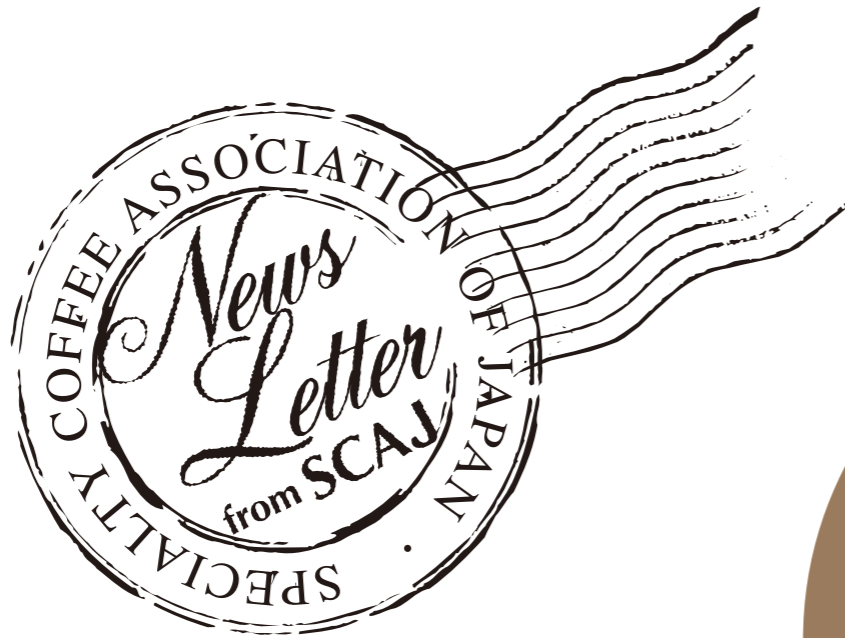


SCAJニューズレター

News Letter

vol.48



SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.48 2015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

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

2015 0 NL 48

特集

SCAJ2015 イベント情報

スペシャルレポート

第8回リトリート(焙煎合宿)報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJコーヒーカレンダー

2015 September 9月

4日(金)	SCAJアドバンスド・コーヒーマイスター(第2章、第7章)(東京)
5日(土)	SCAJアドバンスド・コーヒーマイスター(第2章、第7章)(大阪)
30日(水)~10月2日(金)	SCAJ2015 東京ビッグサイト西4ホール

2015 October 10月

11日	ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ予選(神戸)
15日	ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ予選(東京)
15日(木)~16日(金)	第23期コーヒーマイスター養成講座実技講習会(神戸)
22日(木)~23日(金)	第23期コーヒーマイスター養成講座実技講習会(東京)
25日(日)~30日(金)	SCAA・CQI認定 Qグレーダーコース
31日	Qグレーダーキャリアブレーション(神戸)

2015 November 11月

1日(日)	Qグレーダーキャリアブレーション(東京)
3日(火)~5日(木)	ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ決勝(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 ・JBC2015準決勝進出者紹介

5 ・WBC・JBC審査員合格者

6 ・WSC2015競技者紹介

7-8 ・JBrC2015準決勝進出者紹介

9 ・JCTC2015準決勝進出者紹介

10 ・第8回リトリート(焙煎合宿)報告

11-12 ・SCAJ2015

13 ・SCAJ2015 イベント・セミナースケジュール

14 ・大阪レポート

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

皆様方におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。
また、平素より当協会の活動にご理解ならびにご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、日本スペシャルティコーヒー協会は、わが国におけるスペシャルティコーヒー産業の一層の拡大を念頭に、その普及・啓蒙、そして発展を図るため、今から12年前に設立されました。
今年もスペシャルティコーヒー関連の年次総会として例年のようにSCAJ展示会、ならびに各種競技会を開催できることを大変光栄に感じ、皆様方に感謝申し上げます。
スペシャルティコーヒー業界も他業界同様に消費増税や長期にわたる円安傾向の影響、また原料価格の高騰など厳しい環境下にありますが、ご存知のようにスペシャルティコーヒー産業は年々拡大傾向にあり、国内に限らず海外はもちろん、特にアジア地域の発展には目を見張るものがあります。
また、今年は食料をテーマにイタリアのミラノで国際博覧会が開催されており、そちらでは、国際コーヒー機関であるICO(*)が、10月1日を「International Coffee Day」と定めるなど、コーヒー業界全体を見ても、さらなる発展・拡大の傾向にあることは言うまでもありません。
今年度はテーマを「多様性への招待」としました。
スペシャルティコーヒーは、コーヒー豆(種子)からカップまで(From Seed to Cup)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が、そんな中に多くの個性や形(式)、種類など、(バラエティに富む)様々なバリエーションがあり、その多様性こそが、スペシャルティコーヒーの魅力であると思います。
コーヒーが栽培され、収穫、精製、そして焙煎、抽出とそれぞれの工程において多種多様な方法で一杯のカップになるわけです。常に「品質」にこだわり「種子からカップまでの完璧と言えるプロセスが生んだコーヒー」その多様性の素晴らしさを是非とも味わっていただきたいと思っております。
最後になりますが、例年ご後援をいただいております外務省始め、コーヒー生産国大使館の皆様のご支援も忘れることはできません。また、当協会の会員、委員会メンバー、スポンサー、出展者、ボランティアスタッフの皆様のご協力に、改めて感謝を申し上げます。
私も期間中は、会場におりますので、お声掛けいただければ幸いです。
皆様のご来場をお待ちしております。

2015年9月吉日

(*)国際コーヒー機関 = ICO(International Coffee Organization)

SCAJ2015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 Guaxupé Ltda. - COOXUPÉ
ワタル株式会社

BRONZE

Tristão Cia. De Comércio Exterior
Unicafé - トレーディングカンパニー

ジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2015 準決勝進出者紹介

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 決勝に進出したら何度目ですか?
- 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 特に練習で苦勞された点や努力した点はどこですか?
- Q6 今までにカップングしたコーヒーで一番美味しかったコーヒーを教えてください。
- Q7 あなたにとってエスプレッソコーヒーの魅力とは?
- Q8 おすすめのフードペアリングを教えてください。
- Q9 あなたの尊敬する方は?
- Q10 大会にける思いを一言
- Q11 自分の競技のここをみてほしいという注目ポイントを教えてください。

石谷 貴之



- Q1 10度目 Q2 10度目 Q3 8度目
- Q4 残れるように頑張ります。 Q5 ありません。
- Q6 全部美味しいから一番はつけられないな。 Q7 タクティル
- Q8 アイスラテ甘めトースト Q9 祖父母、両親
- Q10 世界を意識して頑張ります。 Q11 ワークフロートと笑顔

衛藤 匠吾



- Q1 3度目 Q2 1度目 Q3 1度目
- Q4 沢山の人が支えてくれました。だからこそ必ず決勝へ! Q5 ここしかないというコーヒーのベストなポイント探し。
- Q6 パナマ エスメラルダ Q7 他には無い粘り感。その中にある甘さが魅力的です。 Q8 ガトーショコラとエチオピア イルガチエフェ モカ
- Q9 宇田トレーナー、岡田バリスタを初めとする Team小川の先輩方 Q10 わくわくしています。楽しく競技します。
- Q11 農園に行ったことがあるわけでも、特別優れた技術があるわけでもありません。ですがだからこそ、目の前の珈琲の美味しさについて懸命に語ります。

伊藤 彰吾



- Q1 6回目 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 上を目指します Q5 飲みに行く回数を減らしたこと
- Q6 一番選ぶのは難しいですが、中米のコーヒーが好きです
- Q7 簡単には思い通りにはいかないところ Q8 ワインとチーズ ビールとビール Q9 頭の回転が早い人 頑張っている人
- Q10 やりきります Q11 ワークフロート選曲

大澤 直子



- Q1 8回目 Q2 4回目 Q3 2回目
- Q4 私らしく、明るく、楽しく、会場を盛り上げたいです。
- Q5 メンタルコントロール Q6 今回競技で使用したコーヒーです。
- Q7 毎日味わいが変化する面白さ、バリスタの抽出によって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ャーノ
- Q9 岡田バリスタ Q10 私らしく、明るく、楽しく、会場を盛り上げたいです。 Q11 笑顔

岩瀬 由和



- Q1 7回目 Q2 5回目 Q3 3回目
- Q4 全てを決勝の舞台上で表現したいと思います。 Q5 抽出のテクニカルスキルの見直しです。
- Q6 競技会で使用するコーヒーです。 Q7 コーヒーの元々もつ素材の味、魅了をダイレクトに味わうことのできる事です。
- Q8 コーヒーとお饅頭 Q9 多くの先輩方、家族、多すぎて書ききれません。
- Q10 優勝をして世界大会で最高の成績を残したいです。 Q11 コーヒーの魅力をもっと伝えていきたいです。

小國 真以



- Q1 2度目 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 出るからにはファイナルを目指して頑張ります! Q5 日常業務との両立、自分の競技を客観視すること
- Q6 一番は決められません。 Q7 想像を超えたコーヒーの風味特性に出会えること
- Q8 京都烏丸御池 Sentido のパナナブレッドとマキアート! Q9 from seed to cup に携わっておられる全ての方
- Q10 大変緊張していると思いますが、頑張りますので暖かく見守っていただくと幸いです。 Q11 見ていただけるだけで嬉しいです。

内部 利夫



- Q1 8回目です。 Q2 5回目です。 Q3 2回目です。
- Q4 全力を尽くします。 Q5 スケジュールング。
- Q6 ありすぎて、一番は決められないです。 Q7 コーヒーのエッセンスでありとても可能性を秘めた液体であること。
- Q8 Unirウニールのコーヒーカステラ。優しい口当たりと素材な甘みが溶け合います! Q9 Unir山本尚社長と山本知子ヘッドバリスタ
- Q10 この舞台上に立てることを感謝し、大会を盛り上げます! Q11 ひらめきやインスピレーションを感じて頂けたら嬉しいです。

櫛浜 健治



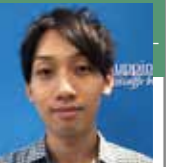
- Q1 8度目 Q2 7度目 Q3 5度目
- Q4 優勝が目標なので、決勝に進まないことには達成できない。基本の見直し。10年以上やっているとなんとなくやっていることや前に検証してそのままにしていることなど意外と多かった。
- Q5 ホリビア・アグロ・タケシ
- Q7 なかなか思い通りにならないところ Q8 トレーニングでエスプレッソを飲み過ぎた時には歌舞伎揚げがオススメです。
- Q9 丸山健太郎 Q10 自分が納得するカップを提供して感動させたい。 Q11 正確無比(予定)なオペレーション

杉浦 優子



- Q1 5度目 Q2 3度目 Q3 2度目 Q4 精一杯がんばります。
- Q5 シングチャートリンクの完成度を高めるために試行錯誤し苦勞しました。 Q6 コスタリカ プルマス ゲイシャ ナチュラ
- 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 ケニア産のコーヒーにはチョコレート。エチオピア産のコーヒーにはチーズ。 Q9 両親、共に働く夫と弟。
- Q10 この競技に向けて取り組んできたことすべてを15分間で出し切ります。 Q11 笑顔を保ちつつ心を込めてドリンクを提供します。

福井 諒



- Q1 7回目 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 一生懸命、頑張ります。 Q5 プレゼンの構成。
- Q6 グアテマラ COE サンタアナ Q7 そのコーヒーの様々な風味がカップの中にギュッと詰まっているところ。
- Q8 アイスラテとマフィン Q9 たくさんいます。母、加藤社長、深谷バリスタ、伊藤バリスタ、会社、カフェのみんな。
- Q10 とにかく笑顔で、最後まで、やり抜きます! Q11 手がきつと震えています。

鈴木 樹



- Q1 6回目 Q2 6回目 Q3 5回目
- Q4 終わった後に、やりきったと思える競技が出来るよう精一杯努力します。 Q5 エスプレッソの抽出と味わいの検証
- Q6 ホリビア・アグロ・タケシ・ゲイシャ Q7 そのコーヒーの持つキャラクターを探索できる抽出方法。
- Q8 シャルキュトリーとアグロタケシ Q9 年を重ねるごとに増え続けてお名前をあげきれません。
- Q10 年に一度、ひとつのコーヒー豆に深く向き合える期間でも幸せです。このコーヒーと向き合えることの感謝と幸せを噛み締めて抽出します。 Q11 エスプレッソへのアプローチ

本間 啓介



- Q1 3度目です。 Q2 初進出です。 Q3 もちろん初です。
- Q4 ほしがりません。 Q5 緊張で汗をかかないように勝つまでは、ケアすること。
- Q6 Finca SAZAのゲイシャ・ナチュラは忘れられません...あまい Q7 生産者・ロースター・バリスタ...全ての想いが1ozに凝縮されているところ。
- Q8 ミラノ風ドリアとディアボラ風ハンバーグステーキ Q9 鈴木太郎(コーヒー) 川口能活(スポーツ)
- Q10 バリスタチーム・SAZAの全てのひとの想いを伝える競技にしたいです!! Q11 噛むのか・噛まないのか...噛む。

高山 久美



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 思いっきり楽しむ事が出来るようにやり切ります。 Q5 改めて抽出技術を見直し、改善した所やプレゼンテーションでの表現の仕方です。
- Q6 エルサルバドル/ラ・ベンデシオン Q7 人と人とを繋げる色々な可能性を秘めているコーヒーだと思います。
- Q8 チョコレートとエスプレッソ Q9 家族、会社の皆です。
- Q10 初めての出場ですが、良い競技が出来るように精一杯頑張りたいと思います。 Q11 とにかく精一杯、自分らしい競技が出来るように頑張ります。

山本 知子



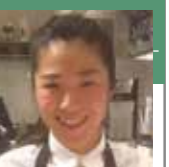
- Q1 8回目です。 Q2 6回目です。 Q3 3回目です。
- Q4 去年からあつという間に1年が過ぎました。今年は金色トロフィーを京都に、大阪に持って帰りたいです。
- Q5 体力との戦いです。 Q6 もちろん今回使用のコーヒーです。 Q7 スペシャルティコーヒーの美味しさがぎゅっと詰まったドリンクです。
- Q8 Unirのコーヒーからび餅とホットアメリカノ。 Q9 コスタリカ/カフェ・ドウ・アルトゥーラ責任者 Luis Eduardo Campos
- Q10 今年も素晴らしいコーヒーを皆様にお伝え出来る喜びで一杯です。とてもワクワクしています。皆様にも楽しんでもらって頂ければとても嬉しいです。 Q11 最初から最後まで、どうぞ目を離さずに!?

富永 海平



- Q1 2回目の出場です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 初めての場なので、緊張せずに出るから良いなと思います。 Q5 抽出の基本的な技術を繰り返し練習しました。
- Q6 ひとつを選ぶのは難しいですが、ホリビアのコーヒーは毎年楽しみにしています。 Q7 これで完璧だと満足させてもらえない所です。
- Q8 ドライフルーツ×コーヒーです。 Q9 家族です。
- Q10 とにかく美味しいコーヒーが出たいです! Q11 ひとつひとつの動作を丁寧にやりたいと思っています。

吉住 美奈子



- Q1 8回目 Q2 初めて Q4 ジャッジに楽しんでもらえる15分間にしたいです。
- Q5 いつも楽しく練習しているので苦勞はしていません。
- Q6 ホンジュラス パテブルマ Q7 その時の気持ち味が表れる不思議な飲料。
- Q8 お茶とフリスク Q9 今を大事に生きている人。
- Q10 支えてくれた方々に感謝しながら出来るような競技がしたいです。 Q11 楽しんでいるところ。

スポンサー紹介

- 【Special】 トーエイ工業株式会社、東洋ベバレッジ株式会社
- 【Gold】 エバーピュア・ジャパン株式会社、極東ファディ株式会社
- 【協賛企業】 アートコーヒー株式会社、アラブ珈琲株式会社、井崎珈琲有限会社、Unirウニール、株式会社エフ・エム・アイ、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、株式会社丸山珈琲、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

WBC・JBC審査員合格者

WCE Representative 1名

氏名	社名
加藤 慶人	株式会社ボンタイン珈琲本社

WBC認定審査員 2名

氏名	社名
西村 英利	株式会社ディーシーエス
松原 大地	UNLIMITED株式会社

2015年度JBC認定審査員 38名

氏名	社名	審査員種類	氏名	社名	審査員種類
石井 利明	株式会社石井商事	センサリ	都築 尚徳	猿田彦珈琲	センサリ
井田 浩司	株式会社路珈珈	センサリ	名越 千人		センサリ
岩崎 友美	UCCフードサービスシステムズ株式会社	センサリ	林 央	小川珈琲株式会社	センサリ
内田 一也	創作珈琲工房 くれあーる	センサリ	平井 麗奈	UNLIMITED株式会社	センサリ
扇喜 あやな	UCCホールディングス株式会社	センサリ	深谷 幸男	ボンタイン珈琲本社	センサリ
葛西 甲乙	(有)かさい珈琲	センサリ	三神 亮	ワタル株式会社	センサリ
加藤 真	ナガハマコーヒー株式会社	センサリ	三木 隆真	OMOTESANDO KOFFEE	センサリ
加藤 慶人	株式会社ボンタイン珈琲本社	センサリ	八木 俊匡	株式会社アルタレーナ	センサリ
菊池 伴武	株式会社NOZY珈琲	センサリ	安川 真紀子	イーストミツウエストカンパニージャパン有限会社	センサリ
雲田 将央	美松珈琲貿易株式会社	センサリ	山口 英人	株式会社FMI	センサリ
黒澤 順一	株式会社サザコーヒー	センサリ	山本 尚	株式会社ヒサシ ヤマモト コーヒー	センサリ
桑木 孝雄	UCCホールディングス株式会社	センサリ	柚木 光	株式会社アートコーヒー	センサリ
元田 真樹	BERING PLANT	センサリ	良本 忠烈	田代珈琲株式会社	センサリ
小池 美枝子	有限会社とむとむ	センサリ	大伴 昌弘	有限会社ポラリス	テクニカル
後藤 栄二郎	丸美珈琲有限会社	センサリ	大野 善生		テクニカル
柴 佳範	株式会社トラディショナルデザイン	センサリ	九法 裕有	株式会社ディーシーエス	テクニカル
清水 慶一	株式会社ノーザンコマース	センサリ	田岡 英之	TAOCA COFFEE	テクニカル
関口 学	株式会社丸山珈琲	センサリ	野田 信治	株式会社Attic coffee and dining	テクニカル
谷口 忠男	豆珈房	センサリ	渡辺 美代子	株式会社丸山珈琲	テクニカル

50音順・敬称略

WSC認定審査員 15名

氏名	社名/店名	国名・県名
Chi-Jen 'Warren' Chen	Wazza Coffee Class	台湾
Trista Chua Pei Chien	Barista Guild Asia Sdn Bhd	マレーシア
Bo-Kyung Choi	Coffee HOW'S Company	韓国
Yuan Cheng 'Jake' Hu	Tasters Coffee Company	台湾
Dixon Ip	Sensory Artisan	香港
Masami Kadotani	"Tomikawa Ltd. Coffee Beans+cafe MicT"	日本
Mok Wai 'Tsuyoshi' Kin	Accro Coffee	香港
Lawrence Phua Seng Kuen	Beans Depot	マレーシア
Hideaki Okamoto	Obscura Coffee Roasters	日本
Chai-Ho 'Virginia' Tam	VIGI Coffee Workshop	香港
Yu Chia 'ChaCha' Tong	Tasters Coffee Company	台湾
Yi-Hui 'Frey' Tseng	COJAFT INT'L CO., LTD	台湾
Celia Wong	Kubrick	香港
Shiang Yean You	Nan Shan Coffee Co., Ltd	台湾
Tzu-Yi 'Baudouin' Yu	Dodiddone Coffee Research	台湾

アルファベット順・敬称略

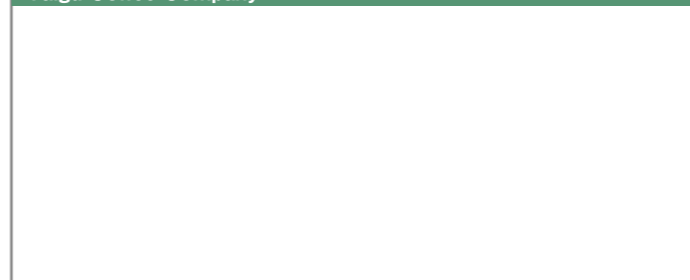
ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ (WSC) 2015 競技者紹介

Questions 質問項目

- Q1 今回は何度目のWSC出場ですか?
- Q2 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。
- Q3 あなたにとってサイフォンコーヒーの魅力とは?
- Q4 特に練習で苦勞された点や努力した点はどこですか?
- Q5 どのようなコーヒーが美味しいと思いますか?
- Q6 おすすめのフードペアリングを教えてください。
- Q7 仕事で普段心がけていることはありますか?
- Q8 大切にしていること、物などありますか?
- Q9 あなたの尊敬する方は?
- Q10 大会にかける思いを一言
- Q11 自分の競技のここをみてほしい、という注目ポイントを教えてください。

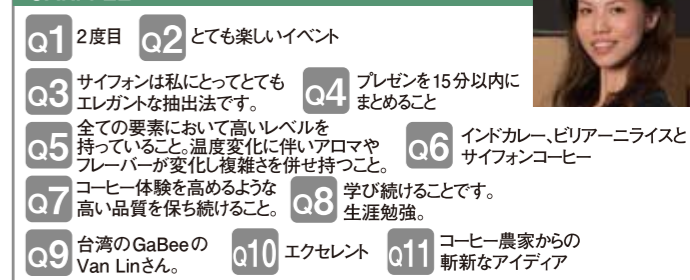
Xinyue Wang CHINA

Taigu Coffee Company



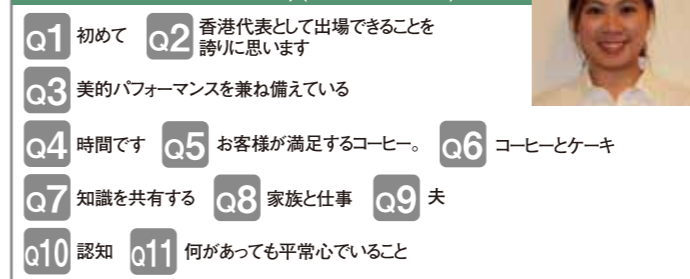
Chai Cynthia Wei Ling MALAYSIA

CARFFEE



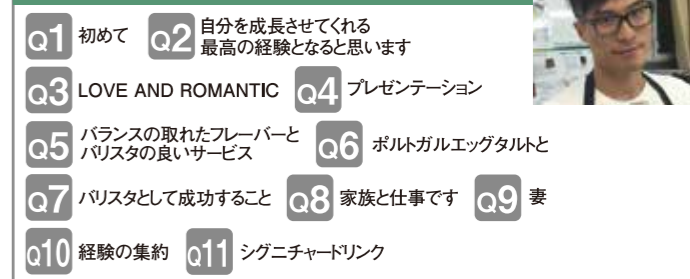
Yu Ning Wong HONG KONG

UCC COFFEE SHOP CO., (HONG KONG) LTD.



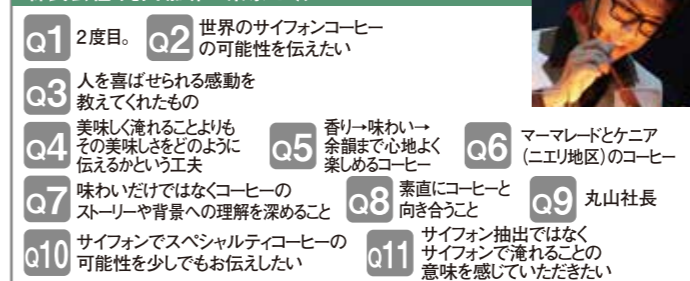
Hin Seng Leong, Jobe MACAO

LORD STOW'S CAFE



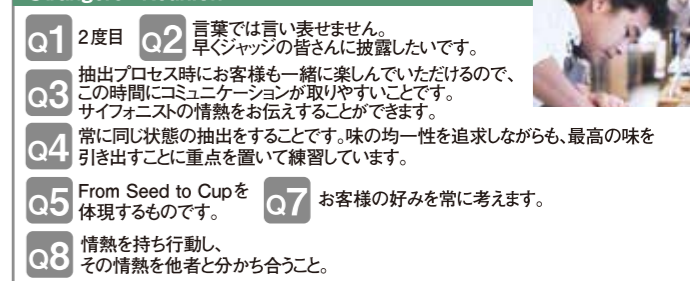
中山 吉伸 JAPAN

株式会社 丸山珈琲 東京セミナールーム



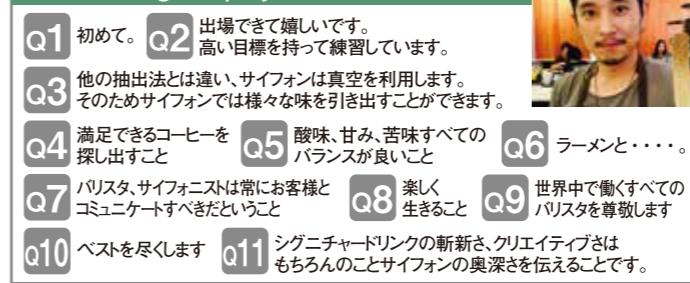
Ryan Tan SINGAPORE

Strangers' Reunion



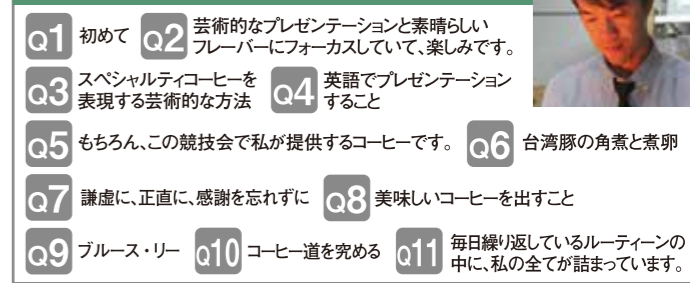
Shin ChangHo KOREA

Arco Roasting Company



Chia-Cheng Chien (簡嘉程) TAIWAN

Peace & Love Café



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NDER)
- 【Platinum】HARIO株式会社 【Bronze】COFFEE HOUSE とむとむ
- 【協賛企業】サクラ食品工業株式会社、ニコノス株式会社、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】セイコーウオッチ株式会社

ジャパン ブリューワーズカップ (JBrC) 2015 準決勝進出者紹介 (50音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1 今回は何回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 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 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか? Q6好きなコーヒーを味で表現してください。どんなコーヒーがお好きですか? Q7 仕事で普段心がけていることはありますか? Q8 大切にしていること、物などありますか? Q9 大会にける思いを一言 Q10 自分の競技のここをみてほしい。という注目ポイントを教えてください。

井上 暁文

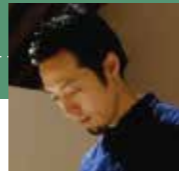
株式会社ヒサシヤマモトコーヒー Unir 長岡天神店



- Q1 初出場です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 大会決勝に進めるようしっかりと練習に臨みます。
- Q5 目指した味わいに向けて妥協せずに何度も検証を繰り返した点です。
- Q6 華やかな香り、口いっぱいフルーティーなフレーバーが広がる甘さの余韻が残るコーヒーです。
- Q7 様々なお客様にスペシャルティコーヒーの魅力を伝えられるよう心がけています。 Q8 ウニールの一員としての誇り。
- Q9 最高のコーヒーを淹れます! Q10 抽出している際の手元です。全神経を集中させています。

粕谷 哲

有限会社フルハシ COFFEE FACTORY 守谷駅店



- Q1 3回目。 Q2 初めて。 Q3 初めて。
- Q4 勝負は決勝に進んでからだと思っています。
- Q5 「美味しいとは何か」を追求すること。
- Q6 口に含んだときから喉を通過した後に甘みが増していき、透き通った味わいで、飲んでいて違和感のないコーヒー。
- Q7 常に同じ抽出をすること。 Q8 夢を持つこと。実現する意志。
- Q9 世界大会で優勝したいです。 Q10 抽出方法がとても簡単なのでエアプレスに興味がある方は見に来てください。

岩鼻 伸介

Happie Coffee ハビスコーヒー



- Q1 2度目で。 Q2 JBrCは初めてですが、JHDC2015でファイナリストになりました。すごいです。
- Q3 JBrCは初めてですが、JHDC2015決勝でタイムオーバーの減点をいただきながら4位でした。すごいです!
- Q4 たくさんの方に応援していただきました。本番でいつもの力を出し切るように、しっかり準備して挑みたいと思います。決勝進出よりも最高の一杯を提供することにこだわりたいです。そして結果がついてくことを望みます。
- Q5 店頭でお客様に提供している抽出方法では、時間が足りなかった点が困りました。時間内にいつも通りのコーヒーを抽出するための方法を編み出すのに苦労しました。その抽出方法がみつかなかったため、取っかさを克服する努力をしました。
- Q6 誰かに淹れてもらったコーヒーが好きです。 Q7 お客様が一番おいしく感じていただけるようなコーヒーを提供することを心がけています。コーヒーにもお客様にも愛情をもって接するよう心がけています。
- Q8 愛です。 Q9 JHDC2015で提供できなかった最高のコーヒーを、今回こそお客様(ジャッジ)のみなさまに提供させていただきたいです。
- Q10 東日本大震災の被災地と呼ばれる地域で、みんなに日本一おいしく淹れてもらったコーヒーを、私なりの理論と抽出方法で競技中に再現させていただきたいと思っています。

神原 真樹

有限会社浪漫珈琲 尾道浪漫珈琲 福屋広島駅前店



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 素晴らしい出場者とともに素晴らしい舞台を作りたいなと思います。
- Q5 1杯をいかに集中して淹れるかを目標とし日々取り組みました。 Q6 甘い珈琲が好きです。
- Q7 店舗のQSCを高いレベルで保つこと。お客様がそれぞれの時間を居心地良く過ごしていただける店でありたいと思います。
- Q8 家族と仕事と珈琲です。 Q9 今のベストを尽くすことができれば嬉しいです。
- Q10 サイフォンって実はすごく自由度が高い器具。そのコントロールをみていただければ皆様にも楽しんでいただけたらと思います。

岡田 章宏

小川珈琲株式会社 京都三条店



- Q1 2回目 Q2 1回目 Q3 1回目
- Q4 会場を楽しく盛り上げられるように、自分自身がエンジョイしています!
- Q5 コーヒーが大好きなので、今まで苦労と感じた事は無いです。天才なので努力も。。。。
- Q6 まるで滝川クリステルのように気品がありながら、ローラのような明るさを持ったコーヒー。結果的に透明感の有る、複雑な魅惑のブレンドが好きな気がします。
- Q7 遊び心を持って取り組む事です。 Q8 過去の栄光。遊びすぎたら怒られます。
- Q9 楽しい大会に出来るように、競技者の方達とコミュニケーションを取ろうと思っています。 Q10 爽やかな Smile。

小林 康人

小川珈琲株式会社 本社



- Q1 初出場です。 Q2 初出場です。 Q3 初出場です。
- Q4 魂を込めたコーヒーとプレゼンで皆様の心をつかみます!!
- Q5 3杯のコーヒーを、狙い通りの味わいに安定して抽出することに苦労したので、抽出開始のタイミング、スピードなど7分間の流れを体で覚えられるよう反復トレーニングに時間を割きました。
- Q6 メロン、もしくはストロベリーのような果物のような甘みをもった味わいのコーヒーが好きです。
- Q7 常に元気でいることです。なるべくテンション高めを意識しています。 Q8 感謝の気持ちです。
- Q9 このような大きな舞台に立たせていただけるだけでもすごく嬉しく思います。小川珈琲の方や、大会関係者の方々皆様を支えていただいていることに感謝し、練習してきたことをすべて出し切れるようにしたいと思います。そして世界へ行きます!
- Q10 笑顔です。皆様にコーヒーを楽しんでいただけるように、私自身競技を楽しみたいと思います。

菅 建

キャラバンサライ株式会社 本社



- Q1 (他の抽出競技含め) 初出場です。 Q2 初出場です。 Q3 初出場です。
- Q4 自身のベストを尽くし香り高くおいしいコーヒーを提供したいとおもいます。 Q5 コーヒーの温度低下による味わいの印象変化に苦しみました。冷めてもおいしいコーヒーをと心がけました。
- Q6 オレンジなどの柑橘系のフレーバー・甘味を持ち合わせたコーヒーが好みます。産地ではアフリカあたりでしょうか?
- Q7 店頭でお客様が求めている味わいに対してアドバイスさせていただく立場であるため様々な角度から多様化する抽出方法・技術、情報等を日々吸収するよう心掛けています。
- Q8 前にもお話ししましたが日々意識吸収するようにしています。ここ数年のコーヒーの情報量はものすごく大きくなりました。店頭で立つ販売員としてはもちろんのこと販売とは別に、情報に対し自身の見解を持つことも大事なことがあると思います。
- Q9 私の出身金沢市は1人当たりのコーヒー豆消費金額が日本で一番の街でもあります。今大会を通じて地元のコーヒー文化、コーヒーに対する情熱をお伝えできればと思います。
- Q10 抽出においては基本的なことを大切に行っております。競技を当日ご覧いただいた方がご自宅でもすぐにお試しいただけるような抽出かと思っております。

田原 照淳

珈琲蘭館



- Q1 2回目 Q2 2回目 Q3 初めて
- Q4 アイルランドに行きたい。
- Q5 仕事後の練習。 Q6 スピリッツが利いた芳醇な味わい。アイリッシュコーヒーです。
- Q7 こころ落ち着く空間でおいしい珈琲を提供すること。
- Q8 小坂章子著「九州喫茶散歩」。
- Q9 どうぞ声援をよろしくお願いいたします。 Q10 JBrC準決勝でのお楽しみ。

高木 広幸

小川珈琲株式会社 東京オフィス



- Q1 2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 精一杯楽しんで、最高に美味しいコーヒーをお届けします。
- Q5 コーヒーをたくさん飲みすぎて気持ち悪くなった事。飲めば飲むほど味が美味いかわらなくなるところに苦労した。
- Q6 初恋の様な、酸味と甘味が感じられるコーヒー。
- Q7 日本のコーヒーを美味しくする!! Q8 ポジティブ!!
- Q9 めざせ!!世界チャンピオン!! Q10 爽やかさ!!35歳でもフレッシュなところ!!

成澤 敬介

THE COFFEESHOP ROAST WORKS



- Q1 1回目 Q2 1回目 Q3 1回目
- Q4 大会決勝技術向上のために挑みました大会を通してさらに美味しいコーヒーを提供できるよう努力して挑みたいと思いますしっかりと練習に臨みます。
- Q5 大会でも同じ様にできるよう、何度も練習しました
- Q6 口の中に入れた時に、まず甘さから感じるその後には様々なフレーバーが鼻に抜けて、最後まで甘さで終わるコーヒー
- Q7 常に様々なことに疑問を持つこと 成功しても、失敗しても「なぜ?」「どうして?」と考えるようにしています
- Q8 「コーヒーが好き」という気持ち Q9 楽しく挑みたいと思います! Q10 最初から最後までぜひ見て欲しいです

スポンサー紹介

- 【コーヒー豆、グラインダースポンサー】ワタル株式会社
- 【抽出器具スペシャルスポンサー】株式会社カリタ、株式会社サザコーヒー、HARIO株式会社
- 【抽出器具シングルスポンサー】小川珈琲株式会社、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、京都飲料株式会社、株式会社アタゴ

JBrC認定審査員 5名

氏名	社名/店名
石井 利明	株式会社石井商事 AMAMERIA ESPRESSO
大浦 智史	小川珈琲株式会社
尾籠 一誠	株式会社サザコーヒー サザコーヒー東急二子玉川店
押本 陸	株式会社NOZY珈琲
葛西 甲乙	有限会社 かい珈琲 27 COFFEE ROASTERS

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)2015

準決勝進出者紹介 (50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? Q3 決勝に進出したら何度目ですか? Q4 あなたの決勝出場に意気込みをお聞かせください。 Q5 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか? Q6好きなコーヒーを味で表現してください。どんなコーヒーがお好きですか? Q7 仕事で普段心がけていることはありますか? Q8 大切にしていること、物などありますか? Q9 大会にける思いを一言 Q10 自分の競技のここをみてほしい。という注目ポイントを教えてください。

鞍川 貴之 株式会社 木田屋商店 Gumtree Coffee Company

Q1 初めて Q2 初めて Q3 初めて

Q4 頑張ります!

Q5 特にありません Q6 良いマウスフィールや甘さがあるもの、バランスの取れたもの

Q7 ひとつひとつの動作にも心を込めること Q8 考え方が偏らないこと、それぞれの良さを見つけること

Q9 優勝します!! Q10 特にありませんが、応援をよろしく願います

長野 隆成 株式会社 トールコーヒー

Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 最初で最後のつもりで、何とか決勝に進みたいです。

Q5 実践に近い形で練習しようとする、ひとりでは準備ができません。たくさんの仲間と協力してもらい練習させていただきました。

Q6 深過ぎず、浅過ぎず、甘味が強いコーヒー。程よい酸味があれば何も言うことはありません。 Q7 できるだけ素早く、正確に。

Q9 とにかく集中して、全力でがんばります! Q10 きっと普通では考えられないくらい手が震えると思いますので、そのビビっている様子をご覧ください。

小林 伸也 株式会社 和珈屋

Q1 4度目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 目の前のカップに集中!!そして、優勝目指して全力で戦います。

Q5 タイムを縮める為、迷う時間を少なく、瞬時に正確に判断する集中力を養うことです。 Q6 クリーン、コンプレックス、ラウンド、ロングアフター、優しいほのかな甘さが、心地よい余韻が長く続くコーヒーが好きです。

Q7 「六方よし」お客様、会社、従業員、生産者、地域社会、環境、すべてにとって良いバランスのとれた仕事を心がけています。 Q8 様々な事に気づき、感謝し、人生を楽しむことです。

Q9 大会出場を支えている会社の仲間と、大会運営委員やボランティアの方々に深い敬意を払って「全問正解」を目指します。 Q10 「正確さと速さ」を両立させ、冷静に判断していきます。

廣田 真麻 株式会社 トールコーヒー

Q1 3回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 自分を信じて、力を発揮できるように頑張ります。 Q5 自主練習で、なかなか全問正解できなかった点です。その為、間違えた問題は繰り返し、重点的に練習しました。

Q6 香りの中に甘さがあって、柔らかい口当たりのコーヒーです。最近ほっぺにベリーが広がり、アフターにラムレーズンの香りと甘さが広がるコーヒーが好きです。

Q7 体調管理と、客観的に味を判断することです。 Q8 常に感謝の気持ちを持つことです。

Q9 素晴らしい舞台で、最高の結果を得られるよう頑張ります。 Q10 未熟ながらも真剣に競技に取り組む姿を見て頂ければと思います。

杉原 大輔 株式会社 ヒロコーヒー

Q1 昨年初めてで、今年が2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

Q4 マイペースで頑張ります。

Q5 時間をかける割にそんなに練習できないこと。 Q6 なめらかでクリーンカップで余韻の長いコーヒーが好きです。

Q7 固定観念を持たない。 Q8 家族

Q9 平常心でカップに向き合う! Q10 「YES!」のときのドヤ顔。

富宿 のぞみ 株式会社 NOZY 珈琲

Q1 5度目 Q2 4度目 Q3 2度目

Q4 優勝目指してがんばります。

Q5 集中力を保つこと、安定してカップすることを心がけてます。 Q6 アシディティの明るい、トロピカルフレーバーのコーヒーが好きです

Q7 周りを気遣い、相手の立場に立って考える事を忘れない様にしています。 Q8 初心

Q9 上海! Q10 ひよろひよろの長身が、ひよろひよとカップングするところを是非ご覧下さい。

富川 芳伎 セントベリーコーヒー 清水元町店

Q1 2回目 Q2 1回目

Q4 世界に行きたいです!! Q5 練習後の片付けが大変でした。

Q6 マンゴーやイエローピーチの風味がしていて、バターのようなマウスフィールのグリーンなコーヒーです。

Q7 愛想良くすることです。 Q8 スマホです。

Q9 味を見ることはコーヒーの全てに通じるものがあると思うのでこの大会で結果を残したいです。 Q10 手が震えているところ

村越 悠 ワタル株式会社

Q1 初めてです。 Q4 練習と同じ気持ちで臨めば必ず次のステージへ進めると信じています。自分の実力を発揮し、ここまで来たことが偶然ではなかったことを証明したいです。

Q5 自分のスタンスを見つけること。 Q6 口含んだ瞬間から甘さとAcidityやsweetnessではなく、ほのかにフルーツ感が現れ、そのフルーティな甘さが後味として持続する、ほっけりするコーヒー。

Q7 常に何かを学ぶ姿勢を忘れないこと。 Q8 一期一会

Q9 去年、何も分らない入社したばかりの自分が、初めてSCAJ展示会に参加させていただきました。大きな会場で二人の弊社の社員が準決勝で競技する姿がとても見えて、応援する側でチーム感をも感じていた日でした。今回、私が競技者として参加し、少しでも周りの人へ何か刺激を与えることができる競技にできたらと思います。

Q10 コーヒーと本格的に向き合い始めて約1年、まだまだ分らないことが多く、完璧には程遠いですが、本当に何も分らない者が、信頼できる方々に囲まれ、濃い経験を積みこくことでここまで成長できた、というところを見たいので、結果も含め全体的に見てもらいたいです。

スポンサー紹介

ヴォアラ 井ノ上珈琲有限公司、いわい珈琲、有限公司 かい珈琲、極東ファディ株式会社、COFFEE COUNTY、有限公司 スギコーヒーロースティング、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、有限公司 フルハシ、株式会社 ボンタイン珈琲本社、豆珈房、有限公司 豆蔵、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

第8回リトリート(焙煎合宿)報告



今年も7月7日(火)~9日(木)まで八王子セミナーハウスにて焙煎人のための合宿「第8回リトリート・スペシャルティロースティングの謎に迫る」が開催されました。毎年参加者の皆様より焙煎技術の発展と他の焙煎人との交流の場として高く評価頂き、定着して参りました。

焙煎人は職人である以上、自分の焙煎豆に自信を持つことは必然なことかと思われませんが、職業柄、「井の中の蛙」の状態に陥りやすく、客観的に自分の焙煎豆を評価することは困難であり、実際には風味特性を活かしていないかもしれません。客観的に評価できる第三者、的確にスペシャルティコーヒーの風味特性を評価できる国際審査員のような方たちの基準を理解し、それを表現する焙煎を身に付け、それを再現する。さらに応用してはかの豆での表現することを本年度は最終目標とし、「スペシャルティコーヒーを活かす焙煎を考える」を主たるテーマといたしました。

「スペシャルティコーヒーを活かす」ことは焙煎やカップングはもちろんのこと、焙煎に関する専門知識や焙煎機のことすら知らなければなりません。そのため今回は、サブテーマとして「焙煎に関する専門知識」、「焙煎機理解」、「カップング」、「焙煎」を掲げ企画段階より様々な試みを行いプログラミングいたしました。応募定員50名のところ大幅に上回る参加希望をいただき、急遽定員数を増加いたしました。間に合わず、参加をお断りしてしまう方もおり、大変申し訳ございませんでした。

本合宿の最終目的は、講義・焙煎・カップング・議論を通じ最終日に2つの商品をつくり上げることでした。合宿初日は座学の時間を設け、サブテーマ各々に対し知識を深めていただきました。まずスタートとして、「焙煎機理解」と「焙煎理論に関する専門知識」を身に付けて頂くために講義を開催しました。各焙煎機メーカー様による焙煎理論の講義を各30分開催後、UCC上島珈琲株式会社イノベーションセンター センター長 兼 農事調査室 室長 中桐様に画像やグラフ等を用いた「焙煎の謎に迫る」というテーマの焙煎理論講座を一時間半にわたり開催していただくことにより、焙煎を目に見える形で学び、考える座学の時間を設けました。

これは参加者の方々の2日目以降の焙煎への重要な足がかりとなっただけでなく、主催している私たちローストマスターズ委員会のメンバーにも大変有意義な講義でありました。

また今年には使用する生豆を国際審査員によって裏付けされたトップスペシャルティコーヒーである、ワタル株式会社様サポートの「2014 BRUNDI Cup of Excellence 27 Gahahe(II)」とC-COOP様サポートの「BRAZIL TASTE OF THE HARVEST Chacara Sao Tadeu」の2種類を用意することでさらにテーマに集中していただけるよう準備いたしました。

「カップング」に関しましては、国際審査員に評価される焙煎豆、つまりはスペシャルティコーヒーの風味特性を十分に引き出された味を理解することを目的として、あらかじめ実際に参加者が2日目以降の焙煎に使用する生豆、高評価となる3通りの焙煎温度プロファイルの焙煎豆を用意し、SCAJ副会長 株式会社丸山珈琲 代表取締役 丸山様を講師として迎え参加者全員でカップングを行い、確認を行いました。焙煎温度プロファイルが変わると同じ豆でも風味特性の感じ方に違いがあり、SCAJカップングフォームで評価したところ、良いものの中でも

2点もの点数の開きがあり、焙煎の重要性を参加者の方々にも感じていただけたものと思います。

夕食後、JCRC(ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ)2014 チャンピオン 江口様にお越し頂き、焙煎人としての考え方や日々の行動等、心構えなど、大変貴重なお話をいただきました。その後は初日よりタイトなスケジュールで、学ぶこと、考えることも多く、消化不良を起こしつつある状況の中、2日目以降の焙煎に向け、深夜遅くまで各チームでは焙煎方法等チームの方向性を熱く議論を戦わせておりました。

いよいよ2日目からは前日学んだことや議論したことを踏まえた焙煎が始まります。今回焙煎機は、株式会社富士珈琲様に「COFFEE DISCOVERY」をサンプル焙煎用としてご用意いただき、株式会社ディーシーエス様に「LORING SMART ROASTER S-15 FALCON」、DKSHジャパン株式会社に「Probatone 5」、株式会社ノーザンコーマージャル様に「GIESEN W1A・GIESEN W6A」を本焙煎用釜としてご用意いただきました。

スポンサー様にご準備いただいた焙煎機を各焙煎機メーカー様に使用方法等のレクチャーを受けながら、45分と1時間の各2回ずつ目指すプロファイル・味の再現に向け約一日半焙煎・カップング・議論を行い、ただひたすらに生豆と向き合いつづけました。同じ志を持ったロースターとともに一心不乱に焙煎カップングに取り組んだこの時間帯はかなりハードではありましたが、今後の糧になっていくでしょう。最終日昼、各チームは課題豆それぞれの風味特性を引き出した最良と思われる焙煎豆2種類を提出。午後より成果発表会として、SCAJ副会長 ワタル株式会社 取締役 関根様を講師として招き、各チームの焙煎豆をカップングにて評価し、リトリートは終了いたしました。

また、今年には昨年開始し大変好評をいただいた日帰りリトリート半日体験も実施いたしました。本参加の方と同様、まずは焙煎機メーカー様と中桐様の座学を受けていただき、その後各焙煎機メーカー様によるデモ焙煎を体験していただきました。参加された方々は、すでにお店を始められた方、開店準備中の方、検討中の方等々様々ですが、今後に向けた良い刺激を受けておられるようでした。

今回のリトリートでは、全国から集まった焙煎人がスペシャルティコーヒーを媒体として、交流を回りつつ、厳しいスケジュールをクリアしたことで、数日前とは違う成長した焙煎人になったことに満足している姿を見ました。この経験がスペシャルティコーヒーロースティングの本質の理解を導き、応用、昇華する力、その技術がそれぞれの焙煎人の資産になることを心から願っております。

最後になりますが、ご協力・ご協賛いただきました皆様、ご参加くださいました皆様、今回の成功は皆様方のお力添えなくては達成し得ませんでした。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。誠に有難うございました。

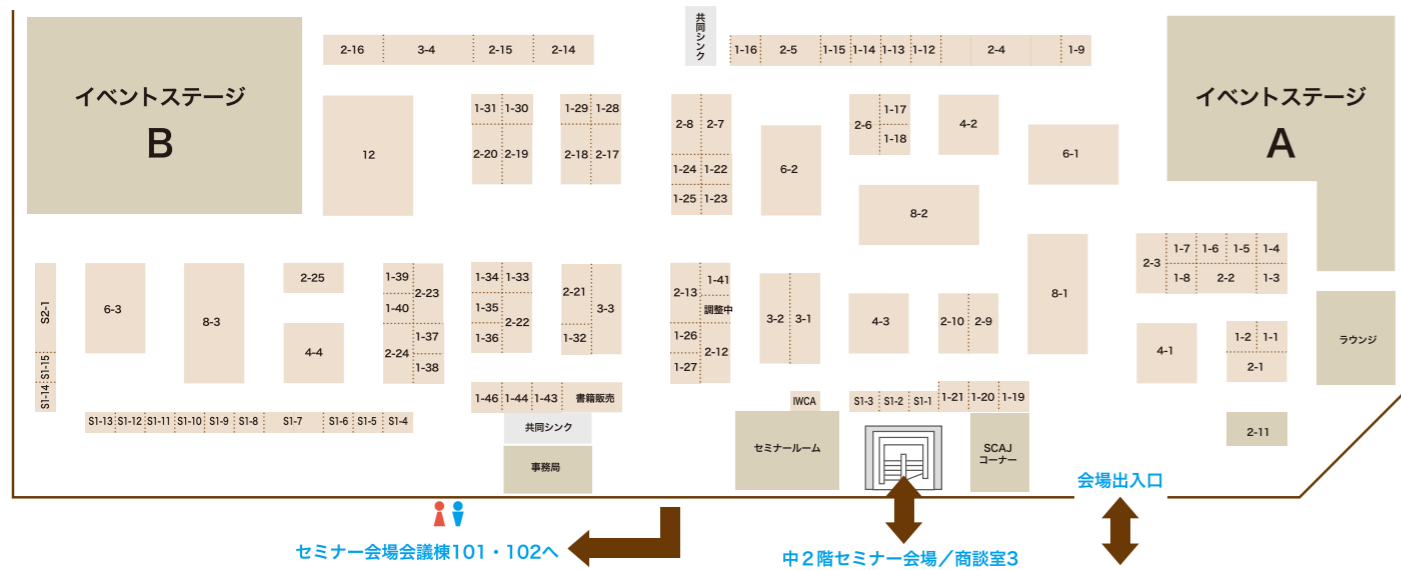
ローストマスターズ委員会 副委員長 石井 剛

[SCAJ2015イベント情報]

SCAJ2015
SCAJ
World Specialty Coffee Conference
and Exhibition 2015

日 時/2015年9月30日(水)・10月1日(木)・2日(金) 10:00-17:00 (最終日は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

展示会場案内図 東京ビッグサイト 西4ホール



展示会場レイアウト、出展者情報は都合により変更になる場合もあります。最新の情報についてはホームページをご覧ください。

出展者一覧

(2015年7月現在)

社名	小間番号	社名	小間番号
ア IWCA	IWCA	CAFFLANO	1-32
株式会社 青芳製作所	1-30	株式会社カリタ	2-18
株式会社 旭屋出版	書籍コーナー	木戸紙業株式会社	1-28
ASIAMIX株式会社	3-4	キャピタル株式会社	1-2
アタカ通商株式会社	1-3	株式会社キントー	1-19
ANACAFÉ/グアテマランコーヒー	2-3	有限会社クルツ	1-46
Alliance for Coffee Excellence - COE	1-18	コロンビアコーヒー生産者連合会	4-1
株式会社イーコムジャパン	1-29	COFFEE BOARD OF INDIA	2-11
石光商事株式会社/ユーエスフーズ株式会社	3-3	サ 株式会社サザコーヒー	2-16
インドアラビカ・マングラジャ農園	1-20	サンタ株式会社	51-13
Uganda Coffee Development Authority	2-10	株式会社 三洋産業	1-27
APセネラル株式会社	1-8	CMA MACCHINE PER COFFÉ - ASTORIA	2-24
Ethiopian Coffee Exporters Association	1-6	C-COOP	1-31
Embassy of the Federal Democratic Republic of Ethiopia	1-5	ジャパン ロースターズ ネットワーク	1-17
エヌアイエスフーズサービス株式会社	S1-10	ジャマイカコーヒー輸出協会	1-4
エバービュー・ジャパン株式会社	1-39	株式会社セラード珈琲	1-9
株式会社エフ・エム・アイ	2-25	有限会社センチュリー・フレンド	2-5
株式会社エフ・エム・アイ	4-4	タ 株式会社 タカヒロ	51-15
有限会社FBCインターナショナル	S2-1	タブレットジャパン株式会社	51-1
エミリア・ロマーニャ・ラボラトリー株式会社	S1-7	Dandapari Live Door Pvt. Ltd.	51-8
株式会社エム・シー・フーズ	2-19	TRUNG NGUYEN SINGAPORE PTE LTD	1-41
LF SPARE PARTS FOR ESPRESSO MACHINES	1-37	DKSHジャパン株式会社	2-9
株式会社大石アンドアソシエイツ	1-16	株式会社ディーシーエス	12
Organic Planet (P.) Ltd.	S1-9	デロンギ・ジャパン株式会社	51-12
オーラム日本株式会社	1-22	東輝興業株式会社	1-33
株式会社オールラウンドティーカンパニー	2-14	東洋ペパレツジ株式会社	2-20
小川珈琲株式会社	2-23	トーエイ工業株式会社	6-3
オルガノ株式会社	1-24	Trade with Remarkable Indonesia	2-4
カ kaico	S1-3	ナ Ninety Plus Coffee	1-40
兼松株式会社	2-17	ニコノス株式会社	1-34
カフェパウルスタ/日東珈琲株式会社	1-23	日仏貿易株式会社	3-1
Cafés Especiales de Panamá	2-1	日本珈琲貿易株式会社	2-8
Café de El Salvador	1-44	株式会社ノーズンコーマーシャル	2-15
Café de Costa Rica	2-13	ハ 株式会社/パッハコーヒー	2-12
Café de Honduras	3-2	HARIO株式会社	6-1

社名	小間番号	社名	小間番号
富士電機株式会社	1-12	株式会社マックマー	S1-5
不双産業株式会社	4-2	マルカ商事株式会社	1-36
ブラジル・スペシャルティコーヒー協会	6-2	株式会社丸山珈琲	2-6
FlaVin & FlaBean	1-13	株式会社ミツバ	2-22
フランケ ジャパン株式会社	1-14	Minimal	1-35
フランスデセル株式会社	3-1	メリタジャパン株式会社	2-21
ブルーダイヤモンド・アモンド・グロウ・ス・マルサン・アイ株式会社	1-15	MOPLACO TRADING PLC	1-7
ブルー・マチック・ジャパン株式会社	4-3	株式会社ヤマニパッケージ	S1-4
株式会社フロントランナー	S1-2	UCC上島珈琲株式会社	8-1
ペーエムエフジャパン株式会社	1-21	ラ ラッキーコーヒーマシン株式会社	8-3
WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.	1-38	La Minita Coffee	1-25
PODIUM	1-43	株式会社リバーズ	2-7
ボルカフェ株式会社	2-2	ルワンダ共和国大使館	1-1
株式会社ボンタイン珈琲本社	1-26	Roast Hut	S1-14
マキノ製缶株式会社	S1-6	ワ フタル株式会社/株式会社ピーエスアイ	8-2

社名	小間番号	社名	小間番号
A Alliance for Coffee Excellence - COE	1-18	Kanematsu Corporation	2-17
All Round Tea Company Ltd.	2-14	KIDO PACKAGING Co.,Ltd.	1-28
ANACAFÉ / GUATEMALAN COFFEES	2-3	KINTO Co.,Ltd	1-19
AOYOSHI CO., LTD.	1-30	L La Minita Coffee	1-25
AP General Co.,Ltd.	1-8	LF SPARE PARTS FOR ESPRESSO MACHINES	1-37
ASAHIYA PUBLISHING CO.,LTD.	書籍コーナー	LUCKY COFFEE MACHINE CO., LTD.	8-3
ASIAMIX JAPAN LIMITED	3-4	M MacMa Co., Ltd.	S1-5
ATAKA TRADING CO., LTD.	1-3	MAKINOSEKAN,Co.,Ltd.	S1-6
Bach Kaffee Co	2-12	MARUKA CORPORATION	1-36
Blue Diamond Almond Growers/MARUSAN-AI CO.,LTD.	1-15	Maruyama Coffee Co.,Ltd.	2-6
Bontain Coffee Co., Ltd.	1-26	MC FOODS LIMITED	2-19
Brazil Specialty Coffee Association	6-2	Melitta Japan Ltd.	2-21
Bremmatic Japan Ltd.	4-3	Minimal	1-35
C-COOP	1-31	MITSUBA INC.	2-22
Café de Costa Rica	2-13	MOPLACO TRADING PLC	1-7
Café de El Salvador	1-44	N NICHIFUTUS BOEKI K.K.	3-1
Café de Honduras	3-2	NICONOS Co.,Ltd.	1-34
Café Paulista/ Nitto Coffee Co.,Ltd.	1-23	Ninety Plus Coffee	1-40
Cafés Especiales de Panamá	2-1	NIPPON COFFEE TRADING CO.,LTD.	2-8
CAFFLANO	1-32	NIS Foods Service Co.,Ltd.	S1-10
CAPITAL CORPORATION	1-2	NORTHERN COMMERCIAL,LTD	2-15
Century Friend Co.,Ltd.	2-5	O OGAWA COFFEE CO., LTD.	2-23
CERRAD COFFEE COMPANY Ltd.	1-9	Oishi & Associates Limited	1-16
CMA MACCHINE PER COFFÉ - ASTORIA	2-24	Olam Japan Co., Ltd.	1-22
COFFEE BOARD OF INDIA	2-11	Organic Planet (P.) Ltd.	S1-9
Colombian Coffee Growers Federation	4-1	ORGANO CORPORATION.	1-24
Dandapari Live Door Pvt. Ltd.	S1-8	P PODIUM	1-43
DCS Co.,Ltd.	12	P. T. INDOARABICA MANGKURAJA	1-20
De'Longhi Japan Corp.	S1-12	Q QURZ INC.	1-46
DKSH Japan K.K.	2-9	R RIVERS CO.,LTD.	2-7
ECOM Coffee Group	1-29	Roast Hut	S1-14
Emilia-Romagna Laboratory Ltd.	S1-7	S SANTA CO., LTD.	S1-13
Embassy of the Federal Democratic Republic of Ethiopia	1-5	SANYO SANGYO CO., LTD.	1-27
Ethiopian Coffee Exporters Association	1-6	SAZA COFFEE CO., LTD.	2-16
EVERPURE JAPAN ,INC.	1-39	S.ISHIMITSU&CO.,LTD./US FOODS & CO.,LTD.	3-3
FBC International Inc.	S2-1	T TABLET JAPAN ,Inc	S1-1
FlaVin & FlaBean	1-13	TAKAHIRO CO.,LTD	S1-15
FMI Corporation	2-25	The Embassy of the Republic of Rwanda	1-1
FMI Corporation	4-4	Toei Kogyo Co.,Ltd.	6-3
france dessert k.k.	3-1	TOKAN KOGYO CO., LTD.	1-33
Franke Japan Inc.	1-14	TOYO BEVERAGE, K.K.	2-20
Frontrunner Inc.	S1-2	Trade with Remarkable Indonesia	2-4
Fuji Electric Co., Ltd.	1-12	TRUNG NGUYEN SINGAPORE PTE LTD	1-41
FUSO Industries Co.,Ltd.	4-2	U UCC UESHIMA COFFEE CO., LTD.	8-1
H HARIO CO., LTD.	6-1	Uganda Coffee Development Authority	2-10
I IMEX Corporation.Ltd	2-5	V VOLCAFE LIMITED	2-2
IWCA	IWCA	W WATARU & CO., LTD./PSI CO., LTD.	8-2
Jamaica Coffee Exporters' Association (JCEA)	1-4	WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.	1-38
Japan Roasters' Network	1-17	WMF Japan Corporation	1-21
kaico	S1-3	Y Y A M A N I PACKAGE CO.,LTD.	S1-4
KALITA CO.,LTD.	2-18		

【SCAJ2015 イベント情報】

イベント・セミナースケジュール一覧

日程	場所	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
9/30 [水]	イベントステージ 展示会場内	A 9:45 オープニングセレモニー		11:00~13:00 トレーニング委員会イベント 生産国セミナー&第2回利きコーヒー選手権			14:00~16:00 コロンビアコーヒー生産者連合会 コロンビアのスペシャルティコーヒーの新しいビジョン			ウエールカムベイン 19:00 ウェルカムベインホテル
	セミナー会場									
	会議棟 101		10:30~12:00 おれのデータ わたしのデータ、(仮) 兼松株式会社		12:30~14:00 Exclusive Coffee S.A.		14:30~16:30 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会 テイスト・オブ・ハーベスト 2015・東京			
	会議棟 102				13:00~14:30 ルワンダ生産国セミナー		15:00~16:30 パナマ生産国セミナー			
商談室3・4		11:00~12:30 (商4) IMEX CORPORATION LTD.		13:00~14:30 (商3) コーヒーレビュー委員会 JHDC2015 チャンピオンセミナー						
10/1 [木]	イベントステージ 展示会場内	A 10:00~17:00	10:00~17:00 ジャパン ブリューワーズカップ 2015 準決勝・決勝							
	セミナー会場									
	会議棟 101		10:30~12:00 グアテマラ生産国セミナー		12:30~14:00 ホンジュラス生産国セミナー		14:30~16:00 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会 ブラジル生産国セミナー			
	会議棟 102		11:00~12:30 コロンビアコーヒー生産者連合会 カスティージョとカウラ 初めての調査結果		13:00~14:30 コスタリカ生産国セミナー		15:00~16:30 ポルカフェ株式会社			
商談室3		10:30~12:00 カフェ開業セミナー 原料や機器などの輸入手続きについて		13:00~14:30 カフェ開業セミナー 独立開業前に必要なノウハウとは						
10/2 [金]	イベントステージ 展示会場内	A 10:00~16:00	10:00~16:00 ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ 2015 決勝							
	セミナー会場									
	会議棟 101		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 2015		13:00~16:00 ロースト マスターズ チームチャレンジ 2015					
	商談室3		10:30~12:30 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会 ブラジル生産国セミナー		13:00~14:30 コーヒーレビュー委員会 世界で勝つためにWBrCへの挑戦					

2015年8月現在

(2015年8月31日現在) ※スケジュール変更の場合がございます。詳しくは展示会ホームページをご覧ください。 <http://www.scajconference.jp/>

Facebook/TwitterにSCAJの公式アカウントができました！

SCAJ2015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。

- | | | |
|----------|----------|---|
| SCAJ2015 | Facebook | https://www.facebook.com/scajconference |
| SCAJ2015 | Twitter | https://twitter.com/SCAJconference |
| JBC競技会 | Facebook | https://www.facebook.com/ScajBarista |
| JCTC競技会 | Facebook | https://www.facebook.com/ScajTSC |
| RMC競技会 | Facebook | https://www.facebook.com/scajrmc |

大阪レポート



ウニール



タカムラワイン&コーヒーロースターズ

8月下旬に大阪へ出かけてきました。金曜日に所用があり、土曜日に半日時間が空いたので、最近のマイブーム、スペシャルティコーヒーショップ巡りをしてきました。

まずは宿泊していた難波から四ツ橋線まで出て、タカムラワイン&コーヒーロースターズさんまで行って来ました。店内は2階に分かれていてワインの数にまず圧倒させられます。入って左側にはコーヒーのカウンターがあり、エスプレッソマシン、焙煎機(ローリングスマート)が設置されています。が、お店がとても広いので全然圧迫感がありません。訪問時も焙煎が進行中でした。土曜の午前中ということで店内はゆったりとコーヒーを楽しんでいる方やワインを選びにきている人たちににぎわっていました。店内をウロウロしているとワインを10mlから楽しめるエノマティックシステムというワインサーバーがあり、ボトル単位ではなかなか手の出ない高額ワインも少量ずつティastingができます。思わず専用のカードを購入し、コーヒーを飲む前にワインを飲み始めてしまいました。いや〜最高だなあ、などとくつろいでいたのですが、本来の目的を思い出してコーヒーコーナーへ。エチオピア・イルガチフェG1をいただきました。クリーンな味わいで美味しかったです。豆売り場にはアイスコーヒーがボトルに入って冷やされていて味見ができるようになっていて、まるでワインの試飲のようで面白かったです。

街中で焙煎機も設置してあるスタイルとしては、その広さといい、親和性の高いワインとも共存している、理想的なスタイルではないかと思いました。欧米のロースターたちも驚くのではないかと思います。バルパレスコの美味しいワインと香り高いイルガチフェをいただいでご機嫌になったところで時間も限られていたので後ろ髪を引かれる思いで梅田にむかいました。

2軒目に阪急うめだ本店10階にあるウニールさんを訪問しました。ウニールさんからは常にバリスタがJBC上位に入賞しています。10階にはステーションショップやプティックがあり、そんななか豆を求めお客様がひっきりなしに来店していました。昨年JBCで準優勝の山本バリスタがいらっしゃって、エスプレッソをいただきました。ラッキー！エルサルバドルのモンテシオン農園の豆を使用したエスプレッソでした。甘い！さすが山本バリスタ。

調子に乗って、3種類のアイスコーヒーの飲み比べセットもいただきました。インドネシアのナチュラルのアイスがフローラルで美味しかったです。すると少し混み始めたので失礼し、昼時にもなっていたのでエレ

ベーターで上階のレストランコーナーへ。ちらし寿司でお腹を満たし、お次は御堂筋線江坂駅近くにあるヒロコーヒーさん本店へ。レンガ造りのとても雰囲気のあるお店は1977年開店だそうです。訪問したのは初めてでしたが、私には見覚えのあるお店です。というのも私がコーヒーを始めた90年代の前半、業界誌でヒロコーヒーさんの記事を見かけて「いつか行ってみたいなあ」と思って何度も読んでいたからです。感慨深いものがありました。

店内は土曜の午後ですので常連のお客様でいっぱい。なんとかカウンター席に座れました。少し時間がずれていたら入れなかったかもしれません。色々な銘柄がありましたが、ワイングラスでいただくゲイシャアイスコーヒーがあったのでそれを注文。カウンター席ですとサイフォンをたてる様子がよく見えます。たくさんの注文が入ってきますが、女性サイフオニストが一人でてきばき抽出していきます。いい雰囲気です。ゲイシャアイスコーヒーは華やかで甘く、ワイングラスでいただく香りのニュアンスがよくわかりました。スポーツ新聞や雑誌もたくさん揃っています。ゆっくりしていたかったのですが、帰りの新幹線の時間も近づき、ウエイティングのお客様も増えてきたので、店を出ました。すぐ近くには豆とケーキを販売しているギャラリー本店があり、また次の機会に訪問したいと思います。

わずかに半日のコーヒー店巡りですので、広い大阪のすべてを見ることは到底できませんが、大阪のスペシャルティコーヒー市場の雰囲気は感じることができたと思います。3店ともスペシャルティの魅力を知ってもらうための「工夫」があったように思います。タカムラさんではボトルに入ったアイスコーヒーの試飲、ウニールさんは3種アイスコーヒーの飲み比べ、ヒロコーヒーさんではワイングラスで飲むゲイシャアイスというように。

私の会社が昨年大阪のデパートでの催事に参加する際に、大阪出身のスタッフの意見を聞いて、「大阪はやはり価格重視、しっかり深煎りのコーヒーが出るだろう」と予想して品ぞろえしてみたところ、予想に反し様々な焙煎度合い、価格帯のものが満遍なく出たのを思い出しました。また、色々な提案をすると面白くなってくれます。良いものは良く、悪いものは悪く、感想をはっきりと伝えてくれますので、わかりやすく手ごたえを感じます。東京よりもフィードバックを得られやすく、大阪のマーケットでは顧客からのフィードバックを生かした色々なスタイルが生まれるのではないかと

いう感想を持ちました。大阪もますます面白くなりそうなる予感があります。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

Editor's note 【編集後記】

今年 SCAJ は『全日本コーヒー公正取引協議会』に新規加盟しました。年々高まる「消費者の知る権利」と新たに施行されたコーヒーの表示規則。「知らなかった！」では済まない事業者責任とその瑕疵が問われる昨今。スペシャルティコーヒー市場の健全な発展のためにもお勧めしたいのが『景品表示法の改正等についてのセミナー』です。

広報委員会 委員 / 狭間 寛