

フジローヤル

深煎り勉強・競技会 2026

実施要項

## 1. 前文

現在のコーヒー業界では、浅煎りから中煎りの酸味や華やかさが評価される一方で、深煎りは「焦げ」や「技術の低さ」と誤解されることが少なくありません。しかし実際には、優れた深煎りコーヒーには高品質な生豆の選択と高度な焙煎技術が必要となり、その結果として奥深い風味の世界を表現できます。

フジローヤル深煎り勉強・競技会（以下、本イベント）は、「良い深煎りとは何か」という本質的な問いに向き合い、業界全体で議論し、学び合う場を作る試みです。形式は競技会ですが、「勉強」と謳うとおり勝ち負けには拘泥しません。参加者とともに目指すのは深煎りの正当な評価とその奥深さの立体的理解です。堀口珈琲研究所の全面的な監修・協力を得て、深煎りに特化した評価軸を策定し、講演をはじめとした企画の実施、味覚センサーにかけた科学的データのフィードバックをも行います。他では得られない価値ある経験となり、深煎りを探求する基盤になることを期待しています。

## 2. 開催概要

### 2.1. 日程

2026年2月2日（月） 15:00～16:00 選手説明会  
2026年2月26日（木） 9:00～17:00 予選  
2026年2月27日（金） 9:00～17:00 決勝、各種企画、表彰

### 2.2. 会場

- 富士珈機 東京支店  
(〒121-0813 東京都足立区竹の塚 5-6-18)
- (講演・表彰会場) 竹の塚地域学習センター ホール  
(〒121-0813 東京都足立区竹の塚 2-25-17 4階)

### 2.3. 定員

30名

### 2.4. 参加費

30,000円（税込）

- 参加費には競技参加、フィードバック、理化学分析の費用を含みます。

### 3. 参加資格

#### 3.1. 参加条件

- 選手は競技実施日において満 18 歳以上でなければなりません。
- 事前の選手説明会および開催日程両日に出席できなくてはなりません。
- 焙煎業務に関する実務経験がなくてはなりません。経験年数の制限は設けませんが、基本的な焙煎知識と技術を有することを前提とします。

#### 3.2. 利益相反

- 本イベントにおいて審査員となる者は選手として参加できません。逆に、選手として参加する者は審査員となることができません。
- 潜在的な利益相反関係は競技開始前に申告してください。申告を怠った場合は、失格の対象となることがあります。

### 4. 参加申込

#### 4.1. 申込期間

2026 年 1 月 20 日 (火) 10:00 ~ 23 日 (金) 9:00

#### 4.2. 申込方法

- 予約ページにアクセスし申込

<https://coubic.com/fuji-royal/2790385>

- 申込は先着順とし、早期に受付を終了する場合があります。
- キャンセル待ちは受け付けません。

#### 4.3. 申込時の同意

- 申込者は下記に同意したとみなします。
  - 主催者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
  - 上記目的で主催者が選手の情報を利用する場合に、写真、映像、印刷物、ウェ

ブなどのメディアにおける発信に関して金銭を請求しないこと

## 4.4. 参加費の支払い

### 4.4.1. 支払い方法

#### 申込時にクレジットカード決済

- 決済が完了しない場合、申込は無効になります。

### 4.4.2. 参加辞退

- 参加者都合による参加辞退（キャンセル）は下記の通りとします。

時期	キャンセル	返金
受付期間中（1月 23 日（金）9:00まで）	可（予約ページより）	全額
1月 23 日（金）9:00 以降	不可	無

- 悪天候や感染症予防規制その他の不可抗力により、延期や中止など開催予定を変更することがあります。その場合に、参加費その他の返金は行いません。

## 4.5. 参加確定後の連絡

参加者への連絡として、参加確定の通知、選手説明会や事前練習の案内、競技グループ・集合時間・焙煎機割当の案内、2日目の各種企画の案内などを予定しています。

## 5. 選手説明会

### 5.1. 日程・実施方法

#### 2026年2月2日（月）15:00～16:00 オンライン（ZOOM）

- URL は参加者にご案内します。

### 5.2. 説明会概要

説明会では、深煎りの特性に合わせた新しい評価基準のオリエンテーション、本イベントの注意事項の確認、質疑応答を行います。従来とは異なる評価システムを提示するため、選手は説明会に参加するようお願いします。

## 6. 事前練習

### 6.1. 練習機会の提供

- 選手は本イベントより前に会場の焙煎機で練習する機会が与えられます。
- 選手は競技当日に使用するよう各自に割り当てられた焙煎機を使用できます。他の個体を申し込むことはできません。
- 競技用として指定された生豆は使用できません。

### 6.2. 申込方法

参加確定後にご案内する専用の予約ページより申込

### 6.3. 日程

2026年2月中の下記指定日 10:00 ~ 16:30 (途中入退場可)

4日 (水)、5日 (木)、9日 (月)、10日 (火)、13日 (金)、17日 (火)

### 6.4. 料金

- 焙煎機利用料：無料
- 事前練習用生豆：会場にて 250g 単位で販売 (当日現金精算)

## 7. 本イベントの流れ

詳細なスケジュールは参加者にご案内します。

### 7.1. 1日目：予選

#### 7.1.1. 来場

選手は各自指定された集合時間までに来場してください。遅刻の場合、参加資格が取り消される場合があります。

#### 7.1.2. 競技

選手は5名ずつのグループA~Fに分かれ、事前に割り当てられた焙煎機を使用してグループごとに焙煎します。競技を終えた選手は会場を後にも構いません。

#### 7.1.3. 審査

焙煎豆を選手10名分ずつのセッションAB・CD・EFに分けて順に審査します。

## 7.2. 2日目：決勝、各種企画、表彰

### 7.2.1. 予選結果の発表

選手が一同に集合し、予選結果を発表します。集合時間は参加者にご案内します。

### 7.2.2. 競技

予選上位3名が決勝に進出し、当日割り当てられる焙煎機で一斉に焙煎します。

### 7.2.3. 審査

決勝進出者3名の焙煎豆を1回のセッションで審査します。

### 7.2.4. 各種企画の実施

### 7.2.5. 表彰式

## 8. 競技

### 8.1. 競技テーマ

#### 「フレンチロースト」

- 良い深煎りとは何か。本イベントを通して新しい評価軸を共有し評価します。

### 8.2. 競技用生豆

- 競技当日に発表します。主催者が提供した生豆のみを使用し、自身の生豆は持ち込めません。
- 生豆は高品質であることを前提とし、様々な産地のアラビカ種から用意され、様々なプロセス（ウォッシュド、ナチュラル、パルプトナチュラルなど）を含みます。

### 8.3. 競技用設備・器具

#### 8.3.1. 焙煎機

##### 8.3.1.1. 機種

フジローヤル「COFFEE DISCOVERY」（直火式）

##### 8.3.1.2. 競技開始時の状態

焙煎機は各グループの競技前に状態を一様にしてから競技を開始します。この目的で、運営が代わりに焙煎を実施することができます。

### 8.3.2. ロガー

フジローヤル「ロースティングコンパス」

### 8.3.3. 器具

タイマー、生豆皿、焙煎豆皿、焙煎豆用じょうご、うちわ、サインペン、A4バインダー

### 8.3.4. 競技エリアに持込可能な品目

筆記用具、タイマーまたは時計（単純な計時機能のものに限る）、ライト

### 8.3.5. 持込時の注意事項

- 紙・ノート類は未記入の白紙のみとします。
- 会場の電源は使用できません。
- 会場に時計は用意されません。

### 8.3.6. 使用禁止の品目

- タブレット、スマートフォン、スマートウォッチ、USBメモリーなど、録画、録音、通信、演算、データ保存もしくは類似の機能を持つ電子機器の持込を禁止します。
- 焙煎に関するメモの持込を禁止します。
- ロガー用電子ファイルの持込や読込を禁止します。

### 8.3.7. 運営用測定機器

スケール、アグトロン計

## 8.4. 競技手順

### 8.4.1. 準備

- 設備の説明と競技の手順および注意点を説明します。
- 選手が持ち込む物品の確認を行います。
- 競技エリアに入場後、競技環境の確認を行います。
  - 焙煎機の機能が正常であること
  - 焙煎機スイッチによりロガーが機能すること
- 選手に競技用生豆 250g を 2 袋配布します。

### 8.4.2. 競技

- 競技時間は 40 分間とします。
- 選手は 1 バッチにつき 250g の生豆を投入します。
- 選手はバッチごとに焙煎開始時にロガーをスタートし、焙煎終了時にロガーをストップします。
- 選手は競技時間内に焙煎豆を指定の袋に入れて作品とし、運営に提出します。

#### 8.4.3. 競技の注意事項

- 生豆、焙煎豆とともに競技エリアから持ち出しません。
- 異なるバッチの焙煎豆を混ぜて提出しません。
- 生豆、焙煎豆とともにハンドピックを禁止します。

#### 8.4.4. 競技直後のデータ取得

- 運営は下記の測定を行った後、作品を保管します。
  - 重量
  - アグトロン値
- 運営は選手とともに、ロガーの焙煎プロファイルを取得します。

### 8.5. 問題発生時の処理

#### 8.5.1. 申告

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、選手は直ちに運営に申告してください。

#### 8.5.2. 対応

- その問題について即時に解決できない場合、運営は当該選手の競技を一時中断し、問題解決後、当該選手に時間的補償を与えて競技を再開します。
- 問題の原因が当該選手自身の過ちによると判断した場合、運営は当該選手に時間的補償を与えず競技を再開することがあります。
- その問題によって競技が続行できないと判断した場合、運営は競技を中止し、当該選手の競技時間や焙煎機の割当を検討し、最終的判断を行います。

#### 8.5.3. 競技規則

##### 8.5.3.1. 行為規範

- 選手は本イベントの趣旨とルールをよく理解し、運営の指示に従わなくてはなりません
- 選手は本イベント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。

##### 8.5.3.2. 禁止事項

- 競技時間中は誰も選手にいかなる指示、助言、協力、応援、妨害もしてはなりません。
- 競技エリアは許可された者以外の侵入を禁止します。
- その他、本イベントの進行を妨げることを禁止します。

##### 8.5.3.3. 罰則

競技規則に違反した者には、その程度により、失格、退場、主催者が今後開催するイベントへの参加禁止といった罰則を与えます。

## 9. 審査

### 9.1. 審査設備・器具

#### 9.1.1. 抽出器具

クレバードリッパー L サイズ

#### 9.1.2. 水

クリスタルガイザー

#### 9.1.3. ミル

フジローヤル 「R-220 みるっこ」(ノーマル臼)

#### 9.1.4. スコアシート

フジローヤル深煎り勉強・競技会スコアシート

### 9.2. 審査方式

- 本イベントの独自性として、いわゆる SCA 方式のカッピング審査は実施しません。
- 官能評価、焙煎豆の外観評価を行います。官能評価の検体は指定の抽出器具を用いて作成します。
- 焙煎プロファイル、アグトロン値（焙煎豆・粉）、重量はデータを取得しますが、審査対象ではありません。

### 9.3. 評価基準

#### 9.3.1. 評価基準の基本方針

従来の官能評価の課題を克服し、深煎り特有の品質要素を適切に評価します。

#### 9.3.2. 優れたフレンチローストについて

密度が高く硬質な生豆に確かな焙煎技術が掛け合わされることによって、良い深煎りコーヒーは生まれます。良い深煎りの風味には、焦げのない柔らかな苦味の中にかすかな酸味と甘味が残り、複雑なキャラクターが存在しています。

良い深煎りの苦味は、柔らかな苦味、心地よい苦味、複雑な苦味、シャープな苦味、キレのある苦味、芳醇な苦味、重厚な苦味、香ばしい苦味です。

良い深煎りの風味ニュアンスは、ビターチョコレート、キャラメル、バター、バニラ、黒糖、ダークチェリー、カカオニブ、ココア、タバコ、トースト、ほうじ茶、ロースト臭などです。

### 9.3.3. 評価項目

- 全 10 項目あり、それぞれ 10 点満点とします。
- 詳細については選手説明会でオリエンテーションを行います。

## 9.4. 集計

### 9.4.1. 集計方法

- 評価項目の得点を審査員ごとに足し合わせ合計とします。
- 全審査員の合計を用いて平均を出し、成績とします。
- 成績順に順位を決定します。
- 成績が同点の場合は、審査員全員の協議により順位を決定します。

### 9.4.2. 不服申立

得点に異議のある選手は本イベント終了後 24 時間以内にメールで不服申立を行うことができます。

## 9.5. 審査員

### 9.5.1. 審査員の要件と役割

- 審査員の任務は、本イベントの趣旨を理解し、深煎りコーヒーの新たな評価軸と学びの場の確立に邁進することとします。
- 審査員は深煎りコーヒーの評価ができなくてはなりません。
- ヘッドジャッジは審査を統括し、審査時間の決定、審査員間の調整、評価の一貫性の確保を行います。
- 審査員は事前にキャリブレーションを行います。

### 9.5.2. 審査員規則

#### 9.5.2.1. 行動規範

- 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、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。
- 審査員は本イベントの妨げにならないよう振る舞わなくてはなりません。

#### 9.5.2.2. 不正行為と罰則

- 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、その扱いは下記の通りとします。
  - 主催者は不正の疑われるスコアシートを回収し、他の審査員と協議の上、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

外することができます。

## 10. 本イベント 2 日目の企画

### 10.1. 目的

本イベント 2 日目に各種企画を実施します。多様な深煎りの表現に触れて互いの知見を共有するとともに、交流を通して「良い深煎りとは何か」という問い合わせに対する継続的な探求の基盤を創出します。

### 10.2. 企画の周知

他の企画が追加になる場合があります。詳細なスケジュールは参加者にご案内します。なお、一部の企画は選手に限らず参加できるよう広く告知する場合があります。

### 10.3. 作品オープンカッピング

本イベントに提出された焙煎豆を選手同士でカッピングします。

### 10.4. 講演

- 講演・表彰会場にてレクチャーを行います。

#### 堀口俊英 「焙煎の基礎知識とメイラード反応」

## 11. 表彰式

講演後に実施します。上位入賞者を発表して賞状を授与し、競技テーマの解釈や焙煎戦略についてインタビューを行います。

## 12. フィードバック

- ヘッドジャッジによる総評を実施します。
- 表彰式の後、各選手に対して自身のスコアシートのコピーを配布します。なお、後の配布依頼は受け付けません。

## 13.本イベント後の取組み

### 13.1. 理化学分析結果の共有

作品の残量は味覚センサーなどの理化学分析を行い、結果を選手に提供します。なお、残量不足により分析できない場合があります。詳細は後日ご案内します。

## 14.組織

主催： 株式会社富士珈機

監修： 堀口俊英（堀口珈琲研究所）

企画： 深煎りコーヒー焙煎競技会企画委員会

## 15.規約

- 本イベントは本要項に基づき実施します。本イベントのすべての知的財産権（文書、評価システム、競技形式など）は本イベント組織（主催者、監修、企画）が有します。本要項のいかなる部分も本イベント組織の許諾なしに無断で使用または複製することを禁じます。
- 紛争が生じた場合、最終決定権は主催者が有します。
- 要項および競技ルールを変更する権利は主催者が有します。変更内容には使用器具、人数制限、衛生管理規定などが含まれますがこれらに限定されません。変更があった場合、運営は遅滞なくその旨を告知します。
- 本要項の時間表記は日本時間・24時間表記です。

## 16.運営問い合わせ先

### 株式会社富士珈機 東京支店

- 住所：〒121-0813 東京都足立区竹の塚 5-6-18
- 電話番号：0358518172
- ウェブサイト：<https://fuji-royal.jp/>