり。
- Q9** 毎日の小さな新発見。
- Q10** 抽出の各工程の「なぜ・・・?→なぜなら・・・」の仕組みをうまくプレゼンできたいいなと思っています。

### 山内 伸泰

株式会社バートフェザー・ノブ ロイヤルクリスタルカフェ



- Q1** 飲んでもらう相手をイメージして淹れます。飲む人がどういコーヒーが好きで、どう風に淹れたらその味に近づけるかとかそういうことを考えて淹れるようにしています。
- Q2** 2年くらいです。今まで働いていた店舗ではドリップでお客様にお出ししているお店がなかったの、ほとんどが自宅淹れてる分の抽出歴になります。
- Q3** 練習することも楽しかったので、あまり苦労と感じたことはありません。
- Q4** 私はまだまだ技術も知識も未熟であります。他の競技者の方々に胸を借りるつもりで、そして、楽しんで出来れば良いと思います。
- Q5** ドリップの魅力は簡単な器具と良いコーヒー豆があれば、誰でもおいしいコーヒーが淹れられるところだと思います。
- Q6** 20杯くらいです。働いている店ではドリップはやっていないので、今回の大会に向けての練習で淹れたのが1日の最高です。
- Q7** フルーティな甘みがあり、やさしい果実感にあふれるコーヒーが好きです。
- Q8** ホスピタリティを大事にしています。お客様へのおもてなしの気持ちを常に心がけて仕事をしています。
- Q9** チャレンジすること
- Q10** 抽出時、緊張で震えているドリップポットを持った右手を、必死でその震えを抑えようとしてポットに添えられた僕の左手に注目してください(笑)。

### 賦句 孝司

ENTRANCE FUSUKU COFFEE



- Q1** 豆の状態に合わせて蒸らしの時間や抽出速度を変えます。
- Q2** 7年
- Q3** 丁寧にコーヒーを淹れること。
- Q4** 自分らしさを最大限だしていきたいです。
- Q5** コーヒーとの会話を楽しめる。
- Q6** 600杯
- Q7** フルーティな香りの、グツと苦味がきいてスーと溶け込み、鼻から抜け出ていくコーヒーが好きです。
- Q8** 1人1人お客様の求めているコーヒーを提供すること。
- Q9** コーヒーを通して、笑顔になってもらうこと。
- Q10** コーヒーに対する熱意

### 脇坂 洋州

キャラバンサライ株式会社



- Q1** 雑味の原因となる微粉を除去してクリアテイストにするようドリップします。
- Q2** 約12年です。
- Q3** クリアカップと濃度バランスの調整が難しかったです。
- Q4** 自分自身がこれまでやってきたことを出しきってみようと思います。
- Q5** 身近でありながらも奥深い抽出方法です。「これが最高のドリップ」というのがなかなか見つけることができない難しさは飽きない魅力かもしれません。
- Q6** 営業中に200杯程度
- Q7** 甘味が感じ、濃度もしっかりして1杯で満足ができるコーヒーが好きです。
- Q8** 美味しいコーヒーを作る、伝えること、続けること。
- Q9** 社会に出てからコーヒー業界にいますが変わらずに持っていることは、自身がコーヒー好きであり、お客様に提供したコーヒーで喜んでもらうことに喜びを感じます。それが自分にとって仕事の根幹です。
- Q10** ペーパードリップだからこそできるきれいな味を作りたいと思います。その抽出方法がポイントです。

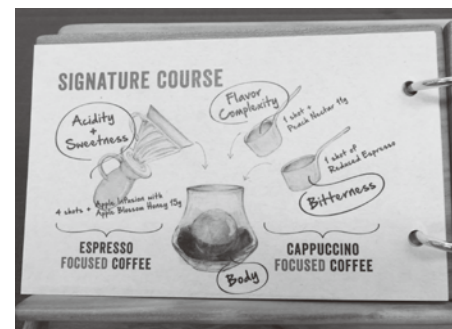


## 【SCAJ2014 イベント情報】

## イベント・セミナースケジュール一覧

(2014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。詳しくは展示協会ホームページをご覧ください。 <http://www.scaj2014.jp/>

| 日程          | 場所                 |           | 10:00                                                  | 11:00                                                                           | 12:00                                                                  | 13:00                                                                                         | 14:00                                                | 15:00                                                                | 16:00                                               | 17:00 |
|-------------|--------------------|-----------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------|
| 9/24<br>[水] | イベントステージ<br>展示会会場内 | A         |                                                        | 11:00~13:00 トレーニング委員会<br>ルワンダ・ミーツ・コーヒーマイスター2014<br>& 第1回 引き珈琲選手権!               |                                                                        |                                                                                               | 14:00~16:00<br>コロンビアコーヒー生産者連合会<br>コロンビアコーヒーとフードペアリング |                                                                      |                                                     |       |
|             |                    | B         | 10:00~17:00 ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 2014 準決勝               |                                                                                 |                                                                        |                                                                                               |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
|             | セミナー会場             | 会議棟ルーム101 |                                                        | 10:30~12:30<br>カルモコーヒー<br>一杯のコーヒーの背景にある科学                                       |                                                                        | 13:00~14:30<br>BSCA ブラジル・スペシャルティコーヒー協会<br>ブラジルのスペシャルティコーヒー産業                                  |                                                      | 15:00~16:30<br>ルワンダ農業輸出振興局<br>スペシャルティコーヒー生産国<br>としてのルワンダ             |                                                     |       |
|             |                    | 会議棟ルーム102 |                                                        |                                                                                 | 12:30~14:00<br>ANACAFE/グアテマランコーヒーズ<br>グアテマラ・コーヒー・高品質コーヒーの<br>起源を明らかにする |                                                                                               | 14:30~16:00<br>コスタリカコーヒー協会<br>コスタリカ・コーヒー・フレーバーの理解    |                                                                      |                                                     |       |
|             | 商談室3               |           |                                                        |                                                                                 |                                                                        | 13:00~14:30<br>コーヒーブリューワーズ委員会<br>ワールドブリューワーズカップセミナー                                           |                                                      |                                                                      | 16:00~17:00<br>Cropster コーヒー統合管理<br>アプリケーションの説明セミナー |       |
| 25<br>[木]   | イベントステージ<br>展示会会場内 | A         | 10:00~17:00 ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ 2014                |                                                                                 |                                                                        |                                                                                               |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
|             |                    | B         | 10:00~17:00 ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 2014 決勝                |                                                                                 |                                                                        |                                                                                               |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
|             | セミナー会場             | 会議棟ルーム101 |                                                        | 11:00~12:30<br>ミエリッシュ農園 - ニカラグア<br>ニカラグア・ロスファボリス・オークションロットの<br>カップリング・プレゼンテーション |                                                                        | 13:00~14:30<br>パナマスペシャルティコーヒー協会<br>ボルカン地方が育む<br>高品質パナマゲイシャコーヒー                                |                                                      | 15:00~16:30<br>エクスクルーシブコーヒーズ S.A.<br>コスタリカ・ブティック品種の少量ロットに<br>用いる焙煎技術 |                                                     |       |
|             |                    | 会議棟ルーム102 |                                                        | 10:30~12:00<br>コロンビアコーヒー生産者連合会<br>コロンビアコーヒーのプロフィールと種類                           |                                                                        | 12:30~14:00<br>Alliance for Coffee Excellence, Inc.<br>カップ・オブ・エクセレンス:ブラジルが与える<br>影響に関する研究中間報告 |                                                      | 14:30~16:30<br>BSCA ブラジル・スペシャルティコーヒー協会<br>BSCA テイスト・オブ・ハーベスト・東京2014  |                                                     |       |
|             | 商談室3               |           |                                                        |                                                                                 |                                                                        |                                                                                               |                                                      | 15:00~17:00<br>サスティナビリティ・認証コーヒー委員会<br>サスティナビリティ・プログラム・セミナー           |                                                     |       |
| 26<br>[金]   | イベントステージ<br>展示会会場内 | A         | 10:00~16:00 ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2014 決勝             |                                                                                 |                                                                        |                                                                                               |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
|             |                    | B         | 10:00~12:00<br>ジャパン カップテイスターズ<br>チャンピオンシップ 2014 準決勝・決勝 |                                                                                 |                                                                        | 13:00~16:00<br>ローストマスターズ チャンピオンシップ 2014                                                       |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
|             | 商談室3               |           |                                                        | 11:00~12:00<br>Cropster コーヒー統合管理<br>アプリケーションの説明セミナー                             |                                                                        |                                                                                               |                                                      |                                                                      |                                                     |       |
| 日程          | 場所                 |           | 10:00                                                  | 11:00                                                                           | 12:00                                                                  | 13:00                                                                                         | 14:00                                                | 15:00                                                                | 16:00                                               | 17:00 |

WBC2014優勝  
井崎英典バリスタを囲む会

一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会 (SCAJ) は、世界54ヶ国の代表が出場した世界バリスタ競技会「ワールドバリスタチャンピオンシップ (WBC) 2014」(伊リミニ大会 / 会期6月9日~12日) で優勝した井崎英典バリスタ(丸山珈琲)の祝勝会を8月23日に都内港区のエフ・エム・アイ本社で開催、長谷川勝彦会長、丸山健太郎副会長、関根伸慈副会長、林秀豪元会長ら約60名が参加した。当日は、アジアで日本人として初めての優勝に輝いた井崎バリスタ(24歳)がWBC競技会でのデモンストレーションを再現。「エスプレッソ」、「カプチーノ」、「シグネチャービブレッジ」を振る舞われた審査員席の報道関係者は口々に「今までで一番おいしかった」と感想を語った。

記者会見では、主催者を代表して長谷川会長が「協会設立以来、苦節12年目の快挙。欧米がリードする業界で日本人が同じ土俵・同じルールで優勝の栄冠を勝ち取ったことは、今後の日本のスペシャルティコーヒー市場の弾みになる。チャンスがあればWBC大会の日本再誘致も考慮していきたい」と挨拶した。

引き続き井崎バリスタは「まずは応援頂いた関係者・スタッフに感謝を申し上げたい。昨年のメルボルン大会では準決勝で0.5点差が勝敗を分けるという厳しい世界に身を置いていることを実感した敗戦でした。今回はコスタリカの農園主II世エンリケ (Enrique) と話し合っ、エスプレッソに合いそうな豆を選ぶのではなく、エスプレッソに特化した豆をつくりだすことから始めました」。

「バリスタの信条とは、何よりもおいしさのコンセプトを分かりやすく説明すること。そして味のバランスとかフレーバーのユニークさの体験を経てお客様に開眼して頂くことが使命と思います。今回はメルボルンの反省からワークとプレゼンテーションはとにかく無駄を切り詰め、その分、クラフトマンシップという一杯にこだわる姿勢に注意を払い、ちょっとした所作にも配慮しました」。もともとマシンに指紋が一つでも残っていることは許せない性格。「例えばダスターのたたみ方。寸分違わず折りたたむ精度は日本一と自負しています」と力説。

またプレゼンの英会話力では、2013年WBCチャンピオンのピーター・リカータ (Pete Licata) さんに指導を仰いだ。「彼は『日本語は曖昧な言語。だから日頃からHowとWhyを繰り返し繰り返し使い曖昧な表現を削ぎ落としていくことから始めなさい』と指摘を受けました」と話した。

一方、会見に臨んだ丸山珈琲の丸山健太郎社長とバリスタトレーナーの阪本義治氏は、メルボルンの反省に立ってリミニで世界を取りに行く戦略に見直しはあったかとの記者の質問にこう答えた。

「世界大会ということからメルボルンのシグネチャービブレッジでは『うまみ』という日本独自の独創的な味覚表現を使いました。この奇を衒った戦略は結果的に伝わりませんでした。気持ちを切り替えて、今回はシンプルに『おいしいコーヒー』を提供すること。それ以外のことは考えませんでした。プレゼンも必要最低限の簡潔な内容にしました。いま考えれば、シンプルさに対するこだわりの追求こそが、勝因の王道ではなかったと思っています」。(阪本氏)。

「2006年からWBC大会に選手を出場させ、今回が5回目の挑戦でした。同世代の息子がいるので彼を見ていると親心からところどころで口を挟んでしまう。それが昨年でした。だから今回は口出しすることを止めました。勝因?日本のプロ野球に例えると、リーグ優勝はできても日本シリーズでは勝てないので投手コーチや打撃コーチを変えた。ということではなかったかと」(丸山氏)。

最後に井崎バリスタに抱負を聞いた。「今後一年間は毎月二度程度海外に出向き、メッセンジャーとして業界に貢献して参ります。その後は、バリスタ目線で生産者とロースターを繋ぐバイヤーとして活躍したいです」。

平成生まれの侍バリスタ。切れ長の目、精悍な顔立ちが、維新の志士のように見えた。スペシャルティコーヒーの現場が第二世代期を迎えていることを実感した。

広報委員会 副委員長 狹間 寛

## Facebook/TwitterにSCAJの公式アカウントができました!

2014年9月24日(水)から始まるSCAJ2014及び競技会の最新情報をFacebook/Twitterでご確認いただけます。大会の最新情報のほか、大会期間中のスケジュール等に変更があった場合などの情報を随時発信いたします。

|          |          |                                                                                         |
|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| SCAJ協会   | Twitter  | <a href="https://twitter.com/SCAJPRC">https://twitter.com/SCAJPRC</a>                   |
| SCAJ2014 | Facebook | <a href="https://www.facebook.com/scaj2014">https://www.facebook.com/scaj2014</a>       |
| SCAJ2014 | Twitter  | <a href="https://twitter.com/SCAJ2014">https://twitter.com/SCAJ2014</a>                 |
| JBC競技会   | Facebook | <a href="https://www.facebook.com/ScajBarista">https://www.facebook.com/ScajBarista</a> |
| JCTC競技会  | Facebook | <a href="https://www.facebook.com/ScajTSC">https://www.facebook.com/ScajTSC</a>         |
| RMC競技会   | Facebook | <a href="https://www.facebook.com/scajrnc">https://www.facebook.com/scajrnc</a>         |

## Editor's note【編集後記】

広報委員会 委員長／丸山 健太郎

SCAJ2014、今年はどうのような盛り上がりを見せるでしょうか? 競技会を控えている選手、関係者はドキドキしていることでしょう。最近、業界外からのスペシャルティコーヒーへの注目が高まっているのを感じます。異業種の方たちにとって、SCAJ展示会は日本のスペシャルティコーヒー業界の全容を素早く理解するための大きな助けになっているようです。今年は新たな出会いがたくさん生まれる予感がします。