

**豊潤富士カップ国際焙煎大会
2023/2024**

FENGJEN FUJI COFFEE ROASTING COMPETITION

1. 大会概要

「豊潤富士カップ国際焙煎大会 2023/2024」(Fengjen Fuji Coffee Roasting Competition、以下、FCRC)は、コーヒー焙煎の促進とコーヒー産業における品質向上を目的に、「豊潤股份有限公司」(所在地：台北)が主催する焙煎大会です。アジア3地域の代表選手が頂点の座を争います。日本地区大会および三地域決勝は、株式会社富士珈機(以下、富士珈機)の協力のもと、2024年4月東京で開催されます。奮ってご参加ください。

2. 大会日程・会場

2.1. 日程

日本予選 : 2024年4月15日(月)
日本決勝 : 2024年4月16日(火)
三地域決勝 : 2024年4月17日(水)

2.2. 会場

富士珈機 東京支店 (〒121-0813 東京都足立区竹の塚5丁目6-18)

3. 申込み

3.1. 受付期間

2024年1月15日(月)～3月15日(金) 昼12時

- 定員に達した場合、申込み受付を終了します。期間外の応募は承ることができません。

3.2. 参加費

50,000円

3.3. 参加定員

36名(9名が日本決勝へ進出、うち3名が三地域決勝へ進出)

3.4. 申込み方法

富士珈機 Web サイト 大会申込みページ URL: <https://coubic.com/fuji-royal/1887264>

4. 選手説明会

下記日程で選手説明会を開催します。選手は必ずご参加ください。

- 2024年3月21日（木） 午後2時～ 富士珈機東京支店、およびオンライン

5. 参加資格

5.1. 参加資格

- 大会当日18歳以上で日本在住のコーヒー愛好者。
- 店舗や会社に所属し推薦を受ける者は各社1名までとする。応募時に所属を偽りなく明記すること。
- 審査員および運営は選手として参加できない。
- 参加選手、審査員、運営など関連する人物は、大会前にあらゆる潜在的利害相反について申告しなくてはならない。事前申告のない者は、資格の喪失や成績の取り消しといった処置を受けることがある。
 - 潜在的利害相反に関するお問い合わせ先（電話）
富士珈機 東京支店 TEL: 03-5851-8172

5.2. 応募における同意

応募者は下記に同意したものとみなされます。

- 運営がプロモーションのために参加者の氏名、画像、映像を利用すること。
- 上記目的で運営が選手の情報を利用する場合に、写真、映像、印刷物、ネットおよびその他のメディアによる発信に関して選手は金銭を請求しないこと。

6. 事前練習について

- 運営は選手に対し、会場での練習機会を設けます。これには別途、富士珈機 Web サイトの事前練習申込みページから申込みいただく必要があります。
- 事前練習以外でも選手が個人で練習できるよう、競技で支給されるものと共通の生豆を販売します。

7. 賞品

7.1. 日本決勝

- 1～3位の選手が三地域決勝に進出します。また、順位に応じて以下の賞品が与えられます。

- 1位：富士珈機 焙煎機 DISCOVERY 1台、トロフィー 1個
- 2位：富士珈機 ミル R-220（黒または赤）1台、トロフィー 1個
- 3位：石光商事（株） コーヒー豆 1カートン、トロフィー 1個

7.2. 三地域決勝

- 優勝：富士珈機 焙煎機 R-105 1台、トロフィー 1個

8. 大会要項について

- 最新の大会要項は富士珈機ウェブサイトに掲載されますので、ダウンロードしてご覧ください。
- 選手は大会概要、大会の流れ、採点規定などをよく理解しなくてはならず、未読などの理由で異議を申し立てることはできません。
- 要項記載の内容に対する質問は選手説明会で提出することができます。
- 大会要項に更新があった場合は富士珈機ウェブサイトで公表します。

9. 競技規則

9.1. 競技概要

- 本大会は日本予選、日本決勝、三地域決勝の3ステージで構成され、ステージによって競技方法や流れが一部異なります。
- 選手は競技開始の30分前に集合しなくてはなりません。規定時間内に現れない場合、参加資格が取り消されることがあります。遅刻に正当な理由があると審査員および運営に認められた場合、選手は指定時間内に準備を完了しなくてはなりません。
- 生豆は運営が用意し、各ステージで支給します。
- 異なるバッチで焙煎した豆を混ぜて提出することはできません。
- 豆は競技エリアから持ち出してはなりません。
- 作品提出後に残った生豆と焙煎豆は運営が回収します。

9.2. 予選の流れ

9.2.1. 参加人数・通過人数

参加選手36名が4名ずつ9グループに分かれて焙煎を行い、各グループの成績上位1名が日本決勝に進出します。

9.2.2. 生豆の支給

用意された生豆2種類のうち1種類を運営がグループごとに抽選で選び、各選手に500gずつ支給します。

9.2.3. 焙煎

- 選手は支給された豆を焙煎します。制限時間は 20 分です。
- 制限時間終了までに、1 つのバッチで焙煎した豆 150g 以上を、作品として提出します。

9.2.4. 作品審査

提出された作品を計量のうえ封印保管し、焙煎の 1 時間後、審査員がカップングにより採点します。

9.2.5. 成績発表

競技当日の終了時に成績を発表します。

9.3. 日本決勝の流れ

9.3.1. 参加人数・通過人数

日本予選を勝ち抜いた選手 9 名で焙煎を行い、成績上位 3 名が日本代表として三地域決勝に進出します。

9.3.2. 生豆の支給

予選でも使用した生豆 2 種類のうち 1 種類を運営が選び、各選手に 500g ずつ支給します。

9.3.3. 焙煎

- 選手は競技開始前に、焙煎豆の予想色値（例：#63）を運営に提出します。
- 選手は支給された豆を焙煎します。制限時間は 20 分です。
- 制限時間終了までに、1 つのバッチで焙煎した豆 150g 以上を、作品として提出します。

9.3.4. 作品審査

提出された作品を計量のうえ封印保管し、焙煎の 1 時間後、審査員がカップングにより採点します。

9.3.5. 成績発表

競技当日の終了時に成績を発表します。

9.3.6. 地域代表者向け練習時間

2 日目終了後に、3 日目の参加者に練習時間（午後 3 時開始予定）を提供します。

9.4. 三地域決勝の流れ

9.4.1. 参加人数・通過人数

3 地域の代表者計 9 名で焙煎を行い、成績上位 1 名が優勝します。

9.4.2. 生豆の支給

予選でも使用した生豆 2 種類のうち 1 種類を運営が選び、各選手に 500g ずつ支給します。

9.4.3. 焙煎

- 選手は競技開始前に、焙煎豆の予想色値（例：#63）を運営に提出します。
- 選手は支給された豆を焙煎します。制限時間は 20 分です。
- 制限時間終了までに、1 つのバッチで焙煎した豆 150g 以上を、作品として提出します。

9.4.4. 作品審査

提出された作品を計量のうえ封印保管し、競技日の午後、審査員がカップリングにより採点します。

9.4.5. 成績発表

競技当日の終了時に成績を発表します。

10. 競技環境について

10.1. 珈琲豆

- 競技用生豆は、さまざまな国や産地のアラビカ種コーヒーの中から運営が 2 種類の異なる生豆を準備します。各ステージの規定にもとづき選出した生豆を選手に支給します。他の生豆を使うことはできません。
- 生豆は、水洗式やナチュラルなど処理方法が異なることがあります。

10.2. 焙煎機

- 当大会の指定焙煎機は、富士珈機の DISCOVERY（半熱風式）です。
- 操作は手動で、1 バッチの適正・安全焙煎量は生豆 200～250g です。
- 焙煎記録ソフト「ロースティング・コンパス」は使用できません。
- 当日は第 1 グループの焙煎前に運営が 1 バッチの焙煎を行った後、各グループの競技前に機械の状態を一様に戻してから競技を開始します。

10.3. 水

日本製

10.4. ミル

富士珈機 R-220 ノーマル白

10.5. その他設備・備品

- 競技エリアには以下の設備・備品が用意されています。
 - スケール、生豆皿、焙煎豆皿、ごみ箱、サインペン、A4 バインダー
- 使用する焙煎機以外の設備に電気の供給はありません。

- 携帯電話、スマートフォン、タブレット端末、スマートウォッチなどの持込・使用は固く禁止します。
- 選手は以下のもののみ持ち込むことができます。選手は競技時間中、運営が提供する設備・備品および運営が許可する設備・備品以外を使用することはできません。
 - ▶ 記録用文房具（ノート、紙、ペンなど）、タイマー、懐中電灯／ヘッドライト、ハンドピック皿、ブラシ、手袋（ハンドピック用）

11. 技術的な問題

- 競技中、運営の準備した設備を原因とする技術的問題が発生した場合、選手は直ちに審査員長および運営に申し出なくてはなりません。
- 審査員長および運営は、その問題について即時に結論づけ解決できない場合、競技を一時中断し、問題解決後、選手に時間的補償を与えて競技を再開します。
- 審査員長および運営は、その問題によってその選手の競技が続行できないと判断した場合、競技を中止し、その選手の競技時間について検討し最終的な判断を下します。
- 審査員長および運営は、技術的問題の原因が選手自身の過ちによると判断した場合、時間的補償は与えず競技を再開することがあります。

12. 大会における行為規範

- 選手はルールをよく理解しなくてはなりません。
- 選手や観客は運営の指示に従わなくてはなりません。
- 選手は大会の流れを十分に把握し、時間を守って行動しなくてはなりません。
- 選手は競技時間中、他の選手や選手以外の人物と協力したり、助言、指示、指導を受けたりしてはいけません。違反した場合、選手は失格となり、得点は無効になります。
- 他の選手を妨害していると審査員や運営に判断された選手は失格となり、得点は無効になります。
- 観客は競技エリアに侵入してはならず、選手に協力、助言、指示、指導および妨害をしてはなりません。応援は大会の進行に影響を及ぼしてはなりません。違反した場合、関係選手が失格や減点となる場合があります。

13. 採点

13.1. 採点表

FCRC の採点表を使用します。

13.2. 採点項目

13.2.1. フレーバー

コーヒー全体の香りの表現、その強度、品質、および複雑度からなる総合的な風味と香りを評価します。

13.2.2. アフターテイスト

コーヒーを飲んだ後に口の中に感じるプラスの風味と香りを評価します。アフターテイストが短かったり不快であったりする場合は低得点となります。

13.2.3. 酸味

「明るい」酸味、甘みと新鮮なフルーツの特徴が高得点となります。強烈な酸味や未熟なフルーツの酸味は低得点となります。

13.2.4. ボディ

口の中のコーヒー液の触感を評価します。量感、気品ある触感が高得点となるのに対して、不快な粒感やざらつきは低得点となります。

13.2.5. バランス

コーヒーのフレーバー、アフターテイスト、酸味、甘味、ボディなどが均衡しかつ補完しあっているかを評価します。ある香りや味わいの属性が欠如していたり、単一の属性が特に顕著であったりするものは低得点となります。

13.2.6. 焙煎欠点

作品が以下に1つ該当するごとに審査員は1点を減点します。

13.2.6.1. 未発達

焙煎における風味の発達が不十分で、未熟なフルーツの酸味が感じられ、甘味が少なく、アフターテイストが欠如しているか短すぎることを。

13.2.6.2. 過発達

過度の焙煎による風味や酸味の欠落。

13.2.6.3. ベーキング

カラメル化過程で温度上昇の進行が停滞することで生まれる、単一の風味、ポップコーンまたはハードシリアル／オーツのような風味。

13.2.6.4. 焦げ

焙煎中に過度の高温を与えることで生まれる、灰の味または焦げ臭さ。

13.2.7. 色値加点（日本決勝・三地域決勝のみ）

予想色値と実際の色値の数値の誤差にもとづき、以下の得点を総合得点に加点します。

±0.0～1.0：+5点 ±1.1～3.0：+3点 ±3.1～5.0：+1点 ±5.1以上=0点

13.2.8. 反則

- 焙煎時間が制限時間を超えた場合、1秒につき1点を減点します。制限時間を1分以上超えた場合、その選手は失格となります。
- 焙煎豆が最低提出量150gを下回った場合、1g不足につき1点を減点します。

13.3. 得点計算

- 予選では、3名の審査員が、FCRCの採点表を用いて各サンプルをカップリングし審査・採点します。
- 予選の総合得点は審査員3名の採点の合計から反則による減点を差し引いたものです。
- 決勝では、6名の審査員が、FCRCの採点表を用いて各サンプルをカップリングし審査・採点します。
- 決勝の総合得点は審査員6名の採点の合計から反則による減点を差し引いたものです。
- 総合得点の順に順位を決定します。
- 2人以上の選手の総合得点が同点となった場合、運営が項目ごとの得点をバランス、酸味、ボディ、フレーバー、アフターテイストの順で比較していき、同点でないものが見つかった時点で、その項目の得点上位の選手を順位上位とします。順位が決定した時点で残っている項目は比較しません。

14. 成績確認と異議申し立て

- 表彰式の後、審査員が選手の得点を公表し、説明します。
- 選手は採点表を持ち出しできず、主催者が原本を保管します。選手は自身の採点表の写真撮影や筆写をすることはできますが、他の選手のものは記録できません。
- 検討終了後、得点に異議のある選手は24時間以内にメールで異議申し立てを提出することができます。この時間外の異議申し立ては受理できません。

15. 表彰式

主催者は受賞者に以下の要素を期待しており、その期待に応じたインタビューを行います。

- 主催者が提供したコーヒー豆で、ベストな焙煎を披露すること。
- 生豆と焙煎豆の高度な評価能力を披露すること。
- 焙煎設備を高度に使いこなす能力を披露すること。

16. 審査員

16.1. 審査員資格

- 審査員はコーヒーを評価し、FCRCの採点表を用いて採点・記入できること。
- 審査員は運営の開催する味覚調整検討会のすべてに参加すること。

16.2. 任務と目標

- スペシャルティコーヒーをはじめとする高品質なコーヒーを推進すること。
- 他者の模範となる実力を備えた尊敬できるチャンピオンを選出すること。
- 全選手が大会を通して成長するよう協力すること。

16.3. 審査員規範

- 審査員は客観性、公平性、公正さおよび一貫性を保持して評価・採点を行い、客観的で礼節を備えた言葉によって講評を行わなくてはなりません。
- 審査員は競技中および採点中に選手や観客との会話を避けなくてはなりません。
- 審査員は官能審査の際、軽食以外をとってはならず、禁煙しなくてはなりません。
- 審査員は香水やコロンなど香りのあるものを使用してはなりません。
- 審査員は観客から選手と誤解されないよう行動しなくてはなりません。

16.4. 審査員の不正行為と罰則

大会中に審査員の不正行為または不正が疑われる行為が発覚した場合、その扱いは以下の通りとします。

- 運営は不正が疑われる採点表を回収します。
- 主催者は他の審査員や運営と協議の上、裁決を下します。
- 主催者は今後主催するすべての大会から当該審査員を一時的または永久に除外する権利を有します。

17. その他の注意事項

- 選手説明会および大会当日の会場では、選手、審査員、運営、観客を問わず全員がマスクを着用し、手洗いおよびアルコール消毒を行ってください。体調不良があった場合、すぐに運営まで申し出てください。
- 一般的な雨天などであれば大会は通常通り行われますが、台風その他やむをえない原因がある場合、状況を考慮して延期、時間調整、中止などの大会予定の変更を決める場合がございます。この場合に、参加費その他の返金は致しかねますことをご了承ください。
- 大会規約および大会ルールを変更する権利は豊潤股份有限公司が有します。紛争が生じた場合、最終決定権は豊潤股份有限公司にあります。

18. 連絡先

- 豊潤股份有限公司

URL: <https://www.fengjen.com.tw>

- 株式会社 富士珈機 東京支店
〒121-0813 東京都足立区竹の塚 5 丁目 6-18
TEL: 03-5851-8172
URL: <https://fuji-royal.jp>