

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
56



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.56 2017年9月12日 発行

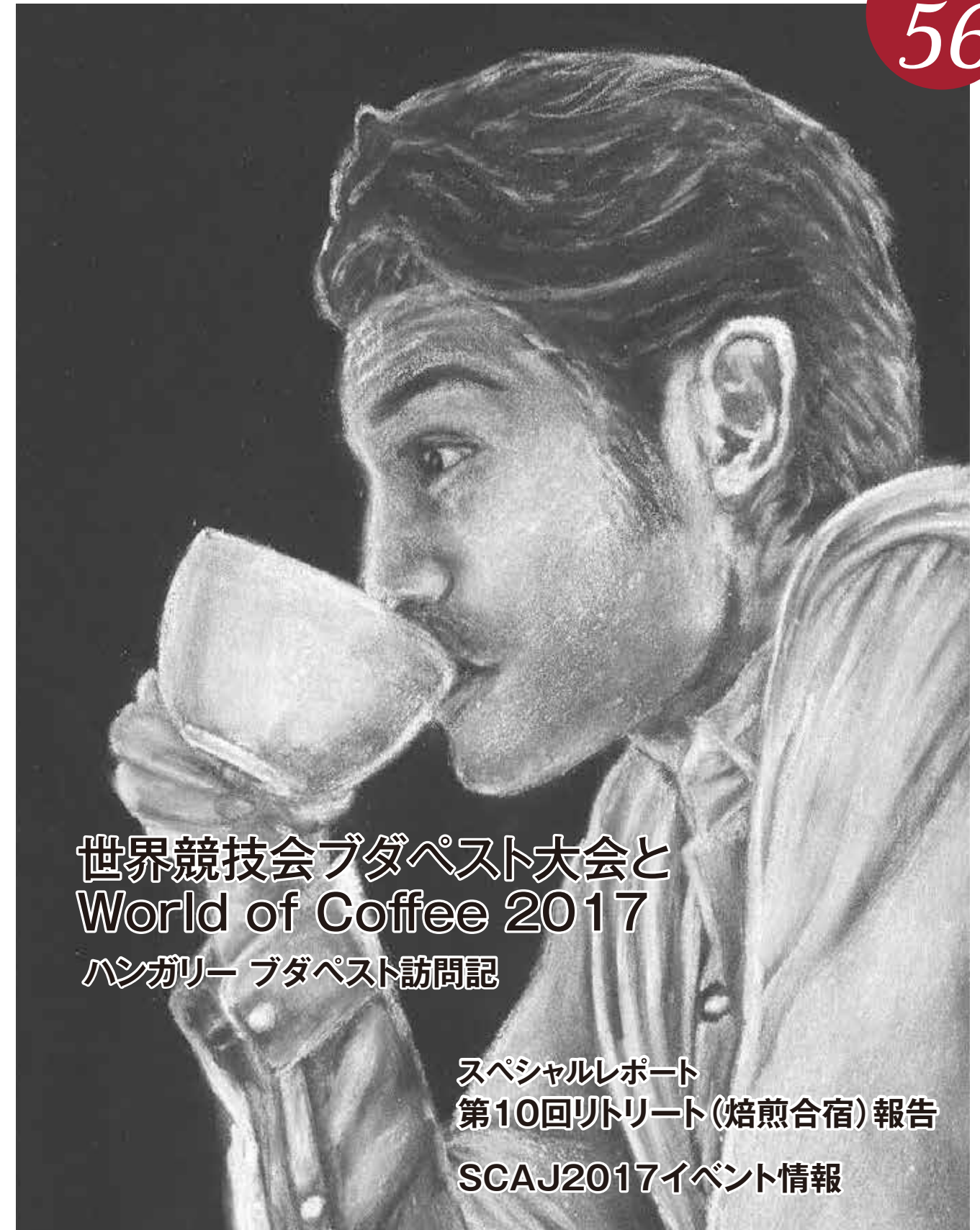
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

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

2017 09 NL 56



世界競技会ブダペスト大会と
World of Coffee 2017

ハンガリー ブダペスト訪問記

スペシャルレポート

第10回リトリート(焙煎合宿)報告

SCAJ2017イベント情報

SCAJコーヒーカレンダー

2017 October 10月

5日(木)	WSC2017高雄(台湾)台湾での記者発表
5日(木)~6日(金)	27期コーヒーマイスター養成講座 実技講座(神戸)
8日(日)	非会員向けセミナー(福岡会場)
9日(月・祝)	SCAJ ジュニアコーヒーブリューワー資格講座(東京)
10日(火)	SCAJ サーティファイドコーヒーブリューワー資格講座(東京)
13日(金)	中級カップピングセミナー(東京)
13日(金)	SCAJ サーティファイドスペシャルティコーヒーカッパー資格講座(東京)
19日(木)~20日(金)	27期コーヒーマイスター養成講座 実技講座(東京)
22日(日)	CQI認定Qグレーダー キャリブレーション・コース (東京)
23日(月)~28日(土)	CQI認定Qグレーダー 本コース (6日間)
29日(日)	CQI認定Qグレーダー キャリブレーション・コース (神戸)
28日(土)	WSC2017 高雄(台湾)大会

2017 November 11月

7日(火)	コーヒーマイスター更新者特別セミナー(大阪)
8日(日)	非会員向けセミナー(名古屋会場)
中旬	第18回Roasted Coffee 参加型品質ワークショップ(東京) SCAJジュニアローストマスター資格講座
9日(木)~12日(日)	WBC2017 ソウル(韓国)大会
27日(月)	SCAJ ジュニアコーヒーブリューワー資格講座(神戸)
28日(火)	SCAJ サーティファイドコーヒーブリューワー資格講座(神戸)
28日(火)	27期コーヒーマイスター養成講座 認定試験(大阪・東京)

2017 December 12月

6日(水)	第4回理事会／第3回常任委員会 予定
12日(火)~14日(木)	WCRC2017 広州(中国)大会
中旬	JHDCチャンピオンセミナー 予定 ニューズレターVol.57 発行予定

Contents [目次]

SCAJ2017 Special Report

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 ・コーヒーカレンダー、目次 | 13 ・SCAJ2017 開催の挨拶 |
| 2 ・世界競技会ブダペスト大会とWorld of Coffee 2017 | 14 ・JBC・JBrC審査員 |
| 3-4 ・ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2017報告 | 15-16 ・JBC2017準決勝進出者紹介 |
| 5 ・WCTC同行記 | 17-18 ・JCTC2017準決勝進出者紹介 |
| 6 ・WCIGSC同行記 | 19-20 ・JBrC2017準決勝進出者紹介 |
| 7-8 ・ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCIGSC) 2017報告 | 21-22 ・SCAJブース図面 |
| 9 ・ワールド ブリューワーズ カップ(WBrC) 2017報告 | 23-24 ・イベントセミナー・スケジュール一覧 |
| 10 ・ワールド ラテアート チャンピオンシップ(WLAC) 2017報告 | 25-26 ・第10回リトリート報告 |
| 11-12 ・WOC2017 開催地 ハンガリー ブダペスト訪問記 | 26 ・第6回表紙プレゼントのお知らせ
・編集後記 |

Special Report

世界競技会ブダペスト大会と World of Coffee 2017



今回の開催地ハンガリーの首都ブダペストは、ドナウ川沿いにローマ帝国時代から中央・東ヨーロッパの文化経済の中心地として栄えました。近年は中央・東ヨーロッパの工業、金融センターとして発展している都市です。コーヒーは、ドイツ、イタリアの影響が強く、歴史ある街中ではレトロなカフェ・レストランも多くあり、エスプレッソが主流であるがハンドドリップを取り入れたスタイリッシュな店舗も見受けられコーヒー業界の新しい波は世界の津々浦々に達しているようです。

さて、競技会はWCTC、WLAC、WCIGSC、WBrCの世界チャンピオンが新たに誕生しました。アジアのレベルが上がってきている事が実感させられ、各競技会のファイナリストへはアジア諸国の代表者が多く勝ち残り、その中でWCTCにて日本代表の天野五月さんが準優勝を勝ち得たのは見事でした。WCIGSCでは鈴木ゆかりバリスタがファイナルへと進み日本代表として大いにアピールした素晴らしいプレゼンでした。WLACの衛藤匠吾バリスタ、WBrCの小林康人バリスタと残念ながらファイナルに進む事が叶わなかったものの日本代表として堂々たる競技だったと思います。今後、アジア地域のコーヒー業界をリードして行く日本としても世界競技会において、どんどんトップを目指す人材が輩出される事を、協会としてもサポートして行きたいと思っています。

展示会は生産国が目立ち、従来のブラジル、コロンビアに加え中米各国、インドネシアは大型のブースでアピールしており、アフリカ諸国も多くのブースを確保していました。常設カップピングルームは生産国やトレーダーで混雑し、新たな生産処理法(嫌気性醗酵処理※)等が紹介されていました。革新的アイデアが

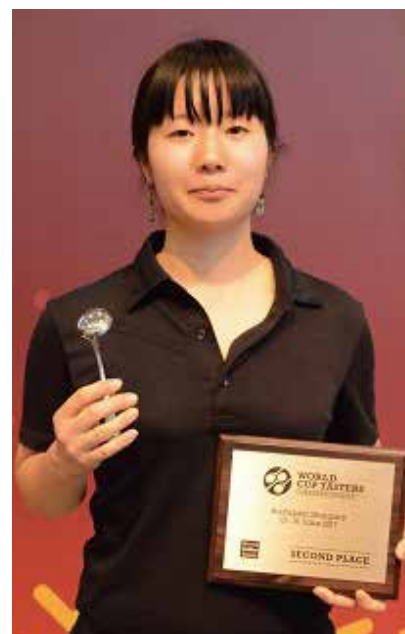
生産国側からも提案がなされています。一方では「ブリューバー」といった試飲コーナーなどが運営されておりブースの出展の有無にかかわらず、ハンドドリップ、エスプレッソなどが試飲できるコーナーなども設置されて人気のコーナーで、競技会、展示会ともに全体がエキサイティングなものでした。

事務局

※嫌気性醗酵処理:
100%ミューレージを残したパーチメントをタンクのような特殊な容器に入れて、空気を遮断した状態で酵素反応させてミューレージを除去する方法で、非常に特徴的なフルーティなフレーバーを生み出す。



ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2017報告



JCTC2016日本チャンピオンとなり、世界大会に向けての準備は競技形式の練習、訓練をひたすら毎日、時間を見つけては繰り返しておりました。オーナーやスタッフにクレバーのペーパーで問題を作ってもらって、8分以内に解答。1度作ったカップでシャッフルして3回は練習できます。それぞれの温度帯で分かるところを模索しました。問題の難易度は、フレーバーの弱い苦手な分野を中心に、分かってくるメッシュを変えたり抽出温度を下げたり、ブレンドしたり、同じ豆の焙煎日(エイジング期間)の違いなどの組み合わせを変えながら練習し、たまに他のお店で買ってきた豆を使ったりもしましたが、基本的には当店の豆での練習になりましたので、難易度の変更は組み合わせの調整でした。お取引先も練習にご協力してくださいましたので、休みの日は度々足を運びました。普段使わない豆、問題の傾向、焙煎度合い、水、空気。そういう、店での練習では限界があるところを提供していただけたのは本当に良い訓練となりブダベストの世界競技会に臨むにあたり非常に有効なものでした。

さて、いざ世界大会。水の違いや、会場の空調や競技場の臭いなどが懸念していたポイントでした。その点は大きな障害となる問題は無かったのですが、水の品質の点で硬度の関係でしょうか、けっこう渋いというか、刺激的なものが多かった印象ですが、味の判別にはさほど影響しなかったように思います。別の点で、液量の少なさには多少焦りました。最低限(75cc)か、感覚的には下回っているのではという程でした。私の場合、よくカップを空にしてしまうので、これは大切に啜らねば、と思いました。別の点で、会場への交通手段が不案内で時間がかかったのと、下見の時点で私の入場許可証だけ無かったのには、戸

惑いました。

逆に、実際行ってみて面白いと思ったのは、他の国の選手は、それは千差万別なカップングスタイルがあり、初めはカップすら取らずに液体の匂いだけ嗅いでいる人なんかもいて競技者それぞれに作り上げたスタイルがありました。

そして競技者をふくめて皆さんフレンドリーで仲間意識が非常に高く、周囲も自分をリラックスさせようとしてくれて感謝しています。同じグループの人は待機中に頑張ろうね!と声をかけてくれたり、英語が分からない顔してたら、簡単な日本語で声をかけてくれたり…、気持ちがほぐれました。

私は、緊張しないようにコントロールしていたとはいえ、こんなにニュートラルな集中した状態で逆に自身がびっくりしていました。日本の時よりリラックスして、且つ集中していたようにさえ思えました。競技開始直後はさすがに3カップ目くらいでいきなりちょっと手が震えたりしました。



結果としてはファイナルまで勝ち残りました。ファイナルは4人、香港代表、台湾代表、英国代表の3名との競技でした。今回の世界大会では正解率が高く、8カップ中7カップが全問正解が無ければ、ファイナリストにならない状況でした。私は常に全問正解を目標に練習を積み重ね、訓練をしていました。多少、時間がかかるのですが決勝に勝ち残るまで1カップのミスで通り抜けられました。ファイナルは、チャンピオンとチャンさんと両者全カップ正解でしたが時間差でチャンピオンと準優勝の差となりました。

そして今後の世界大会に向けてですが、JCTCでペーパー抽出にするのは難しいとのことなので、それはもうチャンピオンが自分で練習していけばいいかと思います。色々なバリエーションの組み合わせを使い、水も硬水、軟水を使ってみるなども、1つの訓練方法だと思います。

世界大会への選出として、ジャパンの難易度を上げる為にブレンドするなどは行ってもいいのではないかと思います。あとはカップの内側に色を付ける、液体55℃からのスタート、液量75ccギリギリ、とか。細かいことを言うならば選手紹介でステージに上がったらすぐスタート、とか。あれは水を飲むタイミングがうまく掴めないで、その点も練習が必要です。あとは、協会主宰で歴代のチャンピオンにセミナーをお願いするとか。感覚的なこ

となのでうまく伝わるか分かりませんが、毎年違う人が0からスタートするよりは、今までの人たちがどんなことをしていたか知ってからの練習ができれば効率は良いのではと感じます。

今回を振り返って良かった事は、タイム勝負をしなかったことです。その練習は全くしませんでした。むしろ時間いっぱい使って確実に正解を狙うようにしていました。その点、チャンピオンをはじめ、強い選手で、確実にタイムで切ってきている人たちは大体5分台でした。4分台の選手たちは流石に安定感に欠けていたように感じましたが。チャンピオンに対しては、どう鼻屑目に見ても実力及ばず、だったということです。この辺りの情報を、次のジャパンのチャンピオンに引き継いで頂きたいです。

最後に、私自身は世界大会とても楽しかったです。友達や知り合いがたくさん増えて、色々な方々に支えられて、とても良い機会を頂きました。このような素晴らしい経験が出来たにも、オーナー、スタッフに支えて頂いた事を心より感謝し、同時に委員会をはじめ、ご協力いただいた皆様に、改めて感謝申し上げます。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

有限会社 豆蔵 天野五月

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2017結果

参加42カ国

順位	氏名	国籍	正解数	タイム
優勝	Lok Chan	香港	8	06:26
2位	天野 五月	日本	8	07:12
3位	Freda Yuan	イギリス	7	05:48
4位	Hsuan Chuang	台湾	6	07:17

ワールド カップティスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2017同行記



ワールドカップティスターズチャンピオンシップ(WCTC) 2017はハンガリー、東ヨーロッパの中心都市のブダペストで行われました。世界中から選ばれた42人の選手によって競われます。

この大会においては、まだ日本人のワールドチャンピオンが出ておらず厳しい戦いです。また、他の競技と違い、自身の豆を持ち込むこともなく用意されたコーヒーを使うので、その時の選手のコンディションがすべてです。

出場選手の中には過去にも何度か出場した選手もあり、コスタリカのガブルエル選手においては、5年連続出場 of 猛者で、2連覇中の優勝候補です。しかし、今回は残念ながら予選敗退でした。

天野選手は日本大会3度目の出場代表切符を手に入れました。選手とともに会場入りしたのは競技の2日前。競技の前日には会場も視察しました。会場は街の中心地から少し外れた展示場内の位置にあり、前日に視察した際には到着するのに4時間もかかってしまいました。また前日に入場パスを受け取りに行ったのですが、天野選手の分のみが用意されていませんでした。細かな事で意外と手間取ったり、思いがけないアクシデントなど、下見は、会場の雰囲気をもっと把握しておくために重要でした。当日は朝8時半集合だったので、下見の重要性を感じました。

自分は、テクニカルスタンド委員会の委員としてまた天野選

手のチーム員として同行しました。自分の知る限り、ここ4年間のWCTCは全問正解すれば決勝まで進出することができ、決勝でも全問正解すれば優勝できています。内2年は決勝では6問正解でチャンピオンとなっています。

過去に2013年、14年と世界大会へ同行したことがありますが、全問正解することの難しさを感じていました。

このような経験則から天野選手はどんな舞台でも時間をかけて必ず全問正解できるようにトレーニングを行って来ました。今回の世界大会でも決勝でも全問正解、全4ラウンド通じて間違えたのも1問のみと言う正解率で、日本でのトレーニングの成果を存分に発揮したと思います。

例年、上位に来る選手は、どのラウンドでも上位で通過している選手が大多数で、安定した正解率があります。その中で、今年決勝に残った天野選手以外の3人中2人は5分台前後で競技を終えており決勝でも5分台で終わることが十分に予想できていました。その中で天野選手は今までのスタイルを貫き通し、じっくりと時間をかけて全問正解を狙っていく作戦を取りました。

結果全問正解が2人出て46秒差で準優勝でしたが、天野選手としてはトレーニング通りの結果を出しました。

決勝ラウンドへは4人が勝ち残り 天野選手をはじめ、英国、香港、台湾と4か国のチャンピオンによる、それも全てアジア系(英国のチャンピオンは英国系中国人)の争いとなりました。最終的に香港チャンピオンLok Chan選手が世界の頂点に立ちました。

Chan選手と2位天野選手、3位Yuan選手(英国)の今回の勝ち残り状況は下表のとおりです。

この状況が次回の世界大会も同じとは言いきれませんが、優勝の為に8問を全問正解し、時間は5分台が、求められる、極めて高度な条件です。あえて反省点を上げるとすれば自分の設定した優勝ラインを超える選手が出てしまった一点につきます。

今後の日本代表からワールドチャンピオンが出ることを期待します。

テクニカルスタンダード委員 柴田貴幸

	Chan選手(香港)			天野選手			Yuan選手(英国)		
	正解数	時間	順位	正解数	時間	順位	正解数	時間	順位
1回戦	8/8	4分46秒	2	8/8	7分52秒	7	6/8	2分47秒	16
準々決勝	7/8	5分59秒	5	7/8	7分01秒	7	7/8	5分49秒	4
準決勝	8/8	5分55秒	2	8/8	7分06秒	3	8/8	5分15秒	1
決勝	8/8	6分26秒	1	8/8	7分12秒	2	7/8	5分48秒	3

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ(WCIGSC) 2017同行記



World Coffee in Good Spirits Championship (WCIGSC)2017がハンガリーの首都ブダペストで開催されました。今年2月にJCIGSC2017を勝ち抜いた、鈴木ゆかりバリスタが日本代表として出場し、世界大会初出場で見事に決勝に進み世界6位に入賞という素晴らしい成績を残しました。このWCIGSCは、日本がなかなか入賞する事が出来ずにいた大会であり今回の鈴木ゆかりバリスタの6位入賞は日本にとって快挙となりました。

WCIGSCは、予選で「Spirit Bar」の競技とコーヒーとアルコールを使ったホットとコールドの2種類のデザイナーズドリンクを作る競技になります。決勝では、アイリッシュコーヒーとホットorコールドのデザイナーズドリンクをつくる競技となっています。

WCIGSCの予選で行なわれる「Sprit Bar」競技名を初めて聞く方も多いと思います。この競技は日本のJCIGSCでは行なわれていません。競技内容は、スポンサースピリッツが3種類準備されており、選手が競技直前にサイコロを振り、その場で出たスピリッツを使用してドリンクを作るという即興アドリブによる競技です。バリスタの経験とアルコールに対する知識の深さが競われます。昨年までは、このSpirit Barも競技会場内でやっていたのですが、今年は街の中のカフェレストランで競技が行なわれました。これはまさに、お客様がお店に入って自分の好きなスピリッツを使ったドリンクを作って欲しいと注文し、そのドリンクを作っている感じでしょうか。お店の一部を使い競技をやっていましたが、その他のスペースには普通にドリンクや食事を楽しむお客様がいて大変に臨場感のある競技となっていました。そんな中でも鈴木ゆかりバリスタは、大変に落ちついた感じで競技をされていたのが印象的でした。

会場での競技は予選、決勝ともに、あっという間に過ぎて行った印象です。荷物を運ぶお手伝いは出来ても、それ以上の競技直前までの準備の段取りがわからず、お手伝いができずサポーターの田中さんが全てやられていました。細かい部分まで気を使いサポートされている田中さんを見て、競技会はチーム戦でバリスタ、ローストマスター、会社のサポーターなど沢山の協力で行なわれていますが、さあ今から競技という時は選手の直ぐ横にいるサポーターが大きな役割を担ってくるのです。まさにバリスタを支えている、サポートしている訳です。仮に、そのサポートが無ければ、特に



WCIGSCの様に数々の道具、器具や様々な材料を駆使する競技は戦えるものではありません。会場での予選、決勝も鈴木ゆかりバリスタは落ちついて堂々と競技していました。

今回、同行は出来なかったのですが、2月にJLAC2017を勝ち抜いた衛藤バリスタが日本代表としてWord Latte Art Championship(WLAC) 2017に日本代表として出場し健闘しましたが予選を通過する事が出来ませんでした。

日本から2人のWLAC世界チャンピオンを出しておりアジアのラテアート牽引役となっておりましたが、近年は上位に入賞する事が難しくなっています。他の国が強くなったのもあると思いますが、バリスタ委員会としてもWLAC,WCIGSC共に世界チャンピオンを目指して頑張ります。

WCIGSCの運営で、すごく良いアイデアだなと思ったのが「バリスタバディ」という存在でした。そのバリスタバディは、選手に地元のバリスタが色々なお手伝いをしてくれるという物です。直接お手伝いではなくメールでのやり取りになりますが、例えばタクシーの予約をしてくれたり、欲しい食材の売っているお店を紹介してくれたり地元のバリスタならではのお手伝いをしてくれます。日本から行っている選手にすると知らない土地で買い物も大変だったりします。それをバリスタバディが手伝ってくれます。このアイデアは、何かの形で日本での大会にも活かせるかもしれませんね。

9月のSCAJで行なわれるJBC準決勝・決勝の競技終了後の集計の時間を利用して、鈴木ゆかりバリスタ・衛藤バリスタをお迎えしWCIGSC,WLACのトークショーを企画しております。世界大会の様子や競技の内容など詳しくお話しして頂く事になっております。これから競技会の出場を目指す方や、まさに今、来年の予選に出場して世界チャンピオンを目指して日々の練習に励んでいる方、是非、会場にお越し頂き世界を知るお二人の日本チャンピオンの貴重な経験をお聞き頂きたいと思ひます。

この鈴木ゆかりバリスタ、衛藤バリスタの競技はWord Coffee EventsのページからLive Streamにて配信されていますので、ぜひご覧になってください。

バリスタ委員会 委員長 富川 義之

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCIGSC) 2017報告



この度、6月13日～15日にハンガリー・ブダペストにて開催されたワールドコーヒーイングッドスピリッツチャンピオンシップ(以下WCIGSC)にて、6位入賞という結果を頂くことができました。私自身初めての世界大会ということもあり、全てが初めての経験の中、多くの方々からご支援とご声援を頂いたからこそ、このような大変有難い結果を頂くことができました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。深く御礼申し上げます。

日本代表として世界大会出場が決定した後、大会当日までは早めの現地入りと練習・調整が必要であることのアドバイスも頂いたこともあり、前日リハーサル含め、大会5日前には現地入りをしました。

宿泊先での練習と必要材料の保管や仕込みの事を考え、キッチン・冷蔵庫・冷凍庫付きのホテルを宿泊先を選びました。広いスペースと、カウンターやテーブルなどを使用して、競技と同じようにレイアウトを作って大会直前まで練習することができました。

WCIGSCでは3日間、それぞれ違う内容での競技が行われます。予選初日はSpirit Bar(スピリッツバー) といって、スポンサースピリッツ3種類のうち、競技直前にサイコロを振って決まったスピリッツを使用してドリンクを作成する競技です。予選2日目はステージプレゼンテーションで、プレゼンテーションを交えながらコールドとホットの2種類のデザイナーズドリンクを作成・提供する競技です。スピリッツバー及び予選ステージプレゼンテーションの合計点数の上位6名が決勝に進出することができます。そして、3日目の決勝ステージプレゼンテーションではアイリッシュコーヒーとデザイナーズドリンク2種類を作成します。

このように毎日競技毎に提供するドリンクやそれに伴うプレゼンテーションの変更が必要だという事が、WCIGSCという大会の大変な点の一つだと感じました。

そして特に難しさを感じたのは、現地でのコーヒーの味覚調整でした。

日本で決めた味覚に近いドリンクを作成するためには、やはりコーヒー自体の味覚が大切であると改めて実感しました。その理由として、ブダペストは硬水のため、コーヒーが日本で体

感していた味覚とは全く違ったからです。

ホテルの近くではマシンスポンサー Astoriaのマシンを使えるように練習場を設けて頂いていたので、そこでエスプレッソ抽出を試みたところ、日本とはかなり違う味覚になったのが印象的でした。また練習場と本番の会場でも水の硬度が違ったので、エスプレッソの味覚調整にはかなり時間を費やしました。

また大会で提供される氷を入手して検証したところ、硬度自体はそこまで高くなくても、いざ加水すると成分の違いが影響するようで、ドリンクの味わいが大きく変わってしまうということもあり、水や氷が味覚に与える影響の大きさを改めて痛感しました。

ホテルの部屋では大会まで何度もレシピを調整して検証を行い、一日一日があっという間に過ぎてしまいましたが、どのドリンクにも共通するテーマとして、スペシャルティコーヒーの良質な酸を活かし、ドリンクを通じてスペシャルティコーヒーの素晴らしさを体験して頂くという一貫したテーマがブレないように調整を心がけました。

そしていよいよ大会が始まり、緊張感もありましたが、どの国の選手も競技を楽しみにしている雰囲気がありました。特にSpirit Bar競技は、ブダペストのカフェレストランのバーカウンターで行われ、今回はお店も営業しながら競技も同時に開催さ



れるという状況でしたので、大会会場とは雰囲気の違いもあり、私もいつもお店でお客様に作りしているような感覚で、非常に競技を楽しむことができました。また実際に競技をしている他の国の選手の姿を見て、私自身も良い競技をして良いドリンクを提供しようと思わせるきっかけになりました。

また予選・決勝会場のバックヤードでは各国のチャンピオンとサポーターが準備している姿を見ることができたり、交流があったり、とても貴重な体験をさせて頂きました。

世界大会の為に、ユニフォームや備品をオーダーメイドしている選手達もいたのも、やはりそれぞれ特別な思いで世界大会の競技に臨んでいるのだと感じました。そのような雰囲気の中、会場には日本から応援に来て頂いた沢山の方々にもお会いすることで大きな力を頂き、とても楽しい気持ちで競技することができました。

決勝まで進出してみて、まだまだ詰めきれていない部分もあり、今後の反省点もありますが、まずは決勝進出という大きなステップを踏み出すことができました。そして今回決勝まで進めた理由としては、私一人の力ではなく、会社のチーム力のお陰だと感じています。素晴らしいコーヒーの手配と焙煎、そしてプレゼンテーション及びレシピの作成やトレーニング全般を行ってくれたオーナーの平井と松原、今回現地に同行してくれてサポートしてくれたコーチの田中、また私の不在期間中にお店を守ってくれたアンリミテッドのメンバーには心より感謝しております。

ブダペストという素晴らしい場所で、沢山の方に支えられながら、非常に多くの学びを得ることができました。コーヒーカクテルはまだ日本では新しい分野ではありますが、今回の貴重な経験を活かして少しでも業界に貢献できるよう精進し、今後もスペシャルティコーヒーの素晴らしさ、楽しさを一人でも多くの方にお伝えし続けていきたいと強く思っております。

最後に、SCAJ関係者の皆様、同行して頂いたバリスタ委員会の富川委員長、事務局の佐々木様、世界大会について様々なアドバイスを頂いた阪本副委員長はじめバリスタ委員会

の皆様、貴重なご意見を頂いたワールドジャッジの加藤さん、マイク・ヤン氏、グラインダーをお貸し頂いた上野様、お忙しいなか応援フラッグをサプライズで作成して頂いた鈴木 樹さん、あさちゃん、ソニアさん、生クリームをご手配頂いたタカナシの皆様、現地で大変お世話になった中澤さん、その他にもこの場で申し上げきれないほど沢山の方々にご支援を頂きました。改めて深く御礼申し上げます。本当に沢山のサポートをありがとうございました。

アンリミテッド株式会社 鈴木 ゆかり

競技結果

参加21カ国

順位	氏名	国籍
優勝	MARTIN HUDAK	スロバキア
2位	MANOS MAMAKIS	ギリシャ
3位	MATEUSZ SZUCHNIK	ポーランド
4位	NATASHA SHARIFF	シンガポール
5位	NATALIA OBRUCH	ロシア
6位	鈴木 ゆかり	日本

ワールド ブリュウワーズ カップ (WBrC) 2017報告



JBrC2017のチャンピオンとしてWBrC2017日本代表決定後の準備について

世界大会で優勝をする為に「世界で評価される味わいを出す」ことをゴールに設定し、それまでにやるべきことをリスト化し、約7ヶ月間のスケジュールのもとトレーニングを行いました。特に、コーヒー選び、抽出器具、方法の選定には時間をかけて検証を重ねました。

ブダペストの世界大会で感じたことは、日本とは国も文化も味覚も異なる世界で評価されるコーヒーを、自身の言葉で表現し、提供することです。コーヒーの風味をフルーツに例えるとして、同じ名称のフルーツでも国や地域によって、その姿、かたち、風味に違いがあるので、コーヒーの中で自身が感じたフルーツが、同じように海外の方に理解され伝わるのか、ということについては不安要素がありました。また、結果としてスコアシートにもその違いは反映されていました。

その中でも興味深く、為になると感じたことがありました。各国代表が競技会で使用したコーヒーを競技者自身が淹れて提供するコーナーが会場内にありました。プレゼンテーションを観ることができただけでなく、実際にコーヒーが飲めたのは世界のコーヒーの傾向を知ることが出来たし、競技者間交流にも繋がった貴重な機会でした。

競技会で他の代表者たちは、競技会というと、スポーツのように、けん制しながら火花を散らしあっているイメージがあったのですが、どの競技者も積極的に他国の競技者とコミュニケーションをとり、うちとけ、互いに応援し、励ましあうなど、全体的にリラックスした雰囲気を感じました。

また、自分の競技に向かう直前の集中しているときや競技中

の表情、所作も素晴らしい競技者が多く、私自身勉強になることが多くありました。

今後の世界競技会へ向けては、やはり早い段階での情報収集と対策を、スケジュールを立てて行くことだと思います。過去の出場者のセミナーはもちろん、海外の競技者のコーヒーを飲む機会や、取り組みを学ぶ機会を作ることが必要だと思います。

今回のブダペストの世界競技会の中で感じた事は、どれだけ世界一を強く望み、実現の為に行動が出来るか、ということが決定的に不足していたことです。準備期間中、迷いが生じることがあり、そこで集中力が続かない自分自身の意志の弱さがあったと思います。

この点、世界一になるためにはパーソナリティを磨くことが大切だと感じました。実際、世界大会でのファイナリスの競技を観て、ジャッジだけ無く、会場全体を巻き込むような人としての魅力をとっても感じました。あの

ような場所では、その人の淹れたコーヒーに、その人自身の人柄が映し出されるのだと感じました。

この大会を通して、自社だけでなく、委員会の皆様や同じ競技者、営業先のお客様などから多大なサポート、励ましを頂き、世界の舞台に立たせていただいたことに感謝致します。

同時に、最高の結果につなげることが出来ず申し訳ない気持ちもあります。しかし、出場したからこそ得られた経験は何にも変えられない貴重な財産です。この経験を活かして自分自身もっとコーヒーと向き合い、もう一度世界一に挑戦したいと思えますし、もちろん次の日本代表の方にも、世界一になっていただく為に最大限のサポートをしたいです。

関係者の皆様、改めてありがとうございました。

小川珈琲株式会社 第2営業部 小林 康人

競技結果

参加41カ国

順位	氏名	国籍
優勝	CHAD WANG	台湾
2位	SAM CORRA	オーストラリア
3位	STATHIS KOREMTAS	ギリシャ
4位	MICHAEL MANHART	オーストリア
5位	CONSTANTIN HOPPENZ	ドイツ
6位	PETRA STRELECKA	チェコ
11位	小林 康人	日本

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2017報告



ンピオンは、それぞれに驚くような高い技術を持っていて、自分自身も更に高みを目指さねば、と感じさせられます。

本大会では予選落ちという悔しい結果でした。だからこそ来年もう一度世界の舞台に戻る為にやらなければいけないこと、準備しないといけないことがたくさんあります。

そしてこの結果を受けて、感じたことがもう一つあります。この競技会に対して、僕を含めた日本の選手の考えと海外の流れにギャップがあり、海外の流れから遅れ始めている？ ということです。

ハートやリーフを組み合わせた複雑なラテアートがそれなりに出来れば、高い点数はつきやすいかもしれませんが、世界のラテアートをみると、ミルクを筆のように扱い、ラインをひいたりして新しいデザインを作る手法が、もはや珍しくありません。

世界のバリスタ達の凄いところは、僕らが見たこともないような注ぎ方を「完全」に

コントロールしているということです。これは、僕らの想像以上に難しいことだと思います。

例え、注ぎ方を真似したとしても同じクオリティは出せないように思います。従来の注ぎ方を完全に理解しているからこそ、新しい注ぎ方を見つけ、マスターすることができたのではないのでしょうか。

そこに至る為にも、やはり大切なのは基礎です。美味しいエスプレッソを抽出する。キメ細かいミルクを作る。その土台があってこそ素晴らしいラテアートは生み出されると私は思います。

そんな当たり前なことの大切さを、世界大会に出場することで改めて感じました。

終わりに、今回のWLAC2017ブダペスト大会に日本代表として出場するにあり、サポート頂いた数多くの方々に、改めて心より感謝申し上げます。

ありがとうございました。

株式会社 小川珈琲クリエイツ 衛藤 匠吾

競技結果

参加39カ国

順位	氏名	国籍
優勝	ARNON THITIPRASERT	タイ
2位	MICHALIS KARAGIANNIS	ギリシャ
3位	AGNIESZKA ROJEWSKA	ポーランド
4位	JERVIS TAN	シンガポール
5位	TSE KWUN KIT	香港
6位	MATTEO BELUFFI	イタリア
15位	衛藤 匠吾	日本

WOC2017 開催地 ハンガリー ブダペスト訪問記



石畳の街並みを自転車で行く。奥に見えるのは、聖イシュトヴァーン大聖堂

今回 WOC が開催された中欧 ハンガリーの首都ブダペストは、隣国オーストリアの首都ウィーンから東へ約 250km、高速鉄道で約 3 時間のところにあります。EU 加盟国であり、人口約 170 万人の美しい街です。街並みは、1800 年代にドナウ川をはさみブダ、オーブダ、ペストに分かれていた歴史を色濃く残しています。

中世ヨーロッパのフラットな都市景観保全の開発思想、ゴシック、ネオゴシックなど建築様式を色濃く感じる街並みは、とても美しく、ブダ城やセーニェ鎖橋など、数多くの世界遺産が点在しており、見どころ満載です。

もとは社会主義国家でしたが、冷戦時にペレストロイカの波に乗り、中央欧州圏で最も早く民主化を進めた国の一つです。

日本からは、様々な航路がありますが、今回私達はトルコイスタンブールを経由し、ブダペストに降り立ちました。乗り換えの時間を除くと、約 15 時間の旅です。

予算節約のため、リノベーションされたばかりのアパートメントをインターネット経由で予約し、オーナーがブダペスト国際空港まで迎えにきてくれました。

2 ベッドルームのペントハウスで、キッチンとテラス付きの部屋を 27 Coffee Roasters の葛西さんとシェアしたのですが、一人 5000 円 / 1 日くらいで泊まることができました。

元々は共産圏のためか物価も安い感じで、感覚的には、日本の 7 割くらいでしょうか。

ブダペスト市内の移動はほとんど自転車を使いました。街の状況や目的にもよりますが、ゆっくりとした自転車は風景もよく観察することができ、興味のあるところすぐ止まることができ、スピードの速い自動車の移動では見逃してしまうような風景やお店を発見することができるからです。レンタサイクルを借りるのに少し苦労しましたが無事調達に成功し、到着した日からカフェを巡りました。

まずは、マダルというカフェへ。WOC 会期中ということと、普段はそう多くないと思われるアジアからのお客ということもあり、みなさん親切にしてくれます。エスプレッソ エンバシーというカフェは石造りの内装で、おいしいエスプレッソを飲むことができました。

ブダペストで唯一日本人として奮闘する SHIMAYA COFFEE ROASTERY の中澤さんからは、滞在中にフェイスブックにお便りをいただきましたので、訪問しました。ブダペストでは珍しい豆売店の業態で、立ち飲みで無料、有料でコーヒーを飲むことができます。

コーヒー豆やカフェだけでなく、コーヒーをメインに据えながら、オリジナルのアパレル商品や小物などを一緒に販売しているショップもなかにはあり、コーヒーを通して、ライフスタイルを提案していくという流れがあることも感じました。

また、WOC 会場では各競技世界大会の日本代表選手の応援をさせていただくとともに、各国の生産者、COE 国際審

査員も多く来場しており、多くの関係者の方々と再会することができました。

夕方へと帰ってきて、シャワーを浴びて、一休みの後再び自転車に乗って、事前調査から食べておかなばならないと決めていた、ハンガリーで国宝指定されているマンガリツア豚を食べにレストランへ。

ハンガリーは、他の多くのヨーロッパ諸国と同じく、豊かな食文化がある国です。

部屋飲み用のワインは、チーズと一緒に街のデリカテッセンで購入。これで貧乏旅であっても、数倍心豊かに過ごすことができるのですが、やはり滞在中何回かはレストランで食べたいところです。

日本の食用豚は短毛ですが、マンガリツアは長毛の豚です。一時絶滅の危機に晒されたようですが、今は頭数も増え、ハンガリー国内の一部のお店、日本でも稀にみかけるようになりました。しっかりした味わいが特長で、食べごたえのある豚でした。

ハンガリーの食は様々な文化の影響を受けて受けているようですが、フォアグラの著名な産地でもあり、フォアグラには欠かせない甘口のワイントカイがあります。

まるで日本には、魚や野菜を中心とした和食と合わせるために生まれてきたような日本酒があるように。

私は海外渡航先では出来る限り、現地のものを食べあざります。食べることが好きだということが第一にありますが、世界中どこであっても、食は現地の人々の生活、暮らしに直接的に、深く根ざしているものであり、生き様そのものです。素材のテロワールの要素も含め、その国の人を理解するためには、食を体験し、理解することが近道の一つであると考えています。



エスプレッソ エンバシー



そして、何百年、時には千年を超える年月を経て現代に残った数々のその国の料理は、大げさかもしれませんが、人々の英知と良心、愛情、ときに誇りを結集したものでもあります。

素晴らしい料理に出会ったとき、たとえそれがありふれた料理であっても、この料理は元々は誰のために作られたものだろうと思いを馳せます。

それは、時の王様のための料理をルーツにしていたり、政治の世界での国賓だったり、あるいは普通の庶民の家族、子どもたち、大切な人のために工夫を凝らして作ったものだったりするでしょう。

私達のスペシャルティコーヒーは、これから未来へ向け永い歴史を刻んでいかなければなりません。その中で連綿と受け継がれてきた食と同様に、人々の日々の暮らしの中で大切なものであって欲しい、そうしたいと強く思います。

ハンガリーという異国の地で、食を通しスペシャルティコーヒーの未来が少し見えたような気がしました。

来年の WOC は、運河の美しい街、オランダ アムステルダムでの開催が予定されています。時間の許す限り参加したいと考えています。

テクニカルスタンダード委員会 委員 富岡 恒久



ブダペストのカフェにて



コーヒーとともに、オリジナルグッズと販売するカフェ

WOC 会場で、ホンジュラスでお世話になっているロニー・ガメス氏と再会しました。SCAJ バリスタ委員会 委員長の富川さん、テクニカルスタンダード委員の葛西さんと

SCAJ2017 開催のご挨拶



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、厚く御礼申し上げます。

昨年の展示会SCAJ2016には、生産国を含む日本国内外32の国と地域からスペシャルティコーヒー関連企業、団体など、合計105社、210ブースのご出展をいただきました。また、会期3日間の来場者数も国内外32の国と地域、合わせて26,770名と過去の実績を上回り、スペシャルティコーヒーに特化したアジア最大のイベントとして、その存在価値を国内外に示すことができました。

さて、今年の展示会SCAJ2017のテーマは、「THE AGE OF INNOVATION 革新の時」といたしました。

趣旨は、「近年、スペシャルティコーヒーのサプライチェーンで、数々のイノベーションが起こっている。イノベーションこそが、スペシャルティコーヒー業界を成長させてゆく。」ということです。

スペシャルティコーヒーの生産現場から始まって、最終のバリスタの抽出の現場まで、数々のイノベーションが起こっています。そのイノベーションの情報を、今回のSCAJ2017

では、いち早く発信したいと考えております。

スペシャルティコーヒーに関わるあらゆるものが革新的な進化を続けていることを実感していただき、魅力ある飲料として世界中の人々に驚きと感動を与え、現代のライフスタイルの一部として定着しつつあるスペシャルティコーヒーの素晴らしさを体験していただけたら、大変うれしく思います。また、皆様におかれましても、ぜひ、SCAJ2017を最大限に活用していただき、皆様のビジネスを拡大していただければと思います。

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をはじめ、コーヒー生産国大使館の皆様のご支援も忘れることができません。また、当協会の会員、委員会のメンバー、スポンサー、出展者、ボランティアスタッフのご協力に改めて感謝を申し上げます。皆様のご来場をお待ちしております。

SCAJコンファレンス・展示会委員会 委員長
長谷川 勝彦

SCAJ2017オフィシャルスポンサー紹介

GOLD

伊藤忠コーヒーグループ(伊藤忠商事株式会社、ウネックス・サルバドル、ウネックス・グアテマラ、カフェプラス・ブラジル)、
コロンビアコーヒー生産者連合会、
UCC上島珈琲株式会社

SILVER

オルガノ株式会社 (Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda. COOXUPÉ)、
ワタル株式会社

BRONZE

Unicafetレーディングカンパニー

ホスピタリティ

エバーピュア・ジャパン株式会社、
極東ファディ株式会社、
Tristao Cia.De Comercio Exterior

商品提供

東罐興業株式会社

年間競技会

株式会社 明治、雪印メグミルク株式会社

JBC・JBrC審査員

2017年度WSC認定審査員 30名

氏 名	審査員種類	国名
Jake Hu	Head Judge	台湾

2017年 合格者

氏 名	会社名 / 店名	国名
Cheng Hsueh Chen		台湾
Che-Wei Chang	Taster's Coffee, Co.,Ltd.	台湾
Chia Wei Chen		台湾
Chung-Hua Ho	The Fat Kettle	台湾
Mujung Huang	UPPER SPECIALTY COFFEE LAB	台湾
Ping-Ta Lee		台湾
Seng kuen Phua	Beans Depot	マレーシア
Shiang-Yean You	Nan Shan Coffee Co.,Ltd	台湾
Tsun Wu Liu	San Coffee/Roaster	台湾
Wei-Sin Wang	Bu Café	台湾
YI(FREYA) HUI TSENG	COJAFT INT'L CO., LTD.	台湾
Yu Hsien Wang	TAIFEI Industrial Co., Ltd.	台湾
Yujung Huang	UPPER SPECIALTY COFFEE LAB	台湾

2016年 合格者

氏 名	会社名 / 店名	国名
Fong Sok Man	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Hsiao Yu "Zoe" Liu		台湾
Hyejin Kim	Roasting House "Woolim" / Korea Coffee Assocation	韓国
Hyoyoung Pak	CK CORPORATIONS	韓国
Joe Le Mura	Bombora Coffee and Water Supplies	オーストラリア
Kyounglim Chung	CK Corporations	韓国
Leong, Chi Seng Kasper	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Lim Young Mi	olle coffee company	韓国
Myeong-In Ryu	ATARAXIA COFFEE ROASTERS Korea	韓国
Seongae Oh	THE SOMMELIER WHO LOVED COFFEE / KOREA COFFEE ASSOCIATION	韓国
Su Jeong, Kim	Coffeetree	韓国
Sujin Kwon	C&K Coffee Company	韓国
SUNGWOO PARK	MARISSTELLA ROASTERS	韓国
Tam Wai Man (Certificate)		
Katherine Tam (Budges)	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Tatsuya Motoike	oldnew co.,Ltd.	日本
Yoon-Ha, Lee	Café de Ben Coffee Corporation	韓国

2017年度JBC認定審査員 40名

氏 名	社 名	審査員種類
荒木 貴之	株式会社Attic coffee and dining	センサリー
石井 利明	株式会社石井商事	センサリー
井田 浩司	株式会社 路珈珈	センサリー
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	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
江畑 里沙	株式会社NOZY珈琲	センサリー
大野 善生		テクニカル
葛西 甲乙	有限会社かさい珈琲	センサリー
梶 雅達	Channel Coffee Co.	センサリー
川又 千鶴	株式会社ヒロコーヒー	センサリー
菅 哲大	株式会社エフ・エム・アイ	テクニカル
九法 裕有	株式会社ディーシーエス	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	ユーシーシーフーズ株式会社	センサリー
元田 真樹	BERING PLANT	センサリー
小池 美枝子	有限会社 とむとむ	センサリー
齋藤 久美子	株式会社丸山珈琲	センサリー
関口 学	株式会社丸山珈琲	センサリー
田岡 英之	TAOCA COFFEE	センサリー
竹島 一生	株式会社ボンタイン珈琲本社	センサリー

氏 名	社 名	審査員種類
都築 尚徳	猿田彦珈琲株式会社	センサリー
土井 克朗	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
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	センサリー
永田 陽介	有限会社 タイムズクラブ	センサリー
早川 契史	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
林 央	小川珈琲株式会社	センサリー
肥田 康平		テクニカル
廣田 聡		センサリー
深谷 幸男	株式会社ボンタイン珈琲本社	センサリー
本間 隆裕	猿田彦珈琲株式会社	センサリー
三神 亮	ワタル株式会社	センサリー
溝川 耕平	株式会社ディーシーエス	テクニカル
村田 果穂	UCCホールディングス株式会社	センサリー
森田 明日香	株式会社WAT	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
山本 尚	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	センサリー
柚木 光	株式会社アートコーヒー	センサリー
吉川 浩史	株式会社NOZY珈琲	センサリー
良本 忠烈	田代珈琲株式会社	センサリー

2017年度JBrC認定審査員 24名

氏 名	会社名 / 店名
渡邊 績	
加藤 隼次	株式会社キャメル珈琲
仲村 良行	豆ポレポレ
金 奈伶	株式会社奈伶
永山 祐子	
長田 夏季	cafe manna / cafe manna
杉原 大輔	株式会社ヒロコーヒー
文元 政彦	Mel Coffee Roasters / Mel Coffee Roasters
栗尾 匡	東和フードサービス株式会社 / 椿屋珈琲ひがし離れ
粕谷 哲	有限会社フルハシ / コーヒーファクトリー
大浦 智史	小川珈琲株式会社
山宮 雅	株式会社 福島珈琲 / 福島珈琲

氏 名	会社名 / 店名
高山 廣記	Blue bottle coffee Japan / ブルーボトルコーヒー青山カフェ
本池 達也	有限会社オールドニュー / labLABAR代官山
村井 高行	上島珈琲貿易株式会社 / MUCカフェスタジオ
富川 義隆	有限会社とみかわ / Coffee Beans+Cafe MicT
小林 伸也	株式会社 和珈屋 / 珈琲豆専門店 和珈屋
酒井 泰広	ワタル株式会社 / 大阪支店
井田 浩司	株式会社 路珈珈 / ROKUMEI COFFEE CO.
早川 雄次郎	猿田彦珈琲株式会社
柚木 光	株式会社アートコーヒー
押本 陸	株式会社NOZY珈琲 / THE ROASTERY BY NOZY COFFEE
油布 尚也	
金野 創	株式会社サザコーヒー / サザコーヒー

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ(JBC)2017 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 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか? Q6 今までにカップリ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。

飯高 亘

株式会社サザコーヒー / TSUTAYA LALA ガーデンつくば店



- Q1 6回目。 Q2 2回目。 Q3 1回目。
Q4 昨年のリベンジ Q5 自分らしさとスケジュールの見直し
Q6 大会で使うコーヒー Q7 天職に導く飲み物
Q8 リミニで食べたボンゴレパスタ大盛り在白ワイン、ペにジェラートとエスプレッソ Q9 大リーグ・イチロー選手
Q10 全ての恩返し Q11 パッション

石谷 貴之

TAKA ISHITANI



- Q1 12度目 Q2 12度目 Q3 10度目
Q4 頑張ります。 Q5 コーヒーの調達
Q6 大会当日に使用するコーヒーなので楽しみにして下さい。 Q7 思い通りに抽出がいかないところ。
Q8 シロップたっぷり甘めのアイスラテとバターtoast Q9 両親や祖母など家族
Q10 しっかり頑張ります。 Q11 全部見てくれたら嬉しいです。

内部 利夫

株式会社ヒサシヤマモトコーヒー Unir ウニール阪急うめた店



- Q1 10度目 Q2 7度目 Q3 3度目
Q4 全力を尽くします。 Q5 スケジュール管理
Q6 たくさん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事
Q8 ウニール本店のスペシャルティコーヒーロールケーキ。甘さがコーヒーと見事に調和します。 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に感謝し、大会を盛り上げます。 Q11 声が裏返るときがあります。プレゼンテーションを良く聞いてみてください。

大磯 悟

STANDARD COFFEE LAB.



- Q1 二度目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 未知なのでやるっきゃないです。 Q5 夜遅くまでトレーニングすると、どうしても夜ご飯が遅くなり、胃もたれに悩まされました。
Q6 思い出に残り、感動したコーヒーは数多くあるので甲乙つけられませんが、人生の縮図であり、今現在もエスプレッソを通していろんなことを教わられています。
Q8 梅おにぎりとグアテマラのちょっとビターなコーヒー Q9 もちろん特についている方はいますが、コーヒー業界でも軽く100人以上はいそうですが、自分にはないもの持ってる人皆さん尊敬です。
Q10 やるっきゃない Q11 ラテアートとやりたいところですが、やっぱり味を競う大会なので美味しいエスプレッソとラテそして美味しそうなの淹れたいです。

柏木 茉莉子

Unir 阪急うめた本店



- Q1 初出場 Q2 初出場 Q3 初出場
Q4 今の自分の力を出しきり頑張ります。 Q5 豆の持つ個性を最大限に引き出せるよう努力しました。
Q6 今回使用するコーヒー Q7 自分の最高の一杯をどこまでも追求できる
Q8 濃厚なガトーショコラとフルーティーなコーヒー Q9 山本社長、知子ヘッドバリスタ、内部バリスタ
Q10 自分のやってきたことを出しきり、精一杯頑張りたいと思います。 Q11 フレッシュさと元氣なプレゼンテーション

櫛浜 健治

株式会社丸山珈琲 東京セミナールーム



- Q1 たぶん記念すべき10回目 Q2 9回目です。 Q3 6回目になると
Q4 目標は優勝なので必ず決勝へ進みます! Q5 スケジュール管理と体調管理です。
Q6 ポリビアのアグロ・タケシ農園のゲイシャです (イトウラデさんのゲイシャ) Q7 わからないことがまだまだあるところ、言い換えればもっと美味しくできる可能性がまだまだあるところ
Q8 コーヒーハウスニシヤのカフェラテシェラートとプリン Q9 必然的に業界内の方にお会いする機会が多いのですが皆さん「自分ももっと頑張らなきゃ」と感じさせてくれますので尊敬できる方たちばかりです
Q10 気づいたら出場10回目とキリがいいので優勝目指して頑張ります。 Q11 予選に続き備品はきつと多いので上手く使いこなせているか見て下さい。

志摩 瞳

株式会社丸山珈琲 小諸店



- Q1 2回目です。 Q2 2回目です。 Q3 初めてです。
Q4 コーヒーの良さをカップ、プレゼン共に最大限に引き出して、最高に楽しい15分間にできたらいいなと思います! Q5 抽出とスケジュールリングです。
Q6 マリサベル カバジェロ エルブエンテ ゲイシャです。 Q7 抽出するバリスタによって、同じ豆でも味わいが大きく変わるところ。美味しいエスプレッソを飲んだ時、私ももっと美味しく抽出できるようにしたいです。
Q8 トマトの砂糖漬けとヨーグルト(加糖) Q9 丸山健太郎社長、そして丸山珈琲の先輩方です。本当にいつもありがとうございます。心から尊敬しております!
Q10 心から楽しみますそして最高に美味しい一杯を提供します! Q11 最高のステージでコーヒーを抽出する楽しさを感じていただけたらいいなと思います。

永井 喜美男

井崎珈琲有限会社 ハニー珈琲天神 VIOLO 店、福岡三越店



- Q1 3度目です。 Q2 2度目です。 Q3 2度目です。
Q4 使用する豆の特徴を最大限に引き出せたら良いと思います。
Q5 考える事です。 Q6 すみません、一番が選びきれません。
Q7 様々な要素がぎゅっと詰まっているところです。 Q8 ソフトクリームにかけると美味しいです。
Q9 数え切れないほど沢山のの方を尊敬しています。

福田 雅

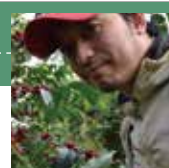
レックコレクティブ株式会社 RECCOFFEE 薬院駅前店



- Q1 3度目です Q2 初挑戦です! Q3 初挑戦です!
Q4 3度目にしてやっと来ました。寄り道もしました。目標としていたこのステージに連れてきてくれたチーム、多くの方の多大なるサポートに感謝の気持ち一杯です。そんな方々の期待を裏切らないよう、ファイナルに残りたい結果を持ち帰りたいです。RECCOFFEEという看板を背負い、皆んなのコーヒーへの想いを代弁できたらと思います。
Q5 シグネチャー作成、プレゼンの構成。普段の営業中ではやらない事がやはり苦痛です。 Q6 本日使用する豆です。素晴らしいカップクオリティに感動しました。 Q7 バリスタによってコーヒーの魅力が様々な形で表現できるもの、1杯の30ccの中に無限大の可能性が広がっています。
Q8 三小田シェフのオレンジとアプリコッタルトとエチオピアのアメリカーノ Q9 TEAM RECCOFFEE ナインティプラスの方々
Q11 競技会はいつも、自分を成長させてくれます。練習はもうなんキツイです。弱い私は心が折れそうになる時もあります。しかし、その幸さとは比例にならないくらい大きなものを得られるのが競技会です。挑戦してみたいと分からない事だと思えます。九州からずっと沢山のバリスタの方々が参加して、盛り上げてくれるような良いなと思います。

本間 啓介

株式会社サザコーヒー 本社 営業部



- Q1 5回目 Q2 3回目 Q3 3回目
Q4 必ず行きます!! Q5 今回のコーヒーの魅力をカップでもプレゼンテーションでも感じてもらえるようにする事です。
Q6 もちろん今回使うコーヒーです!! Q7 1ozに生産者・ロースター・バリスタの思いが凝縮されている事。
Q8 乾燥いもとバナナアイス (乾燥芋は温めた物で。) Q9 コーヒー:サザコーヒー鈴木太郎 プライベート:父
Q10 最高のパフォーマンス・最高の抽出をします! Q11 熱い思い

村山 春奈

小川珈琲株式会社



- Q1 8回目 Q2 7回目 Q3 5回目
Q4 今できることを最大限発揮したいと思います。 Q5 真摯に向き合うことです。
Q6 今回使用する珈琲です。 Q7 奥深いところです。
Q8 ビターチョコレートです。 Q9 努力する人です。
Q10 チームで優勝を目指します!! Q11 緊張しながらも楽しんで競技しているところに注目ください!

元木 岳志

株式会社丸山珈琲 鎌倉店



- Q1 4回目です。 Q2 2回目です Q3 初めてです。
Q4 これまでの経験と想いをぶつけます!
Q5 思い通りの味を抽出すること、動きの正確さ Q6 ポリビア・アグロ・タケシ・ゲイシャ
Q7 コーヒーの魅力の結晶 Q8 深煎りコーヒー + ウイスキー + 無塩バター Q9 井崎英典
Q10 コーヒーの楽しさを伝えられるよう頑張ります! Q11 落ち着いたプレゼンの中に隠れた熱い思いを感じてください!

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、REG BARBER
【協賛企業】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、有限会社かさい珈琲、猿田彦珈琲株式会社、株式会社TAOCA COFFEE、デロンギ・ジャパン株式会社、株式会社丸山珈琲
【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
【JBC予選大会スポンサー】アルプスカフェ、株式会社サザコーヒー

安 優希

株式会社サザコーヒー 大洗店



- Q1 3回目 Q2 初めてです! Q3 初めてです!
Q4 初めてですが、自分らしく全力で競技したいと思えます。 Q5 抽出、味、テクニカル...沢山です。
Q6 知れば知るほど奥深くどんなハマってしまおう...もう抜け出せません。
Q7 サザコーヒーのケーキとカフェラテ Q8 多すぎて書ききれません...!
Q10 全力で頑張ります!! Q11 目力とパッション...?

山岡 亮太郎

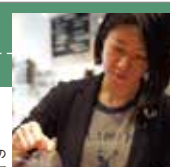
株式会社丸山珈琲 尾山台店



- Q1 初出場です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 初めてでとても緊張していますが、笑顔忘れず全力で挑みたいと思います!
Q5 プレゼン作成と、動きと話を同時に行うことに苦戦しました。 Q6 ポリビア・アグロ・タケシ・ゲイシャです。
Q7 豆の持つ個性を最も表現出来る事。 Q8 ドライフルーツ×コーヒーです。
Q9 丸山珈琲の全ての方々です。 Q10 笑顔忘れず、精一杯頑張ります。 Q11 フレッシュさです。

山下 淳美

アンリミテッド株式会社 UNLIMITED COFFEE BAR



- Q1 5回目です。 Q2 2回目です。 Q3 2回目です。
Q4 アンリミテッドのチームを始め、沢山のの方のサポートがあったからこそ、準決勝に進むことができたと思います。その恩返しができるよう一杯一杯競技をしたいと思っています。 Q5 エスプレッソの抽出やフォーミングなどの基礎技術やワークフローをいかにスムーズに行うことができるか、動きの流れを考えて練習しました。
Q6 コロンビアのセラアズール ゲイシャです。ゲイシャならではのフローラルさやブライトネスはしっかりありながら、甘さも伴っているとても素晴らしいコーヒーです。オレングラやアールグレイティーのような華やかなフレーバーが体験できます。 Q7 そのコーヒーの持つ味わいをダイレクトに味わうことができて本当に、エスプレッソならではの口に含んだ時の触覚がとても良いと思います。
Q8 コロンビアのセラアズール ゲイシャなら、華やかで甘さを味わえるコーヒーなので、爽やかな味わいのチーズケーキなどは 相性が良いと思います。 UNLIMITED COFFEE BAR ではレモン果汁をしっかりと使用したチーズケーキをご用意していますので、このフードペアリングを 体験して頂けます! Q9 平井麗奈氏、松原大地氏
Q10 見ている皆様を楽しみにしながら頑張ります。 Q11 シグネチャーバーラッジです。今年も競技でジャンプの目標に挑戦するシグネチャーバーラッジは店舗でもご提供しますので、是非飲みながら見て頂けたらとても嬉しいです!

山本 知子

Unir(ウニール) 阪急うめた店



- Q1 9回目です。 Q2 7回目です。 Q3 4回目です。
Q4 今年は優勝します!!! Q5 練習時間のスケジュールリングとコントロールです。
Q6 今回皆様にお届けするコスタリカのコーヒーです。 Q7 美味しさがギューッと詰まった、飲んだ人がびびりくるドリンクです。
Q8 長岡京市みずは北川さんのわらび餅と、爽やか系の酸味綺麗なホスト・アメリカノ。 Q9 コーヒーに携わり、コーヒーを愛する人たち全てです。
Q10 昨年お休みした分、弾けます。 Q11 最初から最後まで見どころ満載で挑みますので、お見逃しなく!!!

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ (JCTC) 2017 準決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

Questions

- 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 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。 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 大会にかかる思いを一言 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。

門川 雄輔

小川珈琲(株) 第二営業部西日本流通課



- Q1 初出場です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 空回りしないよう、落ち着いてコーヒーと向き合おうと思います。
Q5 日ごろの食事から辛いものなど刺激物を避ける努力していました。 Q6 ジューシーな甘さと心地よい酸のバランスが良いコーヒーが好きです。
Q7 お客様の立場に立って、何が一番の貢献になるかという視点を持つことです。 Q8 友人からプレゼントされたマグカップ
Q9 全問正解目指してがんばります。 Q10 特にありません。優しく見守ってください。

鞍川 貴之

株式会社木田屋商店 Gumtree Coffee Company



- Q1 3度目 Q2 2度目 Q3 初めて
Q4 一昨年は準決勝で、昨年は予選で敗退と悔しい思いをしたので、今年こそは良い結果を出したいです。 Q5 難易度の高い問題で練習した事や、あらためて吸い方や姿勢を見直したいです。
Q6 程よいボディと甘さ、酸のバランスが取れた飲み飽きないコーヒーです。 Q7 心と身体のコンディションを出来るだけ一定に保つ事です。
Q8 コーヒー仲間です。そして物にはあまり執着しませんが、やはりカップリングスプーンでしょうか。 Q9 今年またこうして準決勝の舞台に立てるのも、貴重な時間を割いてコーチをして頂いた友人や、共に練習をした仲間、そして職場のサポートが有ってこそなので、それに応えられる様、結果を出したいです。
Q10 自分と云うよりは全競技者ですが、スピードや姿勢など、各競技者の吸い方やフォームの違い、使用するスプーンの違いや、1セットあたりの吸い回数の時間配分など、各競技者ごとの作戦があると思うので、それらの点に注目して競技を観て頂く、より楽しめるのではないかと思います。

小林 伸也

株式会社和珈屋



- Q1 6度目です。 Q2 3度目です。 Q3 2度目です。
Q4 優勝を目指します。 Q5 冷静に的確な判断ができる様、テクニックや知識の引き出しを増やすことです。
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あり、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 「感謝」の気持ち、「謙虚」な姿勢、「素直」な心。
Q9 今年も最高の舞台で競技できる喜びと幸せを感じています。日本一になり世界大会へ行きます!! Q10 瞬時に正確な判断をしているところです。

酒井 直樹

株式会社石井商事 Amameria Espresso



- Q1 3回目です。 Q2 2回目です。 Q3 初めてになります。
Q4 目指すは優勝です。 Q5 ありません。
Q6 甘く明るい酸のあるコーヒーです。 Q7 明るく楽しく です。
Q8 仲間です。 Q9 全身全霊で挑みます。
Q10 スピード感です。

田原 照淳

珈琲蘭館



- Q1 9回目 Q2 7回目 Q3 5回目
Q4 平常心で冷静な判断ができるように準備して臨みます。
Q5 正確で速い回答ができる練習方法をいつも考えています。 Q6 ネルドリップで淹れた「極深煎デミタスコーヒー」の苦味が何とも言えないです。
Q7 ゆっくりしているようでも速くて正確な動きが出来るように心がけています。 Q8 コーヒーを通じての出会い。
Q9 優勝しかありません。 Q10 コーヒーを心から味わい、正解へと辿り着く瞬間。

富川 芳伎

セントベリーコーヒー 富山大和店



- Q1 4度目です Q2 3度目です Q3 3度目です
Q4 絶対に海外に行きたーい!! Q5 精度を高めるのに努力してます
Q6 最近はクリーンカップがよく酸味が明るいものが好きです
Q7 いいコーヒーを伝えられるように頑張ってます。 Q8 今はPS4です
Q9 絶対に世界大会に行きたーい!! Q10 会場でも売っているSCAJのカップリングスプーンを使っているところです!

畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters



- Q1 2度目です。 Q2 2度目です。 Q3 初めてです。
Q4 目指せ1分台です。 Q5 猫舌なので熱いのを吸い込んだ時に火傷しそうになり、それを我慢することです。
Q6 フローラルで甘酸っぱいコーヒーや香ばしくてスウィートでピターなコーヒーです。 Q7 楽しむことです。
Q8 自由であることです。 Q9 海外に行ったことがないので、初めて海外に行く理由になればいいと思います。
Q10 緊張してスピットカップ(吐き出し用カップ)以外のところに吐き出さないか見張ってください。←予選でやりました。すいません。

浜名 芳輝

味の素 AGF 株式会社



- Q1 1回目 Q2 1回目 Q3 1回目
Q4 後悔の無いよう、直感を信じます。
Q5 味と香りの区別、苦味と渋味の区別。 Q6 ケニアのような華やかな香りのコーヒーや、エチオピアのようなフルーティーなコーヒー。夏場は水出しが好きです。
Q7 味と香りの区別だけでなく、香りも細分化して数値化をする事。また、それらが焙煎条件、抽出条件、何に起因して変化したかを正しく評価する事。
Q8 素直に風味を表現し、意見交換をする事。 Q9 1つでも多くの収穫を Q10 手が震えないように頑張ってほしい。

藤田 淳史

アサヒ飲料株式会社



- Q1 初出場です Q2 初めてです Q3 初めてです
Q4 これまで取り組んできたことに自信を持って、落ち着いて競技に挑みたいです
Q5 カッピングの正確さと速さのバランス Q6 フレーバーに特徴があるコーヒー Q7 「明るく前向きに」まずは自分自身が楽しんで仕事をすることを心掛けています
Q8 家族と一緒にいろんなカフェに行って、コーヒーを飲む時間を大切にしています
Q9 大会を通じて、缶コーヒーやWONDAのプレゼンスを高めます Q10 緊張して手が震えていると思いますが、真剣に競技に取り組む姿勢を見てほしいです

村越 史茉

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー



- Q1 4回目 Q2 3回目 Q3 3回目
Q4 目指せ日本一 Q5 自分の苦手とするコーヒーの組み合わせを見つけて、重点的に練習しました。
Q6 シトラス、オレンジなどの華やかなフレーバーがありしっかりと甘さのあるコーヒー
Q7 笑顔、「気付き」のアンテナを心に持つ、「伝える」を忘れない Q8 家族、親友、独りの時間、美味しい物を食べる、遊ぶこと
Q9 この身体(味覚嗅覚)とスプーン1本で日本一になってやる Q10 あ、コーヒーこぼして大変なことになってても、そっとしておいて頂けると有難い…です

山本 知広

アサヒ飲料株式会社



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 緊張を克服して実力を出し切りたいです。
Q5 自分の評価スタイルの確立です。 Q6 香りの特徴が強く、甘さの余韻が長く感じられ、色々な淹れ方が楽しめるコーヒー。
Q7 明るく前向き Q8 向上心
Q9 何か新しい発見があるといいなと思っています。 Q10 他の方と違うのは、問題のコーヒーを飲むところです。

山本 酉

SINGLE O Japan



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 集中して頑張ります。 Q5 練習はしていません。
Q6 素材の良さを感じるコーヒー
Q7 コーヒーの魅力をより多くの人に知ってもらえるように農作物としてのコーヒーを紹介していきたいと思っています。
Q8 食生活 Q9 頑張ります。 Q10 周りを気にせずに自己ベストを出せるように頑張ります。

スポンサー紹介

井ノ上珈琲(有)ヴォアラ珈琲、有限会社 いわい珈琲、極東ファディ株式会社、COFFEE COUNTY、コーヒーファクトリー、スギコーヒーロースティング、27 COFFEE ROASTERS、トートコーヒー株式会社、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、株式会社ボンタイン珈琲本社、マグノリア コーヒーロースターズ、豆珈房、有限会社 豆蔵、丸美珈琲店、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

ジャパン ブリューワーズカップ (JBrC) 2017 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 決勝に進出すると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 大会にかける思いを一言 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。

石川 篤希

ワイズテーブルコーポレーション PaulBassett 新宿店



- Q1 1度目です。 Q2 1度目です。 Q3 1度目です。
Q4 初出場でも右も左も分かりませんが、精一杯頑張ります。 Q5 全てです。
Q6 アフターが甘さで終わるコーヒーです。 Q7 スマイルです。
Q8 平常心です。 Q9 とにかく頑張ります。
Q10 所作

上山 薫

株式会社 丸山珈琲 小諸店



- Q1 3度目です。 Q2 2度目です。 Q3 初めてです。
Q4 万全を期します。
Q5 コーヒー選びです。そしてそのコーヒーの良さをどこまで高められるか、という点に時間を費やしました。
Q6 香りは甘く、華やかで明るい酸を持ち、余韻が長く続くコーヒーが好きです。
Q7 味わいを詐害する要素がないか常にチェックすること。また、常に同じ動きを心がけ、動作や味に異変がないか疑うこと。
Q8 大切にしていることは、ストレスをためないこと、ためている人を見かけたら声をかけてみる、大切にしている物は、初めて買ったフレンチプレス。
Q9 丸山珈琲初のJBrCチャンピオンにきつてみてみます。
Q10 コーヒーの新しい可能性や発見、驚きを感じてもらえたら嬉しいです。

市村 克人

株式会社 小川珈琲クリエイツ 越谷レイクタウン店



- Q1 初出場 Q2 初出場 Q3 初出場
Q4 出場するからには優勝を目指して、少しでも良い結果のこせるように、練習を積み重ねていきたいです。初めての競技会なのでトレーニングの取り組み方を知るところから始めました。抽出の検証は非常に繊細で、考え方を理解するところからのスタートでしたので苦労しました。
Q5 甘みを感じる事の
Q6 常に笑顔で絶やさないと!楽しく働く! Q8 常にポジティブに前向きに物事を考えられるように努力しています。
Q7 初めての舞台ですが、楽しんで競技し、自分ができることをしっかりとやり切ります! Q10 抽出方法はもちろん、笑顔で競技できるよう頑張ります!

川野辺 美和

一般財団法人公園財団 国営ひたち海浜公園 記念の森レストハウス



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 日本一おいしい珈琲を淹れて、日本一を目指します。
Q5 始めて尽きてすべてが手探りでした。それでも、気持ちで負けないう、前向きに上向きに進んでました。
Q6 まるくみずみずしくできいい。そして、後味の甘さが心地よい珈琲。
Q7 お客さまもスタッフも笑顔でいられるようなお店の雰囲気づくり。
Q8 人との出会いとつながり。 Q9 支えてくれる人たちに感謝の気持ちを、最高の結果でお返しします。
Q10 おいしい珈琲飲みたいなあ、自分で淹れてみたいなあと思っていただけるような競技をしたいです。

小野 光

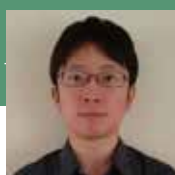
Zenith.Vision Brew Bros Coffee



- Q1 初めて出場しました。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 この大会の為、私のサポーターには大変な協力とアドバイスをいただきました。彼らの為にも、最高の結果を残したいです。
Q5 プレゼンの検証と、プレゼン自体です。 Q6 クリーンで、バランスのとれた、冷めても美味しいコーヒーです。
Q7 出来上がり味の味を想像すること。そしてその味わいとお客様の求めるものに近づいているか探ること。
Q8 大切にしていることは、自分の基準で物事を決めず、必ず周りや様々な角度から物事を精査するよう、最終的に物事を判断するようにしていることです。
Q9 初めての準決勝ですが、自分の伝えたい事を自分のペースで、皆様に伝えられたらうれしいです。頑張ります。 Q10 今回はコーヒーのおよそ99%を占める水にフォーカスをします。抽出に適した水のあり方を皆様と共有できたら嬉しいです。

近藤 啓

いつか珈琲屋



- Q1 2回目です。 Q2 初めてになります。 Q3 初めてになります。
Q4 準決勝が初めてなのでまずはそこで全力を尽くしたいと思います。 Q5 より良いレシピを作る事。3つのカップを均一に抽出する事。
Q6 爽やかな果実味があり、スムーズな質感。後味が長く続くコーヒー。
Q7 臨機応変に対応すること。新しい発見に対してアンテナをはること。 Q8 抽出の際はレシピを大切にしています。
Q9 2回目のチャレンジで準決勝に残ることができました。ここから先は未踏の舞台なので、思いきって臨みたいと思っています。 Q10 渾身のドリップ。

甲矢 涼太

株式会社 丸山珈琲 受注センター



- Q1 2回目 Q2 2回目 Q3 2回目
Q4 優勝です。
Q5 豆のポテンシャルをどこまで引き出すことができるのか、カップに繋がる細部を見直してきました。
Q6 甘くフルーティーでジューシーなコーヒーです。
Q7 お客様に美味しいコーヒーを飲んでいただくこと。新しい発見をしていただくこと。楽しんでいただくこと。 Q8 何よりも家族です。かけがえのないものです。
Q9 優勝。感謝と強い思いをもって。 Q10 見てくれる人に、あのコーヒー飲みたい!って思ってもらいたい。

斉藤 和典

小川珈琲株式会社 東京オフィス



- Q1 2回目です!! Q2 「初」です!! Q3 「初」です!!
Q4 美味しくなれ!! Q5 所作です!!
Q6 ロングアフタースイートネス!! Q7 素直さです!!
Q8 チームの皆さん!! Q9 悔い残さず!! 元気に!! 美味しくなれ!!
Q10 緊張した表情... 競技の10分間、よろしくお願いします!!

重歳 修

有限会社 しげとし珈琲



- Q1 5回目です。 Q2 2回目です。 Q3 2回目です。
Q4 皆さんに楽しんでいただけるプレゼンテーションにしたいと思います。 Q5 クリーンカップを保ちながら、抽出濃度を上げることです。
Q6 フルーティで明るいカップと、チョコレートライクなマウスフィールのカップの2つのタイプです。
Q7 お客様に喜んでいただけるサービスを心がけています。 Q8 お客様との「共感」を大切にしたいと思っています。
Q9 生豆・焙煎・抽出のすべてが試せる大会ですので、精一杯、頑張ります。 Q10 スペシャルティコーヒーに取り組む「心意気」を見ていただきたいと思っています。

名村 忠正

小川珈琲株式会社



- Q1 2度目。 Q2 2度目。 Q3 2度目。
Q4 楽しみながら結果を出す!!
Q5 美味しいコーヒーにはゴールがないので検証を繰り返す事。 Q6 甘みのあるコーヒー。
Q7 美味しいコーヒーでお客様と繋がりを築く事!! Q8 人生の先輩にプレゼントしてもらったBRIEFINGのカバン。
Q9 一番美味しいコーヒーを抽出する!! Q10 現時点では決まっていますが、必死に考えたレシピで抽出方法!!

畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters



- Q1 3度目です。 Q2 1度目です。 Q3 1度目です。
Q4 ライブ配信やYouTubeの動画に残れるように頑張ります。 Q5 生豆のセレクト、ロースト、エイジング、ブリューの全ての行程で、最善を尽くしました。
Q6 フローラルで甘酸っぱいコーヒーや香ばしくてスウィートでビターなコーヒーです。
Q7 美味しさや品質+aの価値や喜びなどを感じてもらえるようにしていきたいです。 Q8 自由であることです。
Q9 優勝目指して頑張ります。 Q10 ハンドドリップです。

藤山 舞

フジヤマコーヒーロースターズ



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
Q4 準決勝へ向けて、家族も含めて本当に沢山の方々にサポートして頂きました。感謝の気持ちを言葉では言い尽くせない分、結果で伝えたいです。
Q5 シンプルな行程を作るために、検証に検証を重ねました。 Q6 フワフワと甘くて気持ちのいい余韻に包まれるコーヒーです。
Q7 心地良く過ごしてもらえる空間をつくること。自分の引き出しを多く持つこと。 Q8 どんなに忙しくても、家族や友人と人との繋がりを大切にすること。美味しいものを食べる時間を作ること。
Q9 今年は夫婦でお店を始める大切な年なのでいい結果を残して、最高のスタートを切りたいです! Q10 やれることはとにかくやってきました。全て見てもらえたら嬉しいです。

山本 大輔

有限会社 浪漫珈琲 尾道浪漫珈琲 西風新都店(セイフウシノテン)



- Q1 1度目 Q2 1度目 Q3 1度目
Q4 印象に残るコーヒーを提供したいと思っています Q5 焙煎で思った味を引き出す所
Q6 梨のような水みずしい味 ナチュラル精製の豆
Q7 美味しいコーヒーの提供 Q8 ゆっくりとコーヒーを飲む時間
Q9 楽しみたいと思います! Q10 正確なハンドドリップ抽出

久保田 洋平 特別枠

合資会社 岡田珈琲 サテライト店



- Q1 初 Q2 初 Q3 初
Q4 JHDCチャンピオンとしてのパフォーマンスをお届け致します! Q5 JHDCで組み上げた抽出理論を如何にJBrCにフィットさせるか考察する点
Q6 導入は爽やかな酸味でスムーズにそして、コクと甘さで口の中が豊かになり、余韻は上品に残してくれる、「ああ、落ち着くなあ、また飲みたいなあ」と思わせるコーヒー。次に繋がっていくので。
Q7 この一杯がこのお客様の人生最後の一杯になり得るということ。 Q8 正直、親切、笑顔。
Q9 いわゆるシード権で貴重な機会を頂きましたので、全力でぶつかります。 Q10 パッションです! 私にはそれしかないです!笑

矢橋 伊織 特別枠

丸山珈琲 西麻布店



- Q1 初めてです Q2 初めてです Q3 初めてです
Q4 サイフォンをたくさんの方に知っていただく、1位目指します
Q5 JSCとは評価するところが違うので、ブリューワーズに寄り添ったプレゼンや味作りをしたところ
Q6 トロピカルフルーティ味のあめちゃんのようなコーヒー Q7 笑顔、ステーションの清潔感
Q8 サイフンの攪拌ペラ宝物です
Q9 サイフンの美味しさを沢山の方に知って欲しいですその為、優勝目指して頑張ります! Q10 光り輝くサイフォンとサイフォン抽出の新しい可能性と矢橋スマイル

スポンサー紹介

【コーヒー豆ゴールドスポンサー】ワタル株式会社 【決勝グラインダースポンサー】メリタジャパン株式会社
【器具ゴールドスポンサー】株式会社カリタ、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
【コーヒー豆シルバースポンサー】アタカ通商株式会社、ワタル株式会社
【浄水器ゴールドスポンサー】エバーピュア・ジャパン株式会社 【給湯器スポンサー】メリタジャパン株式会社
【器具シルバースポンサー】小川珈琲株式会社、株式会社サザコーヒー、株式会社三洋産業
【予選グラインダースポンサー】ワタル株式会社
【現金協賛スポンサー】株式会社インフィニティ、TOKUSHIMA COFFEE WORKS、キャラバンサライ株式会社、共進牛乳、京都飲料株式会社、株式会社徳山コーヒーボーイ、Ninety Plus Coffee、株式会社ヒロコーヒー、株式会社丸山珈琲、元井珈琲、尾道浪漫珈琲
【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

展示会場案内図 / GUIDE MAP



【SCAJ2017イベント情報】

SCAJ2017

SCAJ
World Specialty Coffee Conference
and Exhibition 2017

2017 9/20[水] - 9/22[金]

10:00~17:00 ※最終日は16:00まで

東京ビッグサイト【西4ホール】

www.scajconference.jp

出展申込・展覧券の発給・各種セミナー申込は展示会ウェブサイトにて受付

【東京ビッグサイト 西4ホール】



ア 株式会社 青芳	2-5	Ethiopian Coffee Exporters Association	S3-4A	KINTO	1-28	トーエイ工業株式会社	6-2	マ 株式会社マイベストグラノーラ	1-4
株式会社旭屋出版	書籍	エヌアイエスフーズサービス株式会社	S1-7	Guatemalan Coffees	2-12	ナ NINETY PLUS JAPAN	3-3B	マキノ製缶株式会社	1-32
ASIAMIX 株式会社	4-7	エバービュー・ジャパン株式会社	1-41	COFFEE BOARD OF INDIA	2-4	株式会社中村商店	1-18	株式会社マックマー	S2-2
ASTORIA - WEGA	4-3	FBC インターナショナル	S3-2	コロンビアコーヒー生産者連合会	4-1	ニコノス株式会社	1-16	マルカ商事株式会社	1-33
アタカ通商株式会社	1-31	株式会社エフ・エム・アイ	6-3	株式会社サザコーヒー	3-3A	日仏貿易株式会社	3-1	株式会社 丸山珈琲	1-20
アメリカンプレス / アークトレーディング	S1-13	株式会社MCアグリライアンス	2-8	株式会社サタケ	1-5	日東珈琲株式会社 / カフェパウリスタ	1-13	MAMBO COFFEE COMPANY LIMITED	1-23
Alliance for Coffee Excellence/Cup of Excellence	1-1	株式会社大石アンドアソシエイツ	2-9	39 有田	S1-16	C-COOP	1-29	Minimal -Bean to Bar Chocolate-	S1-12
Anfim Srl	2-25	オールプレス・エスプレッソ・ジャパン株式会社	2-20	株式会社 三洋産業	1-14	株式会社セラー豆珈琲	1-24	美濃手漉き和紙工房 Corsoyard	S1-3
石光商事株式会社	4-8B	株式会社オールラウンドティカンパニー	2-7	株式会社 三洋産業	1-29	株式会社ノーザンコマース	2-16	株式会社宮崎製作所	S1-9
1883 メゾン ルータン	S2-1	小川珈琲株式会社	2-22	ジャパン ロースターズ ネットワーク	1-21	株式会社バツハコーヒー	2-19	メリタジャパン株式会社	2-6
innocent coffee	S3-1B	OXO International, Inc./ 株式会社ワイ・ヨット	2-24	ジャマイカコーヒー輸出協会	2-3	パナソニック株式会社	4-8C	メルカント & 株式会社イーコムジャパン	2-10
Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union Ltd.	S3-4B	オルガノ株式会社	1-10	Jiyonson Corp. Ltd.	S1-5	パナマスペシャルティコーヒー	2-11	株式会社ヤマニパッケージ	1-17
IWCA (インターナショナルウイメンズコーヒーアライアンス) 日本支部	1-22	kaico	S3-1A	Swiss Water Decaffeinated Coffee Company, Inc.	1-26	ハニー珈琲	1-3	ユーエスフーズ株式会社	4-8A
株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー	1-22	Cupping Spoon Coffee Accessories	S1-2	SMART.Z	1-34	HARIO 株式会社	8-2	UCC 上島珈琲株式会社	8-1
インドネシア パビリオン	8-4	Cadell Traders	S1-15	株式会社セラー豆珈琲	2-15	ハンドドリップ日本茶 green brewing	S1-4	ラッキーコーヒーマシン株式会社	8-6
株式会社インフィニティ	1-11	CAFES DE EL SALVADOR	2-13	ダイイチデンシ株式会社	1-25	FELICITA CO.,LTD.	1-27	La Minita Coffee	1-12
株式会社ウインドファーム	S1-14	Café de Costa Rica	2-1	株式会社タカヒロ	1-24	富士電機株式会社	2-17	リッチサン	1-9
WELD ONE	1-15	CAFES DE NICARAGUA	S3-3	駐日ルワンダ共和国大使館	1-7	不二産業株式会社	4-2	株式会社リバーズ	2-18
UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY	1-40	CAFE DE HONDURAS	1-19	TRUNG NGUYEN GROUP CORPORATION	1-35	Brazil Specialty Coffee Association	6-1	Roast hut	1-30
Eureka-Conti Valerio srl	1-36	CAFE DU BRUNDI	1-8	DKSH ジャパン株式会社	4-6	ブルーマチックジャパン株式会社	4-5	Roastmaxtor.com	S1-1
株式会社ウインドファーム	S1-14	株式会社カリータ	3-2	WMF ジャパン株式会社	4-4	WAF ジャパン株式会社	4-4	LOCA コーヒーセラミックフィルター	S1-11
ECOTACT	S1-8	キーコーヒー株式会社	8-5	ASTORIA - WEGA	4-3	パナマスペシャルティコーヒー	2-11	ワタル株式会社 / 株式会社ピーエスアイ	8-3
ECOPRESSO	S1-17	キャピタル株式会社	1-6	True Systems Co., Ltd.	S1-6	株式会社青芳	4-2		
エス・エス・アンド・ダブリュー	S1-10								
エスプロ / アラジン / 月兎印	S2-3								

SCAJ2017 イベント&セミナースケジュール

競技会・イベント SCAJ主催セミナー
生産国セミナー 企業セミナー

日程	場所			10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00
20 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 (エントランス)	トレーニング委員会 [A-1] 11:00~13:00 生産国ステージイベント2017 & 第四回利き珈琲選手権			コロンビアコーヒー生産者連合会 [A-2] 14:00~16:00 コロンビアコーヒーの多様なカッププロファイル			19:00 ウェルカム パーティー (東京ヘイ 有明フシントン アイリス)	
		B		[B-1] 10:00~17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ 2017(JBC2017) 準決勝							
	セミナー会場	会場①※1 (会議棟 101)		Café De Nicaragua [S-1] 10:30~12:00 ニカラグアの魅力	Swiss Water Decaffeinated Coffee Company Inc. [S-3] 12:30~14:00 "Much More than Water" - The Evolution and Innovation of the Swiss Water® Process of Creating Caffeineless Coffee		BSCA(Brazil Specialty Coffee Association) [S-5] 14:30~16:30 BSCA Taste of Harvest Tokyo 2017				
		会場②※1 (会議棟 102)		Guatemalan Coffees [S-2] 11:00~12:30 Guatemalan Coffees; Innovation and Quality	ルワンダ共和国大使館/JICA [S-4] 13:00~14:30 ルワンダのコーヒー業界発展への取り組み		Instituto Hondureno Del Cafe [S-6] 15:00~16:30 "Research, Development and Innovation for Best Coffee Production and Quality in Honduras Central America"				
		会場③ (商談室 3)		SCAJ主催セミナー フェアトレード・ラベル・ジャパン ① [SS-4] 13:30~15:30 フェアトレードジャパンと取り組む意義=生産国の農園主と、日本市場のビジネスの最前線からの生の声							
会場④ (商談室 4)	コーヒーブリューワーズ委員会 [SS-2] 11:00~13:00 JBrC2017チャンピオンセミナー			SCAJ主催セミナー 株式会社ベースィック ferret One運営事務局 ② [SS-5] 15:00~16:30 あなたのお店の「ファン」を増やす！ コンテンツを活用した、インターネット集客セミナー			講師:河村 和紀 (ferret One マーケティングマネージャー)				

日程	場所			10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00
21 木	イベント ステージ 展示会場内	A		[A-3] 10:00~17:00(終日) ジャパン ブリュワーズ カップ 2017(JBrC2017) 準決勝							
		B		[B-2] 10:00~17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ 2017(JBC2017) 決勝							
	セミナー会場	会場①※1 (会議棟 101)		Café Du Burundi [S-7] 10:30~12:00 "Café Du Burundi" セミナー	Alliance for Coffee Excellence/Cup of Excellence [S-9] 12:30~14:00 Cup of Excellence: Growing the Model		コロンビアコーヒー生産者連合会 [S-11] 14:30~16:00 Cenicafe(セニカフェ)1: コロンビアのコーヒー生産者のための新しい品種				
		会場②※1 (会議棟 102)		BSCA Brazil Specialty Coffee Association [S-8] 11:00~12:30 "BSCA(Brazil Specialty Coffee Association)" Seminar	Exclusive Coffees S.A. [S-10] 13:00~14:30 "COSTA RICA: A Specialty Coffee Origin with consistent quality"		Ministry of Trade and Industry of Panama [S-12] 15:00~16:30 パナマ、最高級のゲイシャコーヒーが生まれる国			講師:レイチェル・ピーターソン 氏	
会場③ (商談室 3)	SCAJ主催セミナー 株式会社So Good [SS-9] 13:00~14:30 カフェ開業セミナー~夢で終わらせないための10か条										

日程	場所			10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00	
22 金	イベント ステージ 展示会場内	A		[A-4] 10:00~17:00(終日) ジャパン ブリュワーズ カップ 2017(JBrC2017) 決勝								
		B		[B-3] 10:00~12:00 ジャパン カップティスタースチャンピオンシップ 2017 (JCTC2017)			[B-4] 13:00~16:00 ロースト マスターズ チームチャレンジ 2017(RMTC2017)					
	セミナー会場	会場①※1 (会議棟 101)		Café De Costa Rica [S-13] 10:30~12:00 The Evolution of Traceability and Sustainability and how Costa Rica is innovating as an origin country in coffee								
		会場②※1 (会議棟 102)		兼松/ブラジルダテラ農園 [S-14] 11:00~12:30 テロワールを解体・再構築するダテラ農園の挑戦								
		会場③ (商談室 3)		全日本コーヒー公正取引協議会 ① [SS-13] 10:00~12:00 景品表示法と食品表示法の注意点とHACCP制度化への動き	講師: 西野豊秀 氏 (全日本コーヒー公正取引協議会 常務理事)							
会場④ (商談室 4)	Ministry of Trade and Industry of Panama [S-14] 11:00~12:30 Geisha-Session											

 Live配信



※ 会場①(会議棟101)・会場②(会議棟102)は展示会会場外(別棟)になりますので、お間違えのないようご注意ください。

※ ①:日本語のみ英語通訳なしのセミナーです。

第10回リトリート (焙煎技術構築のための合宿) 報告



今年もローストマスターズ委員会主催、ロースターのための焙煎技術構築のための合宿「第10回リトリート」が7月4日(火)～6日(木)まで八王子の大学セミナーハウスにて開催されました。

今年のリトリートでは、「コストパフォーマンスの高いブレンドを作製し、今後日本市場で展開が予測される厳しい競争に備える」をメインテーマに掲げました。高品質コーヒーの販売方法を考える上で、それぞれのターゲットと定める市場で、その市場の消費者がコーヒーに支払える価格帯と品質が十分に評価され、出来れば驚きを与えるほどのブレンドの作製を実施することにしました。かなり難しいテーマでしたが、昨年に続いて合宿本参加は「3年以上焙煎業務に関わっていること」という参加資格を設け、45名のご参加がありました。また新しくそれに該当しないオブザーバー枠も設け、6名の方が参加し、合計51名の方にご参加頂きました。まず、初日のオリエンテーションでは、今年のテーマ「コストパフォーマンスの高い製品を提供する」為には、焙煎技術によって原料生豆の持つ「潜在的可能性」を引き出せることが出来るか、そして配合により、風味特性の印象度・衝撃度をどこまで引き出しバランスの良いコーヒーに仕上げるか、が重要なポイントとなることを全員で確認しました。このテーマにあった原料として5種類の豆を用意しました。この中にはトップススペシャルティと言えるものもスタンダードなものもあります。価格もそれぞれ異なります。

- 1.KENYA Nyeri Hill
- 2.BRAZIL Fazenda Monte Alegre

- 3.BRAZIL DUTRA
4. GUATEMALA San Cristobal Honey Coffee
- 5.BRAZIL Coffee(農園名無しのバルクロット)

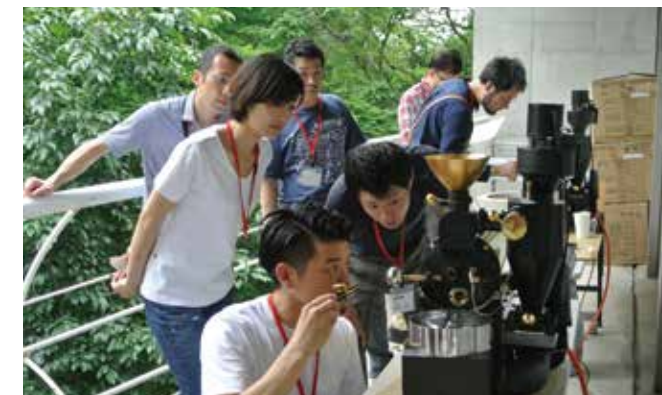
これら5種類の生豆キロ当たりの単価を参加者に提示し、原料生豆をサンプルローストしカップクオリティを確かめ、その上で使用するコーヒーを選択し、コストを勘案しながら配合比率を各自で決定していきましました。したがって、配合についての考え方は自由としました。例えばトップススペシャルティ70%使用でも許容範囲内としました。ただし、トップススペシャルティの提示価格はその分価格が高いため、販売するターゲットとなる市場を明確にし、コスト、販売価格も算出しなければなりません。最終的にターゲットと定めるマーケットの消費者に手の届く価格であり消費者にとってコストパフォーマンスが高く、価格対比素晴らしい品質のコーヒーであると評価されるブレンドを考え作製するのが課題となりました。3日間、参加者はチームに分かれ、活動していきます。1日目はオリエンテーションの後、チーム毎に分かれ焙煎開始です。焙煎機は、株式会社富士珈機様に「COFFEE DISCOVERY」、株式会社DCS様に「LORING S-15 Auto Falcon」、DKSHジャパン株式会社様に「PROBATONE タイプ25KG」をご用意頂きました。夕食の後、チーム毎にミーティングの時間をとり、その後懇親会を行いました。懇親会は自由参加でしたが、ほぼ全員の方にご参加頂き、夜遅くまでコーヒーの焙煎談義に花が咲きました。2日目は午前中、講演会を行いました。講演会ではリトリート参加者以外の方も募集し、総勢80名近くの聴衆の中、株式会社丸山珈琲ヘッドロースター宮川賢司氏、

ローストマスターズ委員会 内田一也委員長、石井剛副委員長を講師にお迎えし、スペシャルティコーヒーの焙煎技術構築に日々どのように挑戦し乗り越えてきたか等、実際に焙煎の現場で抱える悩みやその解決策などをお話し頂きました。御三方それぞれ使われている焙煎機も違い、「より実践に即した大変興味深い内容であった。」との高い評価を沢山の方から頂きました。講演会の時間は2時間でしたが、参加者の方から多くのご質問を頂き、予定時間を少しオーバーする程の白熱ぶりでした。午後はまた、夕食まで焙煎を行い、その後21時までに課題豆の提出となっており、皆さん最後まで必死にブレンドを考えていました。最終日3日目。まず、各チームが提出したブレンドのカッピングを、ブラインドで行なった後、チーム毎にそのブレンドについて、ターゲット、販売価格、配合率、コスト、コメント(想定したターゲットにとって、作成したブレンドがどのようにコストパフォーマンスが高いと感じられるのか等)を発表しました。各チーム想定したターゲットも、配合も、販売価格もさまざまで最終評価が楽しみでした。そして午後はいよいよ最終評価です。最終評価に際しては、午前中のチーム毎の発表をもとに、参加者全員でそれぞれのカップクオリティと製造コストとの対比を討議・検討して、各チーム想定した各々の市場でどのブレンドが高い評価を受けるかを討議しました。評価に関しては全員参加型を目指しました。討議では、カッピング結果も発表され、自分のチームのものがカッピングで想定したものと違っていたり、ターゲットや販売価格について色々な意見が出ていました。今回のリトリートでは、焙煎のみならず、

作製するブレンドについて、まずターゲットとなる市場を確定させ、そこからコストとカップクオリティの対比を考えなければならないという、とても難しい課題でしたが、参加者からは、とても勉強になった、ブレンドに対しての考え方が変わった等のお声を頂戴し、この課題に取り組んで成功だったのではないかと思います。

最後になりますが、今回のリトリートへご協力・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し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。ありがとうございました。

ローストマスターズ委員会 委員 横田尚己



Information

第6回表紙プレゼントのお知らせ

表紙に使用している作品は1点物となります。
ご希望の方がいらっしゃいましたら抽選で1名の方にプレゼントいたします。
事務局宛にニュースレターの感想等合わせてご応募ください。

〒105-8577
東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa 御成門ビル
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 事務局
News Letter Vol.55 プレゼント係
応募締切：2017年10月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note 【編集後記】

広報委員会／倉永 純一

『本号では遠く離れた地 ハンガリー ブダペストの展示会や世界大会での日本人選手の活躍をお伝えさせて頂きました。SCAJ2017 展示会 9月20日(水)～ 22日(金)にぜひ会員の皆様にご来場頂き、実際に展示会での各社の新商品や競技会をご覧になって下さい。』