

News Letter

SCAJニュースレター

vol.
60



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニュースレター

SCAJニュースレターVol.60 2018年9月18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 永田 卓

〒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

2018 9 NL 60



**WBC2018
アムステルダム大会報告**

**設立15周年記念
SCAJ2018展示会
イベント情報**

**スペシャルレポート
第11回リトリート(焙煎合宿)報告**



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.60

SCAJコーヒーカレンダー

2018 September 9月

26日(水)~28日(金)	SCAJ2018展示会	東京ビッグサイト 展示会ステージ
26日(水)~27日(木)	JBC2018準決勝、決勝	展示会ステージA
27日(木)	WSC2018東京大会	展示会ステージA
28日(金)	JBrC2018決勝	展示会ステージC
28日(金)	JCTC2018準決勝、決勝	展示会ステージC
28日(金)	RMTC2018	展示会ステージC

2018 October 10月

3日(水)~4日(木)	コーヒーマスター実技講習	神戸
11日(木)~12日(金)	コーヒーマスター実技講習	東京
18日(木)	非会員セミナー	札幌
19日(金)	コーヒーマスター実技講習	福岡
21日(日)	Qグレーダーキャリブレーションコース	東京
22日(月)~27日(土)	Qグレーダーコース	神戸
28日(日)	Qグレーダーキャリブレーションコース	神戸

2018 November 11月

3日(土)	初級カップングセミナー	札幌
3日(土)	ジュニアスペシャルティコーヒーカッパー資格講座	札幌
4日(日)	中級カップングセミナー	札幌
4日(日)	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	札幌
7日(水)~9日(金)	国際コーヒー週間(International Coffee Week)	ブラジル
	・WLAC2018	
	・WCIGSC2018	
	・WBrC2018	
	・WCTC2018	
7日(水)	サーティファイドローストマスター資格講座	東京
8日(木)	Roasted Coffee参加型品質ワークショップ	東京
16日(金)	コーヒーマスター更新者向け特別セミナー	大阪
20日(火)	JHDCチャンピオンセミナー(参加型)	尾道
27日(火)	コーヒーマスター認定試験	東京、大阪、福岡
28日(水)	ジュニア コーヒープレッシャー資格講座	神戸
29日(火)	サーティファイド コーヒープレッシャー資格講座	神戸

会長挨拶



日頃より、日本スペシャルティコーヒー協会をお引き立ていただき、厚く御礼申し上げます。

日本でのスペシャルティコーヒーの消費は拡大を続けています。2016年実施の協会調査では、コーヒー全体の8%を超えているとの結果が出ました。今年も新たな調査を実施中でさらなる伸びが予測されています。これに合わせ日本スペシャルティコーヒー協会の規模も拡大し、2017年12月における会員数は、個人法人合わせて1,700を超えるまでに成長いたしました。

今年も、日本スペシャルティコーヒー協会の最大のイベントSCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2018が9月26日(水)から28日(金)までの3日間、東京ビッグサイトに開催されます。

今年のテーマはThe Sustainable Future of Coffee「コーヒーの持続可能な未来」です。

地球規模での気候変動の影響を受けている生産国側関係者、競争が激しくなり更なる品質・サービスの向上が求められる消費国側関係者、両方にとって重要なテーマと言えるでしょう。このテーマを基に、コーヒー生産国を含めた23か国、約250ブースでコーヒー、関連機械、器具等の展示、各種情報、品質セミナーなどの展示会が行われます。さらに、スペシャルティコーヒーの各競技会の決勝大会が開催されます。近年は各競技会で日本チャンピオンが世界チャンピオンになっており、日本大会のレベルは世界屈指のものです。

ご多忙の中とは存じますが、SCAJ2018に是非ご参加ください。アジア最大規模のスペシャルティコーヒー展示会、SCAJ2018で得られる最新情報や、つながりは皆様のコーヒービジネスに必ずや役立つでしょう。

日本スペシャルティコーヒー協会 会長 丸山 健太郎

Special Report

World of Coffee2018 アムステルダム大会 報告



6月20日(水)~22日(金)オランダのアムステルダムにてWorld of Coffeeが開催され、その期間に合わせて19日からはワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)2018アムステルダム大会が同時開催されました。朝夕は至る所でカフェには長蛇の列がありました。

訪問時期は6月でしたが、天候は曇りがちで時折小雨が降り、肌寒い天候のせいか、どこでも美味しいエスプレッソ、ブリュワーカーコーヒーいずれも美味しくレベルは高いものでした。

今回のWorld of Coffeeの展示会については特に目を見張るものは出ていませんでしたが、コーヒー関連機器はスマート化しており、今後もIoT化、AI化がコーヒー業界にも確実に押し寄せており、次回のSCAJ2018展示会もその点で非常に興味深く期待しているところです。

さて、一方のWBC2018アムステルダム大会は、日本代表としてJBC2017年チャンピオン石谷バリスタが満を持して出場いたしました。その素晴らしいパフォーマンスに磨きがかけれセミアファイナルには全体の4位で通過しました。しかしながらファイナリストへの道は簡単ではありませんでした。今までの歴代の日本代表も初めての参加の時には、世界の壁に阻まれた経緯がありましたが、石谷バリスタもそのジンクスの罠にかかってしまい、残念ながらファイナルに進出することが出来ませんでした。

石谷バリスタの次回の活躍、躍進に是非、期待したいと思います。

今回のWBCファイナルでは2017年大会以前で多く取り上げられなかったコーヒーが使われ、それが2018年大会では大勢を占めつつありました。

まずはファイナリストで優勝者のポーランド代表で初めての女性チャンピオンとなった、アグニシュカ・ロジェスカの使用したコーヒーはエチオピアのウォッシュド・カーボニック・マセレーション・プロセスでした。2位のオランダ代表レックス・ウェネケルはコロンビアのセロ・アスール農園のXO(エックスオー)プロセスのコーヒーを使用しました。その他のファイナリストもアナエアロビック・ファーマンテーションやカーボニック・マセレーションのコーヒーを使用していました。これらのコーヒーは一般消費者が日常的に飲むものではなく、今は競技用のコーヒーとでもいえるコーヒーですが、世界コーヒー競技大会に臨むにあたって、これらのワイン醸造の技術をコーヒーの醗酵工程に転用して独特のフレーバーを生み出している傾向には注意しておくべきと感じました。

SCAJ事務局 佐々木

Contents [目次]

SCAJ2018 Special Report

- 1 会長挨拶、コーヒーカレンダー、目次
- 2 World of Coffee 2018アムステルダム 報告
- 3-4 ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC) 2018同行記
- 5-6 ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)2018報告 石谷 貴之
- 7 SCAJ2018会長挨拶
- 8 JBC・JBrC審査員
- 9-10 ジャパン バリスタ チャンピオンシップ(JBC)2018 準決勝進出者

- 11-12 ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)2018 準決勝進出者
- 13-14 ジャパン ブリュワーズカップ(JBrC)2018 決勝進出者
- 15 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(WSC)2018出場者 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(WSC)2018審査員
- 16 SCAJ初となる2つのエリアが登場
- 17-18 SCAJ2018 イベント&セミナースケジュール
- 19-20 展示会場案内図
- 21 第11回リトリート報告
- 22 第8回表紙プレゼント、編集後記

ワールドバリスタチャンピオンシップ (WBC) 2018同行記



バリスタの世界一を決めるWORLD BARISTA CHAMPIONSHIP 2018が、オランダのアムステルダムで開催されました。

日本代表として出場したのは、フリーランスバリスタの石谷貴之バリスタです。石谷バリスタは、2007年よりJBCに挑戦され、2017年に念願の日本チャンピオンになりました。

フリーランスバリスタが日本代表として、世界大会に挑戦するのははじめてのことです。企業に所属していないバリスタが、挑戦するには、大きな困難があったと思いますが、多くの方に、サポートを受けながら、世界大会に臨みました。協力を得られたのも、長年に渡りチャレンジしてきた石谷バリスタの姿を応援する方が多かったと幸いです。

今回の大会は、57カ国の選手がエントリーし、2日間の予選、セミファイナル、ファイナルで行われ、オリエンテーションをいれると5日間の開催になりました。

石谷バリスタは、オリエンテーションが行われる数日前より現地に入り、入念に準備を行い、最後まで調整を繰り返し、万全の状態での競技に臨んでいました。

三木コーチをはじめサポート体制もしっかりしていたので、リラックスした状態で望むことができていたのではないのでしょうか。

石谷バリスタは、予選ラウンドを順調に4位で通過しました。

トラブルもなく順調な競技でした。

準決勝では、11位になり、惜しくも決勝進出はできませんでした。

石谷バリスタの競技自体は、予選より更に良いパフォーマンスを発揮できたと思います。他のバリスタが更に良いパフォーマンスを行ってきたのだと思います。

今大会では、WBC史上初の女性チャンピオンが誕生しました。ポーランドのAGNIESZKA ROJEWSKAです。今回で3回目のWBC挑戦で、過去の2回(2015年、2016年)は、いずれも34位との記録が残っています。今回が最後の挑戦と背水の陣で臨んだようです。

彼女の使用したコーヒーはエチオピアの水洗式コーヒーのカーボニック・マセレーションプロセスのコーヒーでした。プレゼンの内容はカフェに来店するお客様へのバリスタのサービスとホスピタリティ精神をもってお客様のスペシャルティコーヒーへの理解を深めて行く事をサポートする内容でした。

今大会の特徴としては、ホスピタリティを重視した競技を行った選手が多かったと思います。3位のスイス代表のプレゼンも上質なホスピタリティに関するプレゼンでした。審査員を巻き込んだ競技をするバリスタが多かったように思います。

競技会ではありますが、どのように素晴らしい顧客体験を提供できるかがポイントになっているように感じました。

また、競技ステージの形をバリスタが選べることにより、様々な競技スタイルがありました。そういった自由度が生まれたことにより、常にジャッジを見れるようにしたり、競技中にジャッジを移動させることもありました。今までの様にジャッジに一方的に訴えかけるプレゼンではなく、競技者のプレゼンの中にジャッジを誘い込んで参加させ、ジャッジがより満足を得られるようなプレゼンが見られました。このような多様性にとんだプレゼンテーションが行われていました。

また、世界大会では、エスプレッソマシンの抽出温度も競技者により設定することができ、抽出にも自由度の幅がまし、いろいろな抽出が行われていました。

石谷バリスタも今までは、できたかったようなドージング量での抽出にチャレンジして、驚かせていました。

使用するコーヒーの傾向は、ここ数年に引き続きゲイシャ種のコーヒーが多かったのですが、新たな傾向としては様々な精選処理方法のものが使用されるようになっています。

一般的なナチュラルやウォッシュドプロセスのものだけでなく、アナエロビックファーメンテーションやカーボニック・マセレーション、XOなど馴染みの少ない新しいプロセスのコーヒーもたくさん使用されていました。生産地での新たな取り組みが、バリスタチャンピオンシップの競技会にも、その流れが来ています。多くの面で、バリスタが選べるようになってきており、バリスタの個性が発揮しやすい競技になってきています。

準決勝からは、観客の数も多くなり、会場の盛り上がりもすごく、バリスタチャンピオンシップへの関心は、高いものとなっています。

世界初挑戦の石谷バリスタは、残念ながら、決勝に進むことはできませんでした。

しかし、日本代表バリスタとして世界に誇れる競技をしてくださいました。世界大会の経験を生かして、更に飛躍されると思います。

バリスタ委員会 副委員長 井田 浩司



ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)2018決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国籍
優勝	アグニェシュカ ロジェスカ		ポーランド
2位	レックス ウェネケル	Friedhats Coffee	オランダ
3位	マシュー タイス	MAME	スイス
4位	ミカエリス カチアボス	The Underdog	ギリシャ
5位	コール トロード	Rosso Coffee Roasters	カナダ
6位	ジョン ゴードン	Gorilla Gear	ニュージーランド
11位	石谷 貴之	TAKA ISHITANI	日本

ワールドバリスタ チャンピオンシップ (WBC) 2018報告



今年6月20日よりオランダ・アムステルダムで開催されたワールドバリスタチャンピオンシップ2018に出場させていただきました。

まずは長い間たくさんの方々のお力添えいただきましたことに感謝致します。

皆様誠にありがとうございます。

昨年の日本の競技会のみだけでなく、ほんとうに長い間多くの方々を支えられ今の自分があると強く実感しています。

ありがとうございます。

ぼくは2007年よりJBCに参加させていただき昨年ようやく世界大会への切符を手にすることができました。長いようであるという間の時間でした。

ぼくにとってのJBCはお店の営業の延長線上にあるもので、毎年自分のレベルアップの為、力になってくれている方々への少しでも恩返しのため、競技を見てくださる方々に少しでも影響を与え、バリスタって素晴らしい職業だなと感じてもらう為、などなど挙げればきりが無いのかもしれませんが全てがモチベーション維持につながり、JBCのおかげで充実したバリスタ人生を送らせていただいています。

そしてようやく立つことのできた世界大会の舞台は何もかもが初めてのことばかりであったという間に終わってしまったという印象です。

正直、現地での記憶を思い出すことは容易ではありません。

今回コーヒーは香港のCupping Room Coffee Roasterに依頼しエチオピア・ゲシャビレッジ・ナチュラルを使用しました。香港にも何度か足を運び、トレーニングを受けたり、プレゼン

テーションと一緒に組み立てたり、彼らとともに取り組めたことはぼくにとって大きな経験となりました。

そして、幸運なことに5月には生産者であるアダムさんと会うことができ、直接お話を聞く機会がありました。ぼく自身、自分の使うコーヒーの生産者と会い、話す機会は初めてでとても感激しました。次から次へと出てくるコーヒーへの想いに感銘を受け、今までにない感情がこみ上げてきたのを覚えています。彼の想いもプレゼンテーション構築の大きな助けとなりました。

プレゼンテーションでは現場でもできるオペレーションということ念頭に置き、どうしたら自分の理想とするエスプレッソを抽出できるかを長い間考えました。

そして今回は日本のドリップコーヒーの抽出からヒントを得て、25gという多い粉量で44gのエスプレッソを90.5°Cで抽出するメソッドを取り入れることにしました。

この抽出メソッドにより甘くてリッチなエスプレッソの抽出が可能になりました。

そしてそこから出てくる風味はナチュラルプロセスとは思えないような、とても綺麗で複雑な、黄色とオレンジを連想させるフルーツフレーバーでした。

ジャッジにはそのことを100%伝えることはできませんでしたがバックヤードでは各国のバリスタたちが競技終了後駆け寄ってきて『25gコーヒーを使うなんてどうなってるんだ!!』など興味を持ってもらいたくさんのナショナルチャンピオンたちと交流を深めることができました。世界大会では競技が終わると、みんな自分が使ったコーヒー豆を交換し合います。そこでコミュニケーションをとったり情報交換したり、WBCで出会ったバリスタたちとは

今でも時々メールなどでやり取りをするぐらい仲良くなれます。

シグネチャードリンクではエスプレッソから感じられるパッションフルーツをメインの材料として使い、エスプレッソの時に感じていただいた黄色とオレンジのフルーツを引き上げさらにもう一段階上のエスプレッソコースとして楽しんでもらえるよう提供しました。エスプレッソを抽出時間で2つに分け、前半に抽出される液体には味噌パッションソースを加えテクスチャーと複雑さを向上させました。後半に抽出される液体にはパッションフルーツとエルダーフラワーや、ローズなどのハーブを加えたシロップを加えゲイシャフレーバーを引き上げました。最後に分けた2つの液体をブレンダーで混ぜ合わせテクスチャーをさらに向上させました。

一度分解して再構築することでドリンクのスケール感を大きくしたドリンクです。

今回予選は4位、準決勝11位という個人的には不本意な結果となってしまったことは悔しい気持ちでいっぱいです。

全体の評価としては、テイストの明確さに欠けていたり、英語力の問題だったり反省点が多く、自分の力不足を突き付けられました。

また応援していただいた多くの方のお気持ちにも応えることができず、日本の代表として申し訳ない気持ちがずっと残っています。

しかしながらWBCという舞台はとても楽しく、今までに経験したことのない感情や、想いを体感させてくれました。

その感情をもう一度体感したい、そして次こそは自分の目指す位置に結果を求めたいと思い今年JBC2018に出場することを決めました。

簡単な道ではないことはわかっていますがWBCで得ることのできた経験を活かし、日々精進していけたらと思っています。

そして今後は競技会に参加するバリスタをもっともっと増やしていけるよう努めていきたいと思っています。

競技会はコーヒーと向き合える素晴らしい機会ですし、現場(お店)に役立つことばかりです。それは最終的にお客様の為にもつながり、コーヒー文化が、そしてバリスタの文化が日本に根付くことにもつながると信じています。

TAKA ISHITANI 石谷貴之



SCAJ2018 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 SCAJ2017 には、生産国を含む日本国内外 25 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 126 社、246 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 28 の国と地域、合わせて 29,801 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。

さて本年は、SCAJ 設立 15 周年の年となります。15 周年を記念し、会場を大幅に拡大して SCAJ ワールドスペシャルティカンファレンス アンド エキシビジョン 2018 を開催いたします。東京ビッグサイト 西 3・4 ホールを使用、面積は、4,680+6,840㎡=11,520㎡となり、昨年の約 1.6 倍、過去最大の会場面積となります。

会場を拡大することによって、今までできなかったさまざまな新企画、また、展示会場で行っていただいていた競技会、商談スペース

を、会場内で実施することができるようになりました。初めての試みとして、本年度はコーヒービレッジ、ロースティングエリアの設置をいたしました。

日進月歩のスペシャルティコーヒー業界の情報を、今回の SCAJ2018 では、いち早く発信したいと考えています。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。

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

JBC・JBrC 審査員

2018年度JBC認定審査員 39名

(敬称略・順不同)

氏名	社名	氏名	社名
中原 見英	株式会社丸山珈琲	小塚 孝治	猿田彦珈琲株式会社
中嶋 太郎	株式会社マルハンダイニング	田岡 英之	株式会社TAOCA COFFEE
中村 あや	ナカムラコーヒーロースターズ	鈴木 彩	株式会社NOZY珈琲 / THE ROASTERY BY NOZY COFFEE
桑木 孝雄	UCC上島珈琲株式会社	大野 善生	
関口 学	株式会社 / 丸山珈琲	金 奈伶	Coffea Syndrome / Coffea Syndrome
内田 一也	創作珈琲工房くれあーる / 創作珈琲工房くれあーる	望月 光	
黒澤 順一	株式会社サザコーヒー / 本店	柚木 光	株式会社アートコーヒー
吉川 浩史	株式会社NOZY珈琲 / 三宿店	湯浅 友理香	UCCホールディングス株式会社
葛西 甲乙	(有)かさい珈琲 / 27 COFFEE ROASTERS	床本 佳織	UCCホールディングス株式会社
小上 雄矢	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー / Unir 本店	大澤 優二	UCCホールディングス株式会社
古谷 哲成	伊東屋珈琲合同会社 / 伊東屋珈琲	宇野 裕	UCCホールディングス株式会社 / コーヒーアカデミー神戸
都築 尚徳	猿田彦珈琲株式会社 / 調布焙煎ホール	井田 浩司	株式会社 路珈珈 / ROKUMEI COFFEE CO.
深谷 幸男	ボンタイン珈琲本社 / CuppingRoom@caffebontain極楽店	小池 美枝子	有限会社 とむとむ
藤田 淳史	スターバックスコffeeジャパン株式会社	幸田 貴枝	UCCホールディングス株式会社
石井 利明	株式会社石井商事 / AMAMERIA ESPRESSO	岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社 / レックコーヒー
村田 果穂	UCCホールディングス株式会社	齋藤 久美子	株式会社丸山珈琲
八木 俊匡	RIO COFFEE	森田 明日香	株式会社WAT Coffee Wrights
菅 哲大	株式会社FMI	林 央	小川珈琲株式会社 / 総合開発部 商品開発課
西尾 逸平		荒木 貴之	株)Attic coffee and dining / Delicious Restaurant Attic
		三神 亮	ワタル株式会社

2018年度JBrC認定審査員 21名

(敬称略・順不同)

氏名	会社名 / 店名	氏名	会社名 / 店名
永山 祐子		本池 達也	有限会社オールドニュー
仲村 良行	豆ボレボレ	金 奈伶	Coffee Syndrome / Coffea Syndrome
押本 陸	株式会社NOZY珈琲 / THE ROASTERY BY NOZY COFFEE	金野 創	株式会社サザコーヒー / サザコーヒー
石井 利明	株式会社石井商事 / AMAMERIA ESPRESSO	柚木 光	株式会社アートコーヒー
油布 尚也	株式会社しながわ街づくり計画 / KAIDO books&coffee	文元 政彦	Mel Coffee Roasters / Mel Coffee Roasters
森岡 良介	有限会社ラ ルーナ ロッサ	大浦 智史	小川珈琲株式会社
長田 光司	UCC上島珈琲株式会社	宇野 裕	UCCホールディング株式会社 / コーヒーアカデミー神戸
小林 伸也	株式会社 和珈屋 / 珈琲豆専門店 和珈屋	村田 果穂	UCCホールディング株式会社
上野 圭介	株式会社トーホー	太田 比呂子	株式会社アートコーヒー
加藤 隼次	株式会社キャメル珈琲	柴田 悠紀	株式会社百塔珈琲 / 百塔珈琲Shimofuri
高山 廣記	Blue bottle coffee Japan / ブルーボトルコーヒー三軒茶屋カフェ		

SCAJ2018オフィシャルスポンサー紹介

GOLD

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

伊藤忠商事株式会社、オルガノ株式会社、株式会社ディーシーエス、ワタル株式会社

BRONZE

Cooperativa Regional de Cafecultores em Guaxupe Ltda.COOUPE、Unicafe Cia. de Comercio Exterior

ホスピタリティ

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

商品提供

東罐興業株式会社、株式会社日本デキシー、ライオンハイジーン株式会社

Water Supply

エバーピュア・ジャパン株式会社

年間競技会

株式会社 明治、雪印メグミルク株式会社

ジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2018 準決勝進出者紹介

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 特に練習で苦勞された点や努力した点はどこですか?
- Q6 今までにカッピ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。

安部 潤

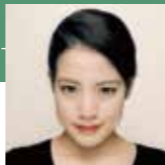
猿田彦珈琲株式会社 表参道店



- Q1 2回目。 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 必ず決勝に残る気でいます。 Q5 コーヒーと向き合う事
- Q6 コスタリカ シュマバ ブラックハニー Q7 バリスタの腕の見せ所
- Q8 パナマのラテと丸ぼうろ Q9 会社の先輩方
- Q10 全力で臨みます。 Q11 情熱

梶谷 理早

ユニシーフードサービスシステムズ株式会社 神戸カブチン倶楽部 JR 京都伊勢丹店



- Q1 4回目 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 「自分らしく楽しむ」 Q5 手数が多く分テカルの部分を強化しました
- Q6 ホンジュラスのエルブエンテ Q7 30mlに濃縮された不思議な液体。抽出は難しいけどその分美味しくいれた時の喜びが大きいところが魅力だと思います
- Q8 ドライフルーツ Q9 母
- Q10 支えてくれた多くの方への感謝の気持ちを忘れずジャッジの皆様へ美味しいコーヒーを提供できるように頑張ります
- Q11 この1年間エルブエンテの美味しさを追求してきた工夫やテーマに注目して頂きたいです

飯高 亘

株式会社サザコーヒー 店舗事業部



- Q1 7回目。 Q2 3回目。 Q3 2回目。
- Q4 去年のリベンジ Q5 自分の限界値を上げる事
- Q6 BEST OF PANAMAに並んでいたコーヒー達 Q7 国境を越える飲み物
- Q8 辛すぎないカレーにアイスアメリカノ Q9 イチロー選手
- Q10 恩返し Q11 心地よい音楽と15分の空間

粕谷 哲

株式会社 Philocoffea Philocoffea Roastery & Laboratory



- Q1 2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 1秒でも長くビッグサイトで競技をしたいので、どうかお願いします。 Q5 自分じゃなくてもやれることはスタッフにやってもらいました。みんないつもありがとうございます。
- Q6 5年前に飲んだエルインヘルトのパカマラは本当に衝撃でした。 Q7 エスプレッソ単体だけでなく、色々なドリンクの材料になりうるところ。少量なのに懐が広い。
- Q8 パンとコーヒー。 Q9 コーヒーファクトリー(茨城県つくば市)のオーナー夫婦。
- Q10 たくさんの方の支えがあつての大会挑戦です。自分の競技で恩返しできればと思います。 Q11 誰かのためになりたいプレゼンの内容にすることを重視しています。何か感じ取ってもらえたら幸いです。

石谷 貴之

TAKA ISHITANI



- Q1 13度目 Q2 13度目 Q3 11度目
- Q4 頑張ります。 Q5 自分らしさを大切にすること。
- Q6 決勝で使うコーヒーです。 Q7 なかなか上手くいかないところ。
- Q8 甘めのアイスラテとトースト Q9 祖父母、両親
- Q10 頑張ります。 Q11 全部見てください。

志摩 瞳

株式会社 丸山珈琲 表参道店 Single Origin Store



- Q1 3回目です。 Q2 3回目です。 Q3 初めてです。
- Q4 楽しみます!最高のカップとプレゼンでやりきる! Q5 自分の考えを伝える言葉で伝えること。あと抽出とスケジューリングです。
- Q6 ホンジュラスエルブエンテゲイシャ Q7 私が最高だ、幸せだ、と感じるのはエスプレッソを通して素敵な人々との出逢いがあることです。エスプレッソが繋ぐ人々の出逢いはすごいと思います。
- Q8 シャインマスクットの白和え Q9 私は丸山健太郎社長です。尊敬しています、とても感謝しています。
- Q10 他人に勝つことではなく、自分に負けないこと。コーヒーを通して、皆さんがあなたに幸せになってほしいと心から願っています。 Q11 自分が言われていることだと思って、私が伝えたい想いを心でキャッチしてほしいです。

衛藤 匠吾

株式会社小川珈琲クリエイツ 本店



- Q1 6回目 Q2 2回目 Q3 1回目
- Q4 前回ファイナルに行けなかったときの悔しさをすごく覚えてます。今回こそはファイナルに進出します。
- Q5 コーヒーへの理解を深めることです。 Q6 今回使用するコーヒー豆です。 Q7 とろとろの甘さです。
- Q8 焼きたてのトーストとブレンドコーヒー Q9 吉川バリスタ・村山バリスタ
- Q10 ここまでするために協力してくれた人々にも、最後までやりきります! Q11 わりと大きい声でプレゼンします

杉浦 優子

有限会社スキコーヒーロースティング スキコーヒーロースティング



- Q1 7回目 Q2 5回目 Q3 2回目
- Q4 自分の精一杯を出し切ることができればそれで満足です。 Q5 練習時間の確保と、抽出を安定させる努力。
- Q6 アグロタケシゲイシャ Q7 バリスタの引き出し次第で味わいが大きく変化すること。
- Q8 ドライレモンピールとエチオピアのコーヒー。 Q9 コーヒー業界の中では丸山珈琲の丸山健太郎社長。
- Q10 精一杯頑張ります! Q11 ハンドメイドの小道具たち。

永井 喜美男

井崎珈琲有限公司 ハニー珈琲天神 VIORO 店



- Q1 4回目 Q2 3回目 Q3 2回目
- Q4 進出できるように頑張ります
- Q5 コーヒーの持ち味を出すこと Q6 エチオピア Q7 はやさ
- Q8 アイスラテと熟源2号 Q9 全ての人の中に尊敬できるものがあると思います
- Q10 感謝の気持ちを持って一生懸命頑張ります Q11 雰囲気です

安 優希

株式会社サザコーヒー 大洗店



- Q1 4回目 Q2 2回目です。 Q3 2回目です。
- Q4 昨年はファイナリストにさせて頂きました。今年こそは優勝したいです。 Q5 エスプレッソ抽出やコーヒーに対する考え方で。
- Q6 今回準決勝で使用するコーヒーです! Q7 農園主、素材、ロースター、マシン、バリスタ、、、自分一人で成り立つものでなく、たくさんの人やものがあつてこそ成り立つドリンクであるところ。
- Q8 そのコーヒーから感じられるフレーバーの物と食べ合わせることは好きですが、食いしん坊なのでこれという選びきれません...
- Q9 監督率いるサザ歴代のチームバリスタのメンバー、社外ですと鈴木樹バリスタです。 Q10 優勝したいです。 Q11 コーヒーへのアプローチ、考え方、パッション!

久永 由佳

猿田彦珈琲株式会社 調布焙煎ホール



- Q1 3回目 Q2 初めて Q3 初めて
- Q4 残るように、がんばります! Q5 テクニカルな技術スチーム
- Q6 一番が決まらなかったです。 Q7 多くの味の表現が出来る抽出方法
- Q8 みたらし団子とポリビアのラテ Q9 恥ずかしいので秘密にしてください
- Q10 笑顔でやりきります。 Q11 笑顔でがんばります。

山下 淳美

アンリミテッド株式会社 UNLIMITED COFFEE BAR



- Q1 6度目です。 Q2 3度目です。 Q3 2度目です。
- Q4 昨年の準決勝で自分の足りない部分を痛感し、1年検証してきた結果を出せたらと思っています。 Q5 お客様であるジャッジにとって心地よい体験をして頂くにはどうしたら良いのか、抽出検証です。
- Q6 Colombia Cerro Azul Geisha ゲイシャらしい華やかさはもちろん、オレンジなどの甘さもしっかりと感じられ感動しました。 Q7 同じコーヒーでもエイジングやメッシュ、抽出量などで、本当に色々な表情を見せてくれます。
- Q8 カブチンとコロンビアシグナルオリジナルチョコレートのパウンドケーキ UNLIMITED COFFEE BARでもご提供していますので、いらした際には是非試してみてください! Q9 平井麗奈氏、松原大地氏、アンリミテッドのメンバーそれぞれ素晴らしい色があつて、いつも学ばせて頂いています。
- Q10 ジャッジや観客の皆様にもわくわくして頂けるような競技が出来るように頑張ります! Q11 私達バリスタやロースターの取り組みによって、どの様に素材の持つポテンシャルを引き出し、お客様にお届けできるのかというところに注目して見て頂いたら幸いです。

本間 啓介

株式会社サザコーヒー 本社 営業部



- Q1 6度目です。 Q2 4度目です。 Q3 4度目です。
- Q4 毎回ベストパフォーマンスで臨みます! Q5 自分の求めているエスプレッソテイストの再現性
- Q6 7年前のNinety Plus Nekisse。 Q7 追及の難しさそこから生まれる達成感にいつも魅力を感じています。
- Q8 杏仁豆腐とバニラアイス Q9 コーヒー:鈴木太郎 スポーツ:川口能活
- Q10 これまでの取組みを出し切れるようにたく頑張ります! Q11 見て下さる方へ新しいインスピレーションになればと思っています。精一杯頑張ります!

山本 知子

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir 阪急うめだ本店



- Q1 10回目です。 Q2 8回目です。 Q3 4回目です。
- Q4 今回も大好きなコーヒーです。準決勝だけでなく決勝でも飲んでいただきたいです。
- Q5 体力との戦いでした!出来上がって常にも良いものと考え、変更してきました。限りある時間を無駄にしないように何度も繰り返し練習しました。 Q6 今回使うコーヒーです。
- Q7 全ての始まり、自分のスタート、お客様に美味しさを伝えられるスタートのドリンクです。 Q8 カブチンとUnirのあんスコーン。
- Q9 情熱のある人は尊敬します。 Q10 大会に出られると喜びと、楽しさを感謝の気持ちで爆発させます。 Q11 15分間長いようで短いです。是非最初から最後まで見てください。

三村 つつみ

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir 本店



- Q1 3回目です。 Q2 2回目です Q3 1回目です。
- Q4 美味しいコーヒーをより多くの方にお伝えできるように頑張ります!
- Q5 理想の美味しいコーヒーを調整し再現することです。 Q6 大会で使用使用するコーヒーです。
- Q7 フォーカスするところによって様々な一面がありワクワクさせてくれ、そこから学びをえられることです。 Q8 メレンゲのクッキーです。 Q9 会社の先輩方です。
- Q10 全力で頑張ります! Q11 元気で情熱を込めたプレゼンテーションを頑張るのでそのを見て頂けたらと思います!

吉野 政明

有限会社 かい珈琲 27 COFFEE ROASTERS



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
- Q4 今初出場で決勝に進みます。現地で感じた感動と、生産者の想いを自分のジャッジや会場のお客様にしっかり伝えたいです。 Q5 お客様により理解して頂く為、言葉の選び方を試行錯誤しました。まだまだ努力が必要だと思っています。
- Q6 色々なコーヒーを飲んできましたが、現地でカッピングしたホンジュラスのコーヒーが一番美味しかったです。 Q7 味わいがアプローチにより多種多様に化する事に魅力を感じます。だからこそバリスタは質生産国や土壌、精製処理をしっかり理解し、抽出管理をすることが重要だと日々感じています。
- Q8 生菓子や焼き菓子です。私自身、ケーキ屋に勤めてバリエーションを上げていた時、コーヒーとの組み合わせが一番美味いと感じました。 Q9 オナーの意図です。私と27COFFEEROASTERSに呼ばれたことこのセミファイナルという素晴らしい場所に立てて頂くこと、スベタルテコーヒーを響かすこと、かかると、言い出したら割がたいです。これからはと感謝する方だと思っています。
- Q10 初めてのセミファイナル。自分らしさ、お店らしさを十二分に伝えたいです! Q11 生産者の想いや、コーヒー豆に対する情熱、愛情を感じて頂けたら幸いです。そして、3つのドリンク全てを自分たちが本当に美味しいと思えるカップを提供したいです!

スポンサー紹介

- 【Special】 トーエイ工業株式会社、東洋ペパレヅ株式会社
- 【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、東洋ペパレヅ株式会社、REG BARBER ENTERPRISES
- 【協賛企業】 アラブ珈琲株式会社、井崎珈琲有限公司、Unirユニール、株式会社エフ・エム・アイ、有限会社かい珈琲、猿田彦珈琲株式会社、株式会社TAOCA COFFEE、株式会社大一電化社、デロンギ・ジャパン株式会社、株式会社丸山珈琲
- 【メディアスポンサー】 STANDART、株式会社Good Coffee
- 【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

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ (JCTC) 2018 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。

岩本 貴之

有限会社 バンボウ 金澤ちとせ珈琲



- Q1 7回目 Q2 5年ぶり2回目 Q3 初めて
 Q4 前は準決勝とまりだったので、自分の成長を証明するためにも決勝に進みたい
 Q5 苦手なスピードのUPとアフターの質感の違いの見極め
 Q6 味に層(奥行き)があり色々な味が感じられるコーヒー、りんごの様な甘い酸味が好きです。
 Q7 色々なお客様に色々なコーヒーの楽しみ方を提供出来るように、自分自身の引き出しを常に増やしていきたいと思っています。
 Q8 大切にしているものは沢山ありますが、一番はなんと言っても家族です。
 Q9 5年ぶりにここに戻ってきた喜びを感じ、前回行けなかった決勝への悔しさを感じてっべんを目指したいと思っています。
 Q10 恐らく準決勝進出者の中で最年長だと思っておっさんの頑張っている姿を見てやって下さい。

高木 麻奈美

株式会社トランク TRUNK COFFEE 高岳店



- Q1 2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 集中 Q5 正確さとスピードの両方を意識しながら答えられるようにする事です。
 Q6 口に含んだ直後(口ロピカルフルーツのようなまろやかでボディのある甘味と酸味を感じ、後からミルクチョコレートのような甘さも感じられるような複雑味のあるコーヒーが好きです。
 Q7 お店にお越し頂いた瞬間から快適に過ごせるように気を配ること、お客様との会話をしその時飲みたいと思っているコーヒーを考え提案することです。
 Q8 信じることです。 Q9 全力でやり切ります! Q10 楽しんで挑んでいる姿を見ていただきたいです。

後藤 剛

CoffeeRoaster&Cafe culmino



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 全問「yes!」で決勝目指します!
 Q5 普段行うカップリングと違い、スピードを意識しながら味の判断をしなければならない事。 Q6 爽やかさと甘さが長く続くコーヒーです。
 Q7 お客様が笑顔なれるコーヒー作りを心がけております。 Q8 物ではありませんが、僕のやりたい事を理解して応援してくれる家族やスタッフが大切です。
 Q9 上位に食い込めるよう頑張ります! Q10 「yes!」の時の笑顔(笑)

田和 佳晃

有限会社 テンプル kobe coffee temple



- Q1 6回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 いつも通り集中します。 Q5 問題作りです。
 Q6 後味の良い、次々と飲みたくなるコーヒーです。
 Q7 いつも通りです。 Q8 いつも通りです。
 Q9 いつも通り頑張ります。 Q10 姿勢

後藤 直紀

株式会社 豆香洞 豆香洞コーヒー



- Q1 10回目 Q2 4回目 Q3 2回目
 Q4 もし決勝に残れたら、第一回大会以来なので9年ぶりとなります。この9年間に何が変わったのか(変わっていないのか)、見てみたい気もします。
 Q5 いかに楽に早く練習用のセオを組めるかを頑張ってきました
 Q6 水のようにつるつるとした滑らかな質感がありながら味や香りもしっかりある、経時変化にも強く、むしろ冷めるほどにインブループしていくコーヒーです。 Q7 飽きない事
 Q8 何百回でも何千回でも、同じ事を同じ様に繰り返す事。 Q9 シンプルな競技ですが、毎回新たな発見があって面白いです。今回も大会を通して何かを見つける事が出来たら嬉しいと思います。 Q10 肩の動き

坪井 紀代美

株式会社 RUINS カフェツキコヤ



- Q1 3回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 参加しただけにならないように、がんばります! そして師匠の天野さんによる報告をしたいです!!
 Q5 営業の合間や終わった後などに、時間を作って練習するモチベーションを維持すること、苦手な問題を深追ひしすぎないこと。問題はバランスよく作る事。 Q6 甘くてスッキリしてキレイな味
 Q7 いつもニコニコしていたい、そしてお客様と人とのご縁。あと6年育てているとは一期一会だということを忘れないこと Q8 我が家の小さいコーヒーの木
 Q9 精一杯頑張ります! Q10 緊張するので正直なところあまりじっくり見て欲しくありません。流し見してください。

杉原 大輔

株式会社 ヒロコーヒー いながわコーヒー工房



- Q1 2014年から毎年出場しているので、5回目です。 Q2 2回目です。
 Q3 はじめてになります。 Q4 オールイースで決勝進出を目指します!
 Q5 問題作り。 Q6 とにかく甘さのあるコーヒーが好き。
 Q7 昨日よりも今日。 今日よりも明日の精神。 Q8 家族。 Q9 日本一を目指します!
 Q10 全問正解を決めた時のイースのリアクション。

栢久保 竜

ワルツ株式会社



- Q1 4回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 これまで取り組んできた事が結果として表れたら嬉しい事です。
 Q5 テクニカルな練習だけでなく、フィジカル、メンタルのトレーニングにも注力しました。 Q6 華やかな風味で甘さが感じられるコーヒー
 Q7 期待値を超える事 Q8 コーヒーを扱う仕事が出来た事への感謝と誇り Q9 心技体を整え、競技を楽しみます。
 Q10 姿勢…ですかね。予選では手が震えてしまった為、クラウチングスタイル(前傾姿勢)をとりましたが、アップライトスタイル(直立姿勢)かクラウチングスタイルかは当日の手の震え次第で決めたいと思います。

新田 千香子

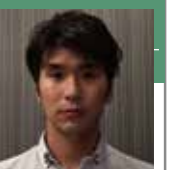
有限会社 チモトコーヒー 新田珈琲



- Q1 3回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです
 Q4 自分との戦いに勝ちたいです。 Q5 克服できていませんが、苦手な組み合わせや、熱い温度帯の克服への練習と、練習時間の確保です。
 Q6 その時その時に会える美味しいコーヒーです。 Q7 接するものすべてに心を込める事です。(お客様、コーヒー豆、器具、店舗、旦那、etc...)
 Q8 子供。感謝の気持ちを持つ。できる事の殻を自分で作らない。やろうと思ったことはやってみる。です。 Q9 競技者として、東京ビッグサイトにいきたいとずっと思っていました。あとは、できる限り悔しい思いをしないように頑張りたいです。
 Q10 ポイントはありませんが、正気を保てるように頑張りたいです。

村越 悠

ワタル株式会社 名古屋支店



- Q1 3回目です。 Q2 2回目です。 Q3 2回目です。
 Q4 2位じゃ納得できません。
 Q5 頭は冷静に動きは俊敏に。 Q6 飲んだ瞬間の派手なインパクトはないが、口に含んでから、じわじわとほのかに柑橘系の風味が感じられるコーヒー。
 Q7 周りの意見を取り入れること。 Q8 挑戦
 Q9 優勝します。 Q10 ちゃんと確認作業ができていないか見てください。

古橋 見洋

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 1回目
 Q4 本番に弱い自分を撤回しに行きます! 店の皆、委員会の皆様への感謝の気持ちを結果で表現します
 Q5 落ち着きと集中力UP Q6 マスカット ライチ
 Q7 一緒に働く仲間にとって、来店して下さるお客様にとって居心地の良い場所であること Q8 ありすぎて書ききれないです
 Q9 頑張るぞー! Q10 優しく見守って下さい

吉田 茂雄



- Q1 初めてです。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。
 Q4 日本一になる! Q5 スピード。
 Q6 明るくクリーンでバランスが良く、フルーツの甘さで終わるコーヒーです。
 Q7 楽しむ心。 Q8 美味しいものを沢山食べること。自由に生きる。
 Q9 日本一になって世界大会へ行きます! Q10 全力で頑張ります。

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、NOZY COFFEE、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) 2018 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 決勝に進出したら何回目ですか? Q3 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。 Q4 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか? Q5 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。
- 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 珈琲以外に興味がある事はありますか? Q10 大会にける思いを一言

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 2回目です。 Q2 2回目です。 Q3 つかんだチャンスを無駄にせず。そして、思いっきり楽しみます!
- Q4 夏場のエイジング管理の難しさ。いかに自分の言葉で、素晴らしい珈琲体験を伝えることが出来るか。 Q5 丁寧な所作を心がけています。
- Q6 ラウンドで余韻が長く続く珈琲が好きです。 Q7 チームワーク! Q8 まわりの人たちがくれる言葉。珈琲と製菓の道具。
- Q9 おいしいおやつを作ること。 Q10 SCAJ15周年の記念すべき今年の大会に、選手として参加できることをとても嬉しく思います。



小林 康人

小川珈琲株式会社 本社

- Q1 3回目です。 Q2 3回目です。 Q3 やることやりきって優勝します! Q4 ジャッジ(お客様)の目線でコーヒー体験が高まるプレゼンテーションをすること。
- Q5 コーヒー豆や抽出レシピや技術よりも、どんな体験をさせるか、というところ。 Q6 ベリーやトロピカルを感じる、酸と甘さが絶妙なバランスのコーヒーです。
- Q7 ブリューワーとしてコーヒーを大切にすること。お客様に一番美味しく飲んでいただけるように、商談やプレゼンの時は必ず自らドリップします! Q8 家族と会社のみなさんです。競技会に出場させていただけに感謝しています。ありがとうございます。
- Q9 刷り込みです。時々1歳の子どもに一流アスリートの動画を見せています。 Q10 狙うは世界チャンピオンのみです!



近藤 寛之

Kondo Coffee Stand

- Q1 3回目です。 Q2 2回目です。 Q3 私のバリスタ人生の集大成として臨ませていただきます!
- Q4 妥協をしない事です。 Q5 全てです。 Q6 トロピカル、ストーンフルーツ、シトラスのような明るい酸を感じるジュシーなコーヒーです。
- Q7 美味しいスペシャルティコーヒーを提供する事です。 Q8 家族、そして感謝です。
- Q9 今は無いです。 Q10 この日の為に努力してきました。準備してきた事を100%出せるよう頑張ります!



佐藤 優貴

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー

- Q1 1回目です Q2 1回目です Q3 人事を尽くして天命を待つ Q4 どんなプレゼンをするか
- Q5 オープンサービスの流れ Q6 明るくクリーンでフルーティなコーヒー
- Q7 美味しいコーヒーを淹れること Q8 完璧を追求する姿勢を忘れないこと
- Q9 飲食物 Q10 自分出来る限りの事をする



中井 千香子

UCC ホールディングス株式会社

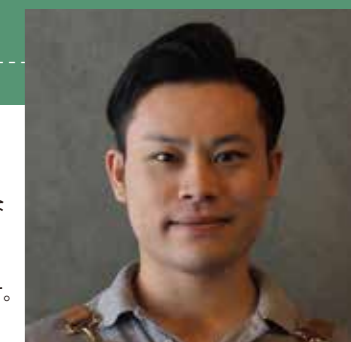
- Q1 4回目です。 Q2 初めてです。 Q3 自分の思い描くコーヒーが出せるように、楽しみたいと思います!
- Q4 ほんの少しの変化でコーヒーの味わいは大きく変わるので、その理由を考えて常にコーヒーと向き合うことでした。 Q5 ジャッジの方と一緒に楽しめる10分間にしたいと思っています。それが、観ている方々にも伝われば良いなと思います。
- Q6 特にどこの産地が好きというのはないのですがコーヒーは全般的に好きです。 Q7 人の好みを覚えることです。その中でも甘さを引き出すことができたコーヒーはみんなが笑顔になれるから好きです。 次に会った時に会話に繋がるからです。
- Q8 コーヒーを楽しむ心をいつも忘れないことです。 Q9 偏りはありますが音楽です。大学の時には音楽学部だったぐらい興味あります。楽しい時こそ、ひらめきがある気がします! 競技中のBGMも毎回時間をかけて自分の好きなものを選んでいきます。
- Q10 本当にたくさんの方々に関わっていただき、サポートしていただきました。「自分は1人じゃないみんながいる!」と思えて力が湧いてきます。この感謝の気持ちを結果に結びつけることができるように、やりきります!



成澤 敬介

株式会社ウッドベリーコーヒー WOODBERRY COFFEE ROASTERS

- Q1 4回目です。 Q2 1回目です。 Q3 楽しい舞台に立つことができ幸せです。精一杯楽しみたいです。
- Q4 大会で使う豆が手元に届いたのが、本番の12日前でした。そこから、焙煎プロファイルや抽出レシピ、プレゼンの練習を詰め込んだので大変でしたが、とてもいい経験になりました。 Q5 見ている人が「飲みたい!」と思ったり、ワクワクするようなプレゼンを心がけています!
- Q6 口の中に入れた時に、まず甘さから感じます。その後様々なフレーバーが鼻に抜けて、最後も甘さで終わる、ウォッシュトのコーヒー。 Q7 常に様々なことに疑問を持つようにしています。成功しても失敗しても「なぜ?」「どうして?」を考えてます。
- Q8 「コーヒーが好き」という気持ちは、 Q9 甘いもの全般。 Q10 たくさんの方が協力してくれました。ありがとうございました!本番は精一杯頑張ります。よろしくお願いいたします!



檜垣 慶治

株式会社 丸山珈琲 表参道 Single Origin Store

- Q1 2回目です。 Q2 初めてです。 Q3 夢の舞台でコーヒーを淹れられる事に感謝します。精一杯がんばります!
- Q4 人に伝える難しさを日々、実感しました。 Q5 最後まで見逃せません! Q6 甘い風味を感じる瑞々しいコーヒーが好きです。
- Q7 相手の視点で考えることです。 Q8 出逢いを大切にしています。
- Q9 音楽フェスと蚤の市です。 Q10 皆さんと日本のコーヒーシーンを盛り上げる最高の舞台にしたいです!!



スポンサー紹介

- 【器具・グラインダー(給湯器)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】エバーピュア・ジャパン株式会社、株式会社カリタ、株式会社スピン、HARIO株式会社、ラッキーコーヒーマシン株式会社
 【コーヒー豆スポンサー】ワタル株式会社
 【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、ワタル株式会社
 【現金協賛スポンサー】アタカ通商株式会社、株式会社インフィニティ、有限会社オハラ TOKUSHIMA COFFEE WORKS、キャラバンサライ株式会社、株式会社共進舎牧農園、京都飲料株式会社、元井珈琲、尾道浪漫珈琲、株式会社 和珈屋
 【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

ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ (WSC) 2018 出場者紹介

(敬称略・順不同)

Vincent Wong (カナダ)
SCA Canada Champter




Chu Shao-Chi (ラオス)
Lao Coffee Association /OKLAO Co.,Ltd



Xiao Yu Tang (中国)
CBC COFFEE NETWORKS /Tai Gu Coffee



Chon Hei Wong (マカオ)
Macao Coffee Lover Association /CHICHU&Walking Coffee



Yuen Tung Chang (香港)
Hong Kong Professional Coffee Association /Accro Coffee



Regine Wai (マレーシア)
Malaysia Specialty Coffee Association /Page 2 Café



中山 吉伸 (日本)
Specialty Coffee Association of Japan /株式会社 丸山珈琲



Wei-Shin Chang (台湾)
Taiwan Association of Specialty Coffee /Waka Oca Café



Jeong Hyeon Kim (韓国)
Korean Coffee Association /180 Coffee Roasters



Kasama Kunboon (タイ)
Thai Coffee Association /Nana Coffee Roasters



2018年度WSC認定審査員 29名

2018オフィシャルジャッジ

氏名	会社名 / 店名	国名
Ruoqing Xu	China Siphonist Championship of World (CSCW) Committee	中国
Liu Hung Yuk	China Siphonist Championship of World (CSCW) Committee	中国
Ka Yan Cheng	co:llab coffee	香港
Sui Fong Wendy Yu	WY Roaster Corner	香港
Ng Tsz Ho Nigel	Brew Masters	香港
Mok Wai Kin	Accro Coffee	香港
Koki Takayama	Blue bottle coffee japan	日本
Miho Murata	UCC HOLDINGS CO.,LTD	日本
Tomoko Nagase	UCC Ueshima Coffee Co., Ltd.	日本
Koji Nagata	UCC Ueshima Coffee Co., Ltd.	日本
Sujin Kwon	C&K COFFEE COMPANY	韓国
HyeonWoo Lee	UCC Coffee Korea Co.,Ltd	韓国
MAN SOK FONG	COFFEE LOVER ASSOCIATION	マカオ
Chi Seng Kasper Leong	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Sia Wan Teng	PERSONAL APPLICATION	マレーシア
Cheryl Lee Suyin	PERSONAL APPLICATION	マレーシア
Hung Yu Chen	AN SHAN COFFE CO.,LTD	台湾
Ting Shuan Liu	WAKA OLA CAFÉ	台湾
Asama Vichaidit		タイ
Sutinee Amornpatanakul	Barista Association of Thailand. K2 Company Limited	タイ

2017オフィシャルジャッジ

(敬称略・順不同)

氏名	会社名 / 店名	国名
Seng Kuen Phua	Beans Depot	マレーシア
Tsun Wu Liu	San Coffee/Roaster	台湾
Ping-Ta Lee		台湾
Chia Wei Chen		台湾
Wei-Sin Wang	Bu Café	台湾
Cheng Hsueh Chen		台湾
Mujung Huang	UPPER SPECIALTY COFFEE LAB	台湾
Yujung Huang	UPPER SPECIALTY COFFEE LAB	台湾
Yi(Freya) Hui Tseng	COJAFT INT'L CO., LTD.	台湾

スポンサー紹介

【Platinum Siphon Sponsor】HARIO株式会社
【IH Heater Sponsor】ドリテック
【Water Heater Sponsor】メリタジャパン株式会社

【Platinum Halogen Heat Table】ラッキーコーヒーマシン株式会社
【Water Sponsor】エバーピュア・ジャパン株式会社
【Gold Sponsor】FNC(コロンビアコーヒー生産者連合会)

SCAJ史上初となる2つのエリアが登場!

焙煎実演『ロースターエリア』

SCAJでは史上初となる、会場内でコーヒー豆の焙煎実演『ロースターエリア』が実現します。

常に進化するスペシャルティコーヒーの最前線で新しい技術革新にも取り組みながら、その素材の持ち味を最大限に引き出すことができる。それが焙煎であり、それに欠かせないのが焙煎機です。

過去にない大規模な焙煎実演のできるスペースを設置し、実際に展示会場内で生の豆を焙煎できるようにしました。

株式会社ディーシーエス
株式会社バツハコーヒー
DKSHジャパン株式会社 (順不同)



中小のカフェや地方の自家焙煎人が集う『Coffee Village』

従来の展示会のような出展ブースに加え、「SCAJには出展してみたいけど、コストや時間的な制約、人手が足りない、など・・・」の理由で出展に踏み切れない多くの方のためのスペースがオープンします。カフェ開業、自家焙煎で独立、起業を夢見る来場者にとって、新たなアイデアやイノベーションに取り組むチャンスが見つかるかもしれません。

価格の設定は高めながら熱心なリピーターの獲得を狙い、店舗で新鮮な生豆を焙煎、顧客好みでコーヒーのおいしさやこだわりを売りにする自家焙煎人が集まります。

コーヒー豆の品種や産地にこだわる新しいトレンド「サードウェーブ(第3の波)コーヒー」が生まれ、家庭やオフィスでも「おいしいコーヒー」を飲みたい、という需要の高まりを受け、コーヒーの人気を背景にさまざまな動きが見られます。

低コストで効率よく稼ぐことが可能になる店舗タイプで、ワゴン車やトレーラーを改造して移動販売車として営業、初期投資や家賃などの運営コストを抑えながらスタートアップを狙うカフェも!?



PHILOCOFFEE
AKITO COFFEE
NAGASAWA COFFEE
ETHICUS coffee roasters
WEEKENDERS COFFEE
EMBANKMENT COFFEE
CRAFTSMAN COFFEE ROASTERS
BASKING COFFEE
KARIOMONS COFFEE ROASTER
COFFEE SUPREME

SINGLE O JAPAN
Standart Magazine
COFFEE FREAK PRODUCTS
BACARDI
SPACE JOY CORPORATION
Minimal -Bean to Bar Chocolate-
Good Coffee
Dandelion Chocolate
COFFEE PAPER PRESS
KISSACO

株式会社インフィニティ
株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール
日本アルチザンコーヒー協会
有限会社スギコーヒーロースティング
アマメリアエスプレッソ
Woodberry Coffee Roasters
(順不同)

SCAJ2018 イベント&セミナースケジュール

競技会・イベント
ステージプレゼンテーション
その他ステージイベント
生産国セミナー
企業セミナー
SCAJ主催セミナー

日付	会場		10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00	
26 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(エンタランス)	SCAJトレーニング委員会 [A-1] 11:00~13:00 トレーニング委員会エチオピア・ミーツ・コーヒー マイスター2018 & 第5回利き珈琲選手権!				[A-2] 14:00~17:00 ワールド サイフォンist チャンピオンシップ 2018(WSC2018) リハーサル		18:30 VIP RECEPTION/パーティ(国交館・有明コロシアムホール前)	
		B		[B-1] 11:00~13:00 ChuanPen International Packing co., LTD			[B-2] 14:00~16:00 コロンビアコーヒー生産者連合会				
		C		[C-1] 10:00~17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ 2018(JBC2018) 準決勝							
	セミナー会場 *1	会議棟	会場①*2 (会議室 101)	[S-1] 10:30~12:00 Exclusive Coffee		[S-3] 12:30~14:00 Qima Coffee Ltd		[S-5] 14:30~16:30 BSCA Taste of Harvest Tokyo 2018 ★招待制			
			会場②*2 (会議室 102)		[S-2] 11:00~12:30 Guatemalan Coffees		[S-4] 13:00~14:30 ルワンダ共和国大使館		[S-6] 15:00~16:30 ボルカフェ株式会社		
		西展示棟5F (中二階)	会場③*3 (商談室3)				SCAJコーヒーブリューワーズ委員会主催 [SS-1] 12:30~14:30 JHDCセミナー 有料 事前申込				
			会場④*3 (商談室4)						SCAJ主催セミナー [SS-2] 14:30~16:00 株式会社アキチ・三瓶 氏 カフェ開業セミナー 有料		
			会場⑤*3 (商談室5)						SCAJ主催セミナー [SS-3] 14:30~16:00 テデマーチ株式会社・福岡 氏 有料		

日付	会場		10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00
27 木	イベント ステージ (展示会場内)	A	[A-3] 10:00~17:00(終日) ワールド サイフォンist チャンピオンシップ 2018(WSC2018)							
		B	[B-3] 11:00~13:00 雲南省・プーアル市 ステージプレゼンテーション		[B-4] 13:30~15:00 パネルディスカッション Standart Japan:室本 氏					
		C	[C-2] 10:00~17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ 2018(JBC2018) 決勝							
	セミナー会場 *1	会議棟	会場①*2 (会議室 101)	[S-7] 10:30~12:00 Café Du Brundi		[S-9] 12:30~14:00 Café de Honduras		[S-11] 14:30~16:00 コロンビアコーヒー生産者連合会		
			会場②*2 (会議室 102)		[S-8] 11:00~12:30 Brazil Specialty Coffee Association (BSCA)		[S-10] 13:00~14:30 Café de Costa Rica		[S-12] 15:00~16:30 Ministry of Trade and Industry of Panama	
		西展示棟5F (中二階)	会場③*3 (商談室3)					SCAJ主催セミナー [SS-4] 14:00~17:00 フェアトレードラベルジャパン 無料		
			会場④*3 (商談室4)					SCAJ主催セミナー [SS-5] 14:30~16:00 株式会社ベーシック 有料		
			会場⑤*3 (商談室5)					SCAJ主催セミナー [SS-6] 14:30~16:00 株式会社アキチ・三瓶 氏 カフェ開業セミナー 有料		

日付	会場		10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00
28 金	イベント ステージ (展示会場内)	A	[A-4] 10:00~16:00(終日) ジャパン ブリューワーズ カップ 2018(JBrC2018) 決勝							Live配信 YouTube
		B				[B-5] 13:00~15:00 女性コーヒー生産者ドキュメンタリー映画上映 / IWCA				
		C	[C-3] 10:00~12:00 準決勝・決勝 ジャパン カップテイスターズチャンピオンシップ2018(JCTC2018)			[C-4] 13:00~16:00 ローストマスターズチームチャレンジ 2018(RMTC2018)				

*1 会議棟会場①・②の生産国セミナーはすべて英語対応セミナーとなり、セミナー会場③~⑤はすべて日本語のみのセミナーとなります。
 *2 会場①(会議室101)・会場②(会議室102)は会議棟(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。
 *3 会場③(商談室3)・会場④(商談室4)・会場⑤(商談室5)は西展示棟5F(西4側 中二階)にございます。

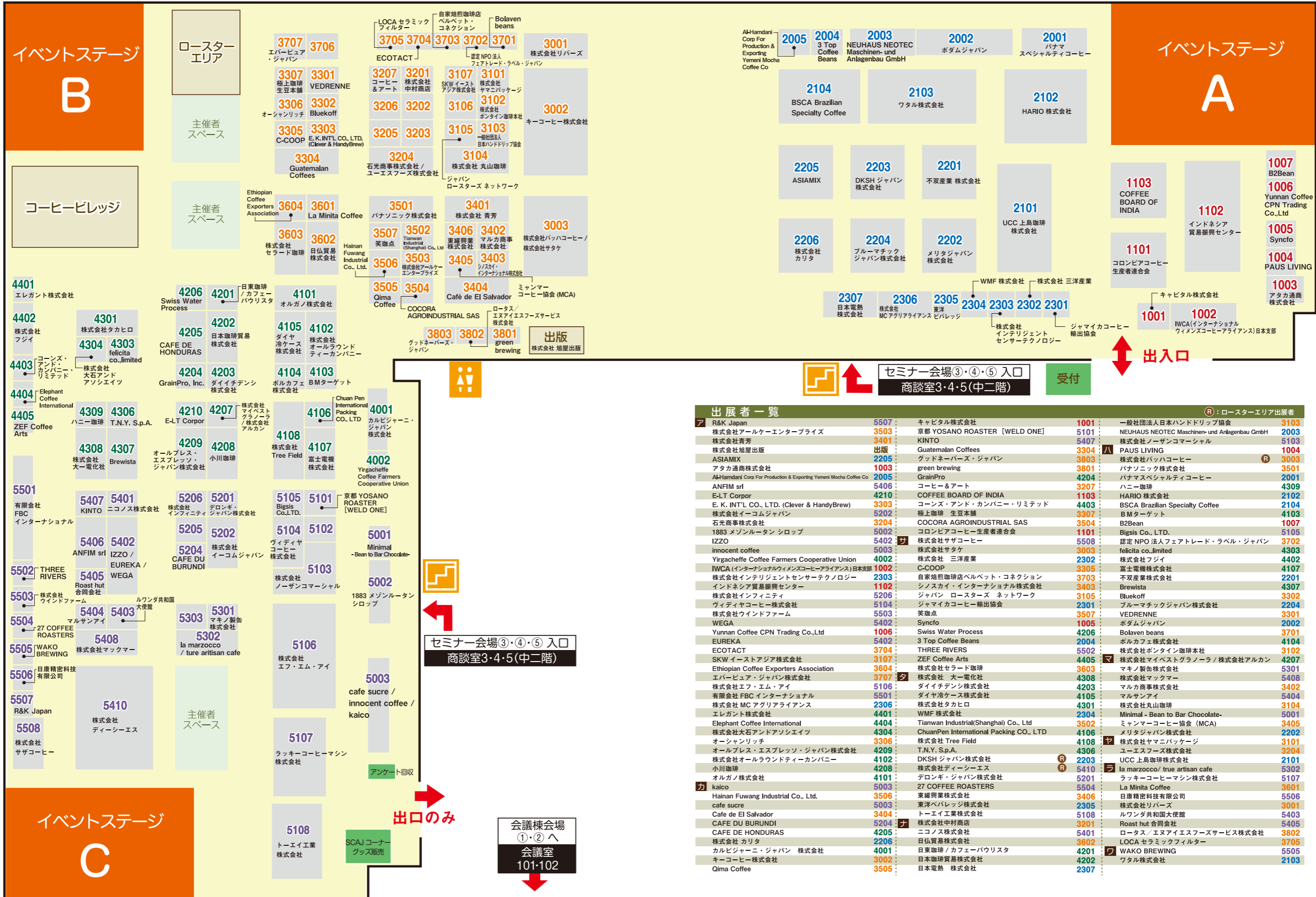
展示会場案内図

東京ビッグサイト 西3・4ホール

15th SCAJ 2018
WORLD SPECIALTY COFFEE CONFERENCE AND EXHIBITION
The Sustainable Future of Coffee

2018
9.26 水 ▶ 28 金
10:00~17:00 ※最終日は16:00まで

会場 東京ビッグサイト 西3・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・東京都・公益財団法人 東京観光財団
入場料 一般 1,500円(税込) 事前登録 1,000円(税込) (3日間共通)



出展者一覧

ア	R&K Japan	5507	キャピタル株式会社	1001	一般社団法人日本ハンドドリップ協会	3103
	株式会社アールケーエントラープライズ	3503	YUNNAN COFFEE CPN TRADING CO., LTD	1006	Yunnan Coffee CPN Trading Co., Ltd	1005
	株式会社青芳	3401	KINTO	5407	株式会社ノーザンコマーシャル	5103
	株式会社旭屋出版	出版	Guatemalan Coffees	3304	PAUS LIVING	1004
	ASIAMIX	2205	グッドネーバース ジャパン	3803	株式会社バツハコーヒー	3003
	アタカ通商株式会社	1003	green brewing	3801	パナソニック株式会社	3501
	Al-Hamdani Corp For Production & Exporting Yemeni Mocha Coffee Co	2005	GrainPro	4204	パナマスペシャルティコーヒー	2001
	ANFIM srl	5406	コーヒー&アート	3207	ハニー珈琲	4309
	E-LT Corp	4210	COFFEE BOARD OF INDIA	1103	HARIO 株式会社	2102
	E. K. INTL CO., LTD. (Clever & HandyBrew)	3303	コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド	4403	BSCA Brazilian Specialty Coffee	2104
	株式会社イコムジャパン	5202	極上珈琲 生豆本舗	3307	B M ターゲット	4103
	石光商事株式会社	3204	COCORA AGROINDUSTRIAL SAS	3504	B2Bean	1007
	1883 メゾンルータン シロップ	5002	1101	1101	Biglis Co., LTD.	5105
	IZZO	5402	株式会社サコービー	5508	認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパン	3702
	innocent coffee	5003	株式会社サタケ	3003	felicita co.,limited	4303
	Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union	4002	株式会社 三洋産業	2302	株式会社フジイ	4402
	IWCA (インターナショナルウィメンズコーヒー・ライアンス) 日本支部	1002	C-COOP	3305	富士電機株式会社	4107
	株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー	2303	株式会社 三洋産業	2302	不双産 株式会社	2201
	インドネシア貿易振興センター	1102	自家焙煎珈琲店ベルベットの コネクション	3703	Brewista	4307
	株式会社インフィニティ	5206	シノスカイ・インターナショナル株式会社	3403	Bluekoff	3302
	ヴィディヤコーヒー株式会社	5104	ジャパン ロースターズ ネットワーク	3105	ブルーマチックジャパン株式会社	2204
	株式会社ウインドファーム	5503	ジャマイカコーヒー輸出協会	2301	VEDRENNE	3301
	WEGA	5402	Synco	1005	ボダムジャパン	2002
	Yunnan Coffee CPN Trading Co., Ltd	1006	Swiss Water Process	4206	Bolaven beans	3701
	EUREKA	5402	3 Top Coffee Beans	2004	ホルカフェ株式会社	4104
	ECOTACT	3704	THREE RIVERS	5502	株式会社ボタイン珈琲本社	3102
	SKW イーストアジア株式会社	3107	ZEF Coffee Arts	4405	株式会社ボタイン珈琲本社	3102
	Ethiopian Coffee Exporters Association	3604	株式会社セラード珈琲	3603	株式会社マイベストグラノラ / 株式会社アルカン	4207
	エバービュー・ジャパン株式会社	3707	株式会社 大電化社	4308	マキノ製缶株式会社	5301
	株式会社エフ・エム・アイ	5106	ダイチデンシ株式会社	4203	株式会社マックマー	5408
	有限会社 FBC インターナショナル	5501	ダイヤ冷ケース株式会社	4105	マルカ商事株式会社	3402
	株式会社 MC アグリアライアンス	2306	株式会社タカヒロ	4105	マルサンアイ	5404
	エレガント株式会社	4401	WMF 株式会社	4301	株式会社丸山珈琲	3104
	Elephant Coffee International	4404	Tianwan Industrial(Shanghai) Co., Ltd	3502	Minimal - Bean to Bar Chocolate-	5001
	株式会社大石アンドアソシエイツ	4304	ChuanPen International Packing CO., LTD	4106	ミヤンマーコーヒー協会 (MCA)	3405
	オーシャンリッチ	3306	株式会社 Tree Field	4108	メリタジャパン株式会社	2202
	オールプレス・エスプレッソ・ジャパン株式会社	4209	T.N.Y. S.p.A.	4306	株式会社ヤマニパッケージ	3101
	株式会社オールラウンドティーカンパニー	4102	DKSH ジャパン株式会社	2203	ユーエスフーズ株式会社	3204
	小川珈琲	4208	株式会社ディーシーエス	5410	UCC 上島珈琲株式会社	2101
	オルガノ株式会社	4101	デロンギ・ジャパン株式会社	5201	la marzocco / true artisan cafe	5302
	Hainan Fuwang Industrial Co., Ltd.	3506	27 COFFEE ROASTERS	5504	ラッキーコーヒーマシン株式会社	5107
	cafe sucre	5003	WAKO BREWING	5505	La Minita Coffee	3601
	Cafe de El Salvador	3404	日康精密科技 株式会社	5506	日康精密科技 株式会社	5506
	CAFE DU BURUNDI	5204	株式会社リバーズ	3001	株式会社リバーズ	3001
	CAFE DE HONDURAS	4205	ルワンダ共和国大使館	5403	ルワンダ共和国大使館	5403
	株式会社カリタ	2206	Roast hut 合同会社	5405	Roast hut 合同会社	5405
	カルビジャーニ・ジャパン 株式会社	4001	ロータス/エヌアイエスフーズサービス株式会社	3802	ロータス/エヌアイエスフーズサービス株式会社	3802
	キーコーヒー株式会社	3002	LOCA セラミック フィルター	3705	LOCA セラミック フィルター	3705
	Oima Coffee	3505	WAKO BREWING	5505	WAKO BREWING	5505
			ワタル株式会社	2103	ワタル株式会社	2103

第11回リトリート (焙煎技術構築のための合宿) 報告



今年も6月5日(火)から7日(木)まで八王子セミナーハウスにて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合宿「第11回リトリート」が開催されました。今年のリトリートは「如何にして素晴らしいスペシャルティコーヒーのフレーバープロファイルをロースティングによって再現するか」をメインテーマとしました。

募集対象を昨年の「3年以上の焙煎経験者」から「焙煎業務に携わっている全ての方」に設定し直し、なるべく多くの参加希望者をご参加いただける状況にいたしました。というのも今後巨大外資グループの相次ぐ参入、気候の変化や生豆の高騰化といった事態に直面した際、日本のスペシャルティコーヒー業界に携わっている焙煎士の力量如何によっては市場の停滞化を招き、多くの日本の業者が良質のスペシャルティコーヒーを入手しにくくなってしまふといった事態も憂慮されます。

そのことを踏まえローストマスターズ委員会としてはより良い品質を提供していきたいと志す日本のロースターが一致団結して、ロースティング技術を底上げしていくことで日本のスペシャルティコーヒー市場全体を盛り上げていく必要があり、リトリートもその考えに沿って運営して必要があると考えております。

今回のリトリートでは47名の本参加者・25名の一身体験のみの参加者・22名の講演会聴講のみの参加者、の合計94名の参加者で行われました。昨年同様、参加者が4チームに分かれてチーム内でロースティングについて議論しながらローストとカップングを進めていくというスタイルです。今年はいり一回一回のローストとカップングの精度を高めて、カップングからローストのどこの部分に問題があったのかをより明確に議論しながら進めていくことを目標としました。

そのため焙煎経験豊富なローストマスターズ委員が各チームに2名ずつ入り、積極的にロースト・カップング・議論に参加していただきました。これによってより一体感のあるリトリートになっていたと感じましたし、参加者の方達からも多くのご好評をいただきました。

コーヒー豆は3種類の異なる素材で、すべてローストによって引き出す目的が違うものを用意しました。

1. Top Specialty
(KENYA Gicherori SCAJ Cupping Formで90点以上)
COE Awarded Lot Top5以上のカップクオリティのレベルです。特に際立つ特有のフレーバープロファイルが焙煎豆で再現されることが望まれます。また酸の質も望まれます。Flavorは7点以上、Acidityは6.5点以上を目標としました。

2. Specialty
(GUATEMARA Finca San Isidro SCAJ Cupping Formで83-84点)
SCAJ Cupping Formで83-84点レベルです。シングルオリジンとしてお客様の評価が十分に得られるようなコーヒーを目指します。Flavorは6点以上、Mouth Feelは6点、AfterTasteは6点以上を目標としました。

3. Low Specialty ~ High Commercial
(BRAZIL Fazenda Monte Alegre Pulped & Natural SCAJ Cupping Formで80-82点)
SCAJ Cupping Formで80-82点レベルです。焙煎技術により原料生豆の持つ「潜在的な可能性」を引き出せることができるか否か、風味特性の印象度をどこまで引き出し、配合用のコーヒーとして使用した際にバランスの良いコーヒーに仕上げるかが重要になります。CleanCupは6点以上、Sweetnessは6点、AfterTasteは6点以上を目標としました。

各オリジンのローストによって引き出したいプロファイルを自覚し、それをカップングで評価しオリジンとローストの目的を明確にとらえることを目標としてこれら3種類の豆を使用いたしました。

また焙煎機は株式会社ディーシーエス様に「LORING SMART ROASTER S-15 FALCON」、DKSHジャパン株式会社様に「PROBATONE 5」、株式会社福島珈琲様に「ラッキーコーヒーマシンSLR-4」「富士ロイヤル R-103」を本焙煎用釜としてご用意いただきました。

1日目と2日目にローストとカップングを繰り返し、2日目には各チームが最も良いと判断した焙煎豆を選定・提出していただき、3日目の最終日にはその焙煎豆のローストについて各チームにプレゼンをしていただきました。

そのプレゼンをほかのチームが聞き、その後実際チームごとにカップングをしてスコアを付けチーム内でのどのチームのどのオリジンが当初の目標通り各項目のプロファイルをもっとも引き出せていたかを話し合っていました。このチーム内で議論していただく時間を大きく割いたのも今回のリトリートのポイントでもありました。

またSCAJ丸山健太郎会長、SCAJ林秀豪相談役、株式会社イーコムジャパン香坂裕美様にも各チームの焙煎豆をご評価いただきアドバイスもいただくことができました。

各日夕食後は自由参加の懇親会も行い、チーム以外の方達同士でも交流ができるようにし夜遅くまでコーヒー談義に花が咲きました。こういった交流もリトリート合宿の醍醐味だと思います。

2日目の午前中は総勢100名近くの聴衆の中、講演会が行われました。第1部では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フレーバープロファイルを如何に再現するかをテーマにお話しいただきました。

第2部では丸山健太郎会長、ローストマスターズ委員井ノ上達也氏、ローストマスターズ委員富川義之氏も加わり6名でパネルディスカッションをしていただきました。聴講者が質問したことについて楽しく6名が語り合うパネルディスカッションはリトリート参加者皆様から大変ご好評いただき、次回からもより充実させていきたいと考えています。

今回のリトリートでは参加者の方たちが楽しみながら、より団結してロースティング技術を確実に上達させていくにはどうしたらよいかを目的にプログラムを作って参りましたが、参加者の皆様からも楽しく充実した時間だったという声をたくさんいただくことができ、来年も今年を踏まえたくてより充実した内容にして参りたいと思っております。

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 石井利明

Information

第8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.60 プレゼント係
応募締切：2018年10月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note [編集後記]

今年のSCAJは、設立15周年を記念して昨年の1.6倍、過去最大の会場面積となり、スペシャルティコーヒーの魅力とその魅力を引き立てる人・モノ・情報の技術を紹介するブースがさらに増えました。パワーアップしたSCAJ2018から目が離せません。また、今年のテーマであるThe Sustainable Future of Coffee「コーヒーの持続可能な未来」。コーヒーの未来を考える一方で、改めて、諸先輩方の今まで継続した努力に感謝し、この言葉を胸に刻みスペシャルティコーヒー産業の発展に貢献して行きたいと思っております。I am what I am because of you「わたしがいるのは、あなたがいてくれたからです。」

広報委員会 / 戸井田 紀人