

# RMTC2015



SCAJローストマスターズ委員会主催

## RMTC2015

### ローストマスターズチームチャレンジ2015

この度は、ローストマスターズ委員会主催の『RMTC2015  
(ローストマスターズチームチャレンジ2015)』  
にご参加いただき誠にありがとうございます。

今年度は、RMC(ローストマスターズチャンピオンシップ)より、  
RMTC(ローストマスターズチームチャレンジ)と大会名を  
改めました。

これは、よりチーム内での打合せや焙煎および検証を行う  
こと、つまりチームワークにフォーカスしながら、例年どおり、  
より深く焙煎を掘り下げるなかで焙煎技術の向上に繋げる  
大会であると同時に、日常ではあまり考えられない焙煎人  
同士の情報交換や新たな出会いや繋がりを生む、類まれな  
大会であるとの思いがあったからです。

去年は【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】にフォーカスし、各チームのプレゼンテーションが  
繰り広げられ、大変盛り上がりのある大会となりました。  
本年もその流れを受け継ぎ、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。  
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となれば幸い  
でございます。

さて、当競技のルール及びスケジュールについてご説明させ  
て頂きますのでご一読下さいますようお願いいたします。

## ーイベント概要ー

### RMTC2015統一テーマ

#### 【入賞コーヒー本来の持ち味を引き出す焙煎とは！】

参加者をエリアごとに6チームに編成し、株式会社丸山珈琲様  
よりスポンサーードしていただいた今年度の課題豆ルワンダCOE  
の7位入賞のコーヒーを使用し、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。

その焙煎豆は大会当日プレゼンテーションの中で、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および  
レシピにより抽出し、ご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2チームを表彰致します。

競技終了後には会場にて各チーム自慢の焙煎豆を販売して  
いただきます。

本年の生豆はカップ・オブ・エクセレンスの入賞豆です。  
国際審査によって裏付けされた素晴らしいオリジンの持ち味  
を最大に引き出し、お客様へお届けするにはやはり焙煎が  
最重要と言えます。  
アフリカのカップ・オブ・エクセレンスは年を追うごとに素晴ら  
しいオリジンが増え、この大会にふさわしい素晴らしい素材だと  
考えております。



## ー詳細事項ー

### ■競技名

RMTC2015(ローストマスターズチームチャレンジ2015)

### ■開催日時

2015年10月2日(金) 13:00 ~ 16:00(予定)

### ■開催場所

東京ビックサイト 西ホール  
SCAJ2015大会内 イベントステージ

### ■参加者数 : 41名 6チーム

北海道 / 東北 / 関東 / 中部 / 関西 / 九州

### ■今年度の生豆

今年度の生豆 : **2014 Rwanda Program - Winning Farm**

**Farm** : KCC/Gashonga coffee

**Farmer** : Gashonga coffee coop.

**City** : Rwimbogo, Rusizi

**Region** : Western

**Country** : Rwanda

**Altitude** : 1600-1700 masl

**Variety** : Bourbon & Typica

**Processing System** : Washed

**Competition Information** : Rank 7 Score 89.44

送付生豆量 : 25kg

生豆納品日 : 指定納品場所へ8月24日(月)~26日(水)  
にお送り致します。

### ■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1か月に及びます。

#### 【競技本番までのおおまかな流れ】

課題豆を各チームの送付先へお送り致します。到着後、サンプル焙煎し、カップングにて評価を行って頂きます。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。本番焙煎をし、完成品をつくり上げて頂きます。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)
- ④競技説明およびスポンサー紹介
- ⑤各チームのプレゼンテーション
- ⑥来場者への試飲コーヒーの提供
- ⑦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)
- ⑧表彰式
- ⑨焙煎豆販売(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で決定していただきます。

## ■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、競技本番時に抽出し、一般審査(来場者による投票)にて評価され、上位2チームを表彰致します。

尚、抽出方法並びに評価方法は以下の通りとなります。

### ●抽出方法

器具等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を選択して下さい。

なお、器具類はチーム内でご用意願います。  
(使用不可\*大型エスプレッソマシン)

### ●抽出関連器具について

※以下を準備する予定でおります。

変更が発生しましたら、その都度ご連絡致します。

- ・電気ポット 5L×2台/チーム
- ・グラインダー 2台 全チーム共有
- ・保温ポット(落下式ポット) 2.5L×4台/チーム
- ・電源 100×1/チーム (バックヤード)
- ・電源 100V×2/プレゼン用テーブル (ステージ)

## ●抽出準備

以下の時間帯より抽出の準備に入って頂きます。

尚、準備会場は大変狭いため、各チーム譲り合って使用して 下さいますようご協力お願い致します。。

集合場所 : イベントステージ大 バックヤード

集合時間 : 10/2(金) AM10:00

## ●来場者への試飲コーヒーの提供

全チームのプレゼンテーション後、ご来場のお客様に各チームの自慢のコーヒーをチームのメンバー自ら配り、試飲(審査)していただきます。

その準備(抽出)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。

追加で作らなければならない場合は随時追加抽出をお願いいたします。

## ●評価並びに審査方法

チームごとのプレゼンテーションどおりの味が再現されているかどうか。

最も美味しいと感じたチームはどのチームか。

審査員はご来場のお客様になります。

お一人1票の投票となります。

最も獲得票が多いチームが優勝となります。



## ■プレゼンテーションについて

ご来場のお客様に向けて各チーム5分(予定)の持ち時間で、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(デモ)しながらプレゼンテーションを行なっていただきます。

※大スクリーンを用いてのスライドショーを使用予定です。画像、データなど(3枚程度)を投影したいチームは、本番1週間前(9/25(金))までにご提出下さい。提出先、ファイル形式などは追ってご連絡致します。

プレゼン用の台の寸法は改めてお知らせいたします。アナウンス係が1名(チームリーダー)、抽出係1名の最低2名登壇願います。会場へコーヒーを配る等の補助係等チーム内で配置願います。必須事項としまして時間内に下記の説明をお願いいたします。

- ①具体的な焙煎方法、焙煎時間、および使用焙煎機
- ②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)
- ③焙煎の工夫、焙煎度合い、および味作りで目指したところ、苦労した所
- ④使用した抽出器具の詳しい特徴および何故その器具を用いたのか。
- ⑤そのコーヒーの魅力を会場のお客様(会場の審査員)へプレゼンしてください。

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。また、プレゼンの順番は当日抽選にて決定いたします。

## ■提出物について

### ●提出焙煎豆量及び提出先について

ご用意いただく豆 :  
抽出用豆 約50cc×300杯分の焙煎豆  
(抽出方法によって異なると思われます)

販売用焙煎豆 3kg(100g×30パック)

提出方法(包装) :  
販売用焙煎豆 100g包装でお願いいたします。

販売用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、  
競技当日(10/2 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 (提出先、締め切りは追ってご連絡いたします)

提出資料 ※jpg , png  
オープニング、チーム紹介の際に活用致します。

- ①チーム全員の集合画像(1枚)
- ②カッピング、焙煎中などの画像(1枚)
- ③抽出検証中の画像(1枚)

