



Espresso Italiano Champion 2019 バリスタ競技者



氏名	勤務店	都道府県	バリスタとしてこだわり	意気込み	氏名	勤務店	都道府県	バリスタとしてこだわり	意気込み
岡部 正博 Mr.MASASHIRO OKABE 	パール・モトロー	香川県	高品質な商品を常に安定してお客様に提供すること。	昨年も出場させていただきましたが、不甲斐ない結果に終わってしまったので、今年こそは優勝して世界大会への切符を手に入れたいです。	原田 杏菜 Ms.ANNA HARADA 	㈱LA NUOVA ERA	北海道	適切な抽出方法を行うこと、美味しいエスプレッソとはを常に考え、バリスタとして常に見られていることを意識しています。	会社の顔としてこの大会で少しでも多くを学びを得て、日本代表として世界大会に臨みたいです。
川原 世那 Mr.SENA KAWAHARA 	GOOD MEALS SHOP	東京都	ひとつの考え方や淹れ方、味に固執しない。コーヒーを飲む人の数だけ好みがあり、生産地の数だけ様々なフレーバーがあり、飲み手が「なんとなく」感じていることを分かる言葉で具体的に表現してあげること。	初参加で緊張しまくりだと思いますが、イタリアへの切符を手にして終わりたいと思います。	細川 智代 Ms.TOMOYO HOSOKAWA 	La Giostra BAR e TAVOLA CALDA	北海道	いつでも美味しく一杯をどこでも落ち着くひと時を提供すること。	優勝！
重田 和哉 Mr.KAZUYA SHIGETA 	アンティコ カフェアルアピス 東京ミッドタウン店	東京都	エスプレッソへのこだわりは誰にも負けません。様々なお店でエスプレッソを飲み、様々な豆をエスプレッソで抽出、検証してきました。エスプレッソが好き過ぎてドリップ、コーヒースタンドは飲みません。昨今浅煎りシングルオリジンコーヒーが評価され広がっていますが、深煎りでボディがあり、ブレンドによってもたらされる立体感と奥深さを持ったものこそ素晴らしいエスプレッソだと思っています。	イタリアンパルスタイルの店舗で働く者として、本場イタリアのエスプレッソを評価するこの競技で自分ごとのように評価されるのか、プレッシャーがかかる中でどこまで出来るのか挑戦したいです	松本 卓巳 Mr.TAKUMI MATSUMOTO 	Alba	茨城県	いつも同じ味を安定して出す事を意識しています。特別ではないけど、少し贅沢な時間を提供したいです。	自分の技術を精一杯出せるように楽しみます。
曾田 一誠 Mr.KAZUMASA SOTA 	炭火焼ソーセージ 酒場Salumeria	京都府	美味しいカフェを淹れることはもちろん、美味しくカフェを淹れること。	今年は結果で1番。	宮西 智士 Mr.SATOSHI MIYANISHI 	Mio Bar	広島県	自分のお店を継続していきたい。	去年の自分との勝負ですね！
高井 由依 Ms.YUI TAKAI 	SAMUEL ROASTERS	東京都	丁寧な1杯。	日本ではまだ認知が浅いエスプレッソですが、美味しい一杯を淹れ、啓蒙活動に繋がればと思います。	宮元 裕樹 Mr.YUKI MIYAMOTO 	パール・デルソーレ 赤坂見附店	東京都	エスプレッソ一杯をお客様に出すまでの一連の流れを意識して働いています。	昨年から1年間のバリスタとしての成果を出したいと思います。
戸倉 芳則 Mr.YOSHINORI TOKURA 	カフェ チャオプレッソ 名古屋地上店	愛知県	バリスタとしてお客様を楽しませるサービス能力、技術、知識の向上、立ち振る舞いや身のごなishでお客様を魅了し、お客様に愛されるバリスタを目指しています。	挑戦するからにはチャンピオンを目指して、世界大会に挑戦したいです。	和田 真一 Mr.SHINICHI WADA 	coffee kissa パールズ	大阪府	カフェを通じて、人と人の架け橋になること。	参加する度に成長を実感しています。今回も昨年よりいい成績を残したいです