



# 競 技 規 約

*V0.5.1*

## 目次

1. 競技会場
2. 審査委員会の構成
3. 準備と競技の時間
4. 技術審査の評価基準
  - 総合管理・点検
  - 競技前の競技エリアの清掃
  - グラインダーのセッティング
  - エスプレッソの準備
  - カプチーノの準備
  - 競技最後の競技エリアの清掃
5. 知覚審査の評価基準

## 1. 競技会場

競技会場は可能であればL字型で、以下の物を設置する。

- ・ エスプレッソマシーンとグラインダー（台の大きさ：横 120×幅 60×高さ 90 c m）
- ・ 作業台（横 80×幅 60×高さ 90 c m）

作業台は競技者の清掃ミスが見えやすいように、加えて、清掃しやすいように表面は洗える素材でなくてはならない。そして競技主催者の専用リストに載っている器具が配置される。

競技者が持参可能な道具は以下の通りとする。

- ・ ミルクピッチャー（最大4つまで可）
- ・ ハンドタンパー
- ・ タイマー
- ・ ポルトフィルターを綺麗にする布（エプロンにくくりつける）
- ・ ダスター（マシーン前に置く）
- ・ ドーシングカップ

日本大会主催者は、競技者に以下の物を用意する。

- ・ 0.5 kgの認証されたイタリアンエスプレッソコーヒーブレンド（全ての競技者に同じ豆）
- ・ 1ℓの高品質な新鮮な牛乳（脂肪分 3.5%、蛋白質 3.2%）
- ・ エスプレッソカップ 18 個（最少数）
- ・ カプチーノカップ 12 個（最少数）

## 2. 審査員の構成

競技者のパフォーマンスを審査する為、以下の審査員が特定の評価シートを使って行う。

技術部門：2名のコーヒー分野の専門家が評価シートを使って評価する。最終スコアは2名の評価を平均したものとする。

知覚部門：4名の IIAC JAPAN の認定テイスターから構成され、知覚テイ스팅評価シートに評価を記録し、最終スコアは得られた評価を平均したものとする。

### 3. 準備と競技の時間

競技が始まる前に、競技者は5分間、競技エリアの準備、マシーンの動作チェック、グラインダーのオン/オフ機能のチェック（ただしグラインダーの調整は不可）、スチームノズルをチェックする為にミルクをスチームする事が出来る。運営スタッフは時間管理をし、5分経過後、技術審査員によって審査を受ける。

競技の最大時間は11分とし、1分の追加時間（追加時間5秒経過毎に1ペナルティポイント）とし、一旦この時間が経過すると、競技は終了となる。

競技時間は競技者に見える様にタイマーかスクリーンで表示する。

競技者は、エスプレッソを抽出する準備ができ競技を開始する際、はっきりと開始する旨を技術審査員に宣言し、競技終了時にもはっきりと終了した旨宣言しなければならない。

競技持ち時間が経過し技術審査員が終了の宣言をした際は、競技者は速やかに作業を中止しなくてはならない。ただし、既にトレーに置かれたエスプレッソやカップチーノは、知覚審査を受けることができる。

### 4. 技術審査の評価基準

#### 総合管理・点検

競技者は、マシンが正常に機能している事の点検と確認をし、技術審査員に対して証明しなければならない。：グループヘッドからの水の出力、スチームノズルからのスチームの出力、ボイラーとポンプの圧力の読みとり。確認項目がひとつ欠けるごとに1点減点となる。

#### 競技前の競技エリアの清掃

技術審査員は、タイマーをスタートさせる前に、競技エリアが清潔であるかを確認する。ポルタフィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトレー、グラインダー及びマシン周りのスペースが点検される。欠点1つにつき1ポイントから差し引かれる。

#### グラインダーのセッティング

総合管理点検と競技エリアの清掃審査の後、競技者は競技スタートの準備ができ次第、審査員に開始の合図をはっきりと示し、審査員はタイマーをスタートさせる。

抽出テストの為に、競技者は好きなようにコーヒーを調整することが出来る。もし競技者が準備されたコーヒーを全て使い果たした場合、競技は終了となる。

競技者が知覚審査員へのエスプレッソを抽出する準備が整った旨を技術審査員に宣言した後、競技者は新たにポルタフィルターにコーヒーをドーシングする。

- ・ グラインダー・ドーサーモデルの場合は、コーヒーはドーサーの中で挽かなくてはならず、またドーシングは2回のみで行わなくてはならない。(ドーサーは主催者によって前もってセットされる)
- ・ オンデマンドグラインダーモデルの場合、競技者はダブルドースボタン(時間は主催者によって前もってセットされる)または、連続ボタン、またはその両方を使うことができる。

競技者は、いったんポルタフィルターにコーヒーを詰めたら、エスプレッソまたはカプチーノを準備しなければならない。もしコーヒーをタンピングした後に、バスケットを空にし新しくドーシングすることにした場合、そのエスプレッソやカプチーノは無効となる。

競技者が知覚審査員に対してエスプレッソ提供の宣言をした後は、タイマー、計量器、ドーシングカップの使用は禁止される：もし使用した場合、そのエスプレッソやカプチーノは無効となる。

\*競技者が知覚審査員に対してエスプレッソ提供の宣言をした後は、エスプレッソ4杯、カプチーノ4杯の抽出のみが可能で、淹れ直しはできない。

## エスプレッソの準備

競技者が知覚審査員へのエスプレッソの用意を開始した時、技術審査員は以下のポイントを検証し、各ミスに対して相対的基準で減点する。

- ・ ポルタフィルターの清掃：使用前に、ポルタフィルターは刷毛か布を使って内部のコーヒーを全て取り除かれなければならない。
- ・ ハンドタンパー(グラインダーに取り付けてあるタンパーではなく)でのタンピング：コーヒーは完璧に平らで、正しくタンピングされなければならない。
- ・ ポルタフィルターの縁の清掃：ポルタフィルターはグループヘッドに取り付ける前に手の側面か刷毛か布を使って全てのコーヒーを取り除かなければならない。
- ・ フラッシングウォーターによるシャワープレートの清掃：シャワープレートは短いフラッシングを行い洗浄し、グリッドを柔らかい布かスポンジできれいにしなければならない。
- ・ カップの扱い：競技者はエスプレッソを用意する全ての段階において、常にカップの取っ手を持たなければならない。

- 抽出時間：技術審査員は、知覚審査員のために用意するエスプレッソの抽出時間をデジタルストップウォッチで計り評価シートに記入する。時間はボタンを押してからカウントされ、以下の表に基づいて得点が算出される。

t (s)	Points	t (s)	Points	t (s)	Points
15	0	25	9	26	8
16	1			27	8
17	2			28	7
18	3			29	6
19	4			30	5
20	5			31	4
21	6			32	3
22	7			33	2
23	8			34	1
24	8			35	0

- 仕上がりの美しさ：技術審査員は、競技者がエスプレッソをカップとソーサーが綺麗で清潔な状態で提供する能力を分析する。

### カップチャーノの準備

エスプレッソに続いて、競技者は知覚審査員へのカップチャーノを用意する。競技者は自身で準備したのミルクピッチャーを使っても主催者側が用意したミルクピッチャーを使ってもよい。

競技者は、カップチャーノをペアで用意しなくてはならない。

技術審査員は以下のポイントをチェックし、各ミスに対して相対的基準で減点する。

- ポルタフィルターの清掃：前述のエスプレッソの基準と同様。
- ハンドタンパー（グラインダーに取り付けてあるタンパーではなく）でのタンピング：前述のエスプレッソの基準と同様。
- ポルタフィルターの縁の清掃：前述のエスプレッソの基準と同様。
- フラッシングウォーターによるシャワープレートの清掃：前述のエスプレッソの基準と同様。
- カップの扱い：競技者は常にカップの取っ手を持たなくてはならない。競技者は、デコレーションの為にのみカップの底を触ることができるが、カップの縁に触れてはならない。
- スチームノズルの洗浄：競技者は毎回使用ごとにスチームノズルのフラッシュ洗浄をしなければならない。

- ・ ミルクジョグの打ち付け：ミルクをスチームした後、競技者は作業台の上でミルクジョグを打ちつけてはならない。（スチームミルクを混ぜる為のまわす動きは許される。）
- ・ ミルクを注ぐ為のスプーンの使用：ミルクを注ぐ為のスプーンの使用は認められない。
- ・ ミルクの無駄：技術審査員はミルクピッチャーに残ったスチームされたミルクの量を分析する（複数のピッチャーを使用している場合はそれら全て）。ミルクピッチャーの底に残ったクリーム状の残留物は無駄とは見なさないが、全てのエスプレッソカップに残った無駄となったスチームミルクはエスプレッソカップで計量し、ペナルティポイントとなる。（カップ半分は、一杯分と見なされる）
- ・ カプチーノの同一性：技術審査員は、ペアで出された2杯のカプチーノの同一性の程度を評価する。
- ・ 温度：スチームをし終えた時点で、競技者はミルクピッチャーを技術審査員に手渡し、技術審査員は専門の温度計で温度を測る。  
得点は、次の表（℃）に従って採点されるものとする。

38	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
<	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

- ・ 仕上がりの美しさ：技術審査員は、競技者がカプチーノをカップとソーサーが綺麗で清潔な状態で提供する能力を分析する。

#### 協議終了時の競技者による競技エリアの清掃

競技者は競技エリアを清掃する。技術審査員は、競技者が競技を完了したと宣言したらストップウォッチを止める。その時点で、技術審査員は作業エリアの清潔さを審査する。主なチェックポイントは、ポルタフィルター、フィルター、シャワープレート、スチームノズル、ドリフトレー、グラインダー及びマシーン周りのスペースである。記録された各ミスごとに、1得点差し引かれる。

#### 5. 知覚審査の評価基準

エスプレッソとカプチーノの知覚評価の基準は、INEIのイタリアン・エスプレッソとイタリアン・カプチーノの技術基準に定義されたものに拠るものとする。