
NEXT BARISTA **GRAND PRIX**

競技内容・レギュレーション

【審査項目】

①接客（サービス）

顧客満足度を上げる接客スキルや、立ち振舞い・言葉遣いなどの評価

②技術（テクニカル）

多角的なコーヒーの抽出技術、クオリティの均一性
マシンやグラインダーの操作技能などの評価

③味覚（センサー）

コーヒーの味が取れているか味覚の評価

④オリジナリティー・プレゼンテーション

コーヒー以外のシグネチャービバレッジ考案・製作スキルとその独創性
自己演出・プレゼンテーションスキルの評価

⇒計4項目の審査合算点数で競い合う

【その他審査項目】

- ・衛生面、クレンリネス
- ・競技時間

【使用マシン・グラインダー】

- ・エスプレッソマシン：SANREMO社 F18
- ・グラインダー：[エスプレッソ用] MAZZER社 KONY S ELECTRONIC
[ドリップ用] Mahlkonig EK43 (Mahlkonig社)
みるっこ (FUJI ROYAL) ※ドリップ用グラインダーは競技者個人の持ち込み可（本戦）

【使用材料（会場用意）】

- ・予選：エスプレッソコーヒー豆（指定豆）
成分無調整牛乳（タカナシ販売株式会社）
- ・本戦：コーヒー豆、ブレンド及びシングル（数社より選択方式を予定）
成分無調整牛乳（タカナシ販売株式会社）
MONIN シロップ(日仏貿易株式会社) > 指定シロップ：約10種より1種以上選択
レッドエスプレッソ（シグネチャービバレッジ作成用指定食材）※予選通過後、本戦出場者は事前にレシピ提出

【会場備品】

- ・アンカップ トリノ
- ・LOVERAMICS Eggカップ(200ml)
- ・ソーサー&スプーン
- ・タンパー（58mmハンドタンパー）
- ・bonaVITA 電子ケトル
- ・HARIO V60 ドリッパー 01
- ・カリタ ドリッパー 3つ穴式
- ・カリタ ウェーブドリッパー
- ・ORIGAMI ドリッパー
- ・ペーパーフィルター
- ・ドリップスケール
- ・rattlewear ミルクピッチャー
- ・acaia Lunar (アカイヤ ルナ) デジタルスケール
- ・VST TDS計
- ・クロス、ダスター
- ・水用のグラス（本戦用）
- ・シェイカー（本戦シグネチャービバレッジ作成用）
- ・ジガー（本戦シグネチャービバレッジ作成用）
- ・バースプーン（本戦シグネチャービバレッジ作成用）
- ・カクテルピン（本戦シグネチャービバレッジ作成用）
- ・まな板&ペティナイフ（本戦シグネチャービバレッジ作成用）
- ・トレイ（審査員への接客・提供用）

【エントリー者持ち込み可能備品・食材】

- ・予選：ミルクピッチャー、タンパー（ハンドタンパーのみ）、ダスター、温度計
- ・本戦：ドリッパー、フィルター（金属フィルター可）、グラインダー、ケトル、バーツール
PUSHタンパー、シフター（KRUBEなど）、ディストリビューター（OCDなど）

予選

競技内容・レギュレーション

◆競技 : Coffee Brewing (コーヒー ブリューイング)

- 【競技内容】 カフェラテ2杯の抽出
- 【使用豆】 エスプレッソコーヒー豆 (指定豆)
- 【使用牛乳】 成分無調整牛乳(タカナシ販売株式会社)
- 【競技ルール】 競技を開始する際は競技者が挙手をして「始めます」でスタート
ソーサー・スプーンをセットし、競技を終了する際は挙手をして「終わります」と伝える
- 【競技時間】 制限時間あり：5分 ※超えると失格
- 【製作数】 各2杯分作製し提供する
- 【服装規定】 エプロン/サロン着用必須、アクセサリーは目立たないもの (不安のある方はお問い合わせ下さい)

■カフェラテ

- ・粉量18~20g(2杯分) 抽出量38~40g (2杯分) フォーム量0.5cm~1cm 提供温度58-65℃
- ・1杯あたりエスプレッソシングルショット1杯ずつ使用し、2杯作製し提供。
- ・予選においてはフリーポアのみ。2杯同じ形 (同じ柄) で作製すること。
- ・絵柄の難易度に応じて加点あり
- ・ドリンクの作り直しは減点あり
- ・主な評価項目：ミルクフォームの質、量、2杯の均一性、その他 (テクニカル、衛生面など)

※予選に関してはエスプレッソ抽出レシピ固定。湯量は定量ボタンを使用。

※LOVERAMICS Eggカップ(200ml)を使用。

◆競技① : Coffee Tasting (コーヒー テイスティング)

【競技内容】 3杯のコーヒー/溶液をテイスティングし、3杯の中から異なる1杯を当てる (3点識別法)
その正答率及び正答スピードで審査 (例: ロースト別 等)
コーヒー 5 種、味覚チェック溶液 3 種の計 8 種を予定

【競技順】 味覚チェック溶液 3 種→コーヒー 5 種の順

【競技ルール】 競技を終了する際は挙手をして「終わります」と伝える
競技は全て事務局が用意する専用のカップとスプーンで実施
※カッピングスプーンの持込/使用は不可

【競技時間】 時間制限あり。正答率の他、正答スピードを加味し配点

【その他】 口内リセットのために飲用水の持込可

◆審査テーマ「基本抽出スキルと商品の安定化」

■全体

- ・ アピランス/クレンリネス : 身だしなみ、衛生面に留意しているか
- ・ 準備 : 備品の不備、汚れ、作業台の整理整頓
- ・ プロフェッショナル度 : 器具・マシンの取り扱い、提供時間、ワークフロー

■カフェラテ

- ・ エスプレッソ抽出の基本動作 : ドーシング、レベリング、タンピングの正確性
- ・ ミルクフォーム : フォームのキメ、ボリューム (0.5cm~1cm以下であるか、均一性)
- ・ 2杯の安定性 : エスプレッソの抽出、フォーム量、仕上がり量、温度、テイスト、外観
- ・ ラテアートの外観 : カップバランス、コントラスト、デザインの難易度
※予選においてはフリーポアのみ

■コーヒーテイasting

- ・ 正確な味覚判断 : 繊細な味わいの違いの判断の正確性、ならびにそのスピード

本戦

競技内容・レギュレーション

■ 競技項目

- ・ 競技① : Coffee Tasting (コーヒー テイスティング) / 味覚審査
 - ・ 競技② : Signature Beverage (シグネチャー ビバレッジ) / オリジナリティー・プレゼンテーション審査
 - ・ 競技③ : Coffee Brewing (コーヒー ブリューイング) / サービス・技術審査
- 計3競技を実施

■ 評価について

競技①・競技②・競技③の総合得点で評価する。成績上位2名を表彰

◆ 競技① : Coffee Tasting (コーヒー テイスティング)

【競技内容】 3杯のコーヒーをテイスティングし、3杯の中から異なるコーヒー1杯を当てる (3点識別法)
その正答率及び正答スピードで審査 (例: ロースト別 等)

【競技ルール】 競技を終了する際は拳手をして「終わります」と伝える

【競技時間】 時間制限あり。正答率の他、正答スピードを加味し配点

【その他】 本戦前日に、競技者のみで実施 (一般観覧不可)

◆競技② : Signature Beverage (シグネチャー ビバレッジ)

- 【競技内容】 指定テーマ・食材に沿ったシグネチャービバレッジの考案・作製（本戦前にレシピ提出）
審査員へのプレゼンテーション・提供及び、本戦来場者による一般投票を行う
- 【競技ルール】 ■審査員へのプレゼンテーション・提供
ガーニッシュ等含め、食材の仕込みは本戦前の準備時間（1時間）内で行う。
制限時間は10分。競技を開始する際は競技者が拳手をして「始めます」でスタート。
4杯分のシグネチャービバレッジを作製しながら、プレゼンテーションを行う。
作製後審査員席へ提供し、競技を終了する際は拳手をして「終わります」と伝える。
1人ずつ競技を行う。各自自身の競技時間・準備時間以外は別室待機。
- 来場者による一般投票
審査員へのプレゼンテーション終了後に実施。
審査員に提出したもののビジュアルで審査。
- 【テーマ】 指定食材及びMONINシロップを使ったシグネチャービバレッジ(ノンアルコール・アイスドリンク指定)
- 【使用食材】 使用可能な食材は7種まで（ガーニッシュ別）。水・氷は7種の中に含まない。
7種の中で、指定食材とMONINシロップ(使用量制限なし)1種以上を必ず使用すること。
コーヒーの使用不可。上記以外の食材は自由。
※提出されたレシピに応じて、主催側で食材手配予定。特殊食材のみ競技者持ち込み。
- 【指定シロップ】 約10種より1種以上使用すること。
- 【指定食材】 レッドエスプレッソ（ルイボスティエスプレッソ）
- 【使用備品】 会場備品以外の使用物は各自持ち込み。グラスは各自4つ用意すること。
- 【製作数】 審査員用4杯（4杯とも同一商品であること／持ち込みグラスで作成）
- 【競技時間】 審査員へのプレゼン・提供分：10分間
- 【服装・BGM】 演出の一環として競技者各自で用意。競技③と同じでも可。
- 【その他】
・レシピは指定のフォーマット（本戦出場者に別途共有）に入力し、別途指定の期日までに提出すること。
・ガーニッシュ含め食材の仕込みはすべて本戦前の準備時間内に終わること。事前持ち込み不可。
・競技終了後、審査員からの質問あり。

◆競技③ : Coffee Brewing (コーヒーブリューイング)

- 【競技内容】 審査員のオーダーに合わせ、ドリップ・エスプレッソ・ミルクビバレッジの3項目のコーヒー抽出及び提供を行う。コーヒーの抽出から技術力を審査。審査員への商品提供を通じて、スタートから終了までの接客・サービススキルを審査。商品説明・質問への受け答え、服装・BGMから、プロフェッショナル度・プレゼンススキルを審査する。また競技の前に3分間の自己PRタイムを設定。バリスタとしての自分をアピールする。審査員その他、来場企業からの評価（そのバリスタがいる店舗にまた来たいと思えるか、そのバリスタのコーヒーを飲みたいと思うか）もサービス審査に反映。
- 【使用豆】 エスプレッソ：数社の豆より競技者が選択
ドリップ：数社の豆より審査員のオーダーに合わせ、競技者が選択
※本戦出場決定時点で、競技者へはサンプル発送
- 【使用牛乳】 成分無調整牛乳、低温殺菌牛乳（タカナシ販売株式会社）より選択
- 【競技ルール】 競技前に3分間の自己PRタイムを設ける。
競技を開始する際は「いらっしゃいませ」でスタート(審査員は着座した状態で開始)。
審査員に水を提供し、オーダーを取る。製作した商品は審査員席まで提供。
競技を終了する際は挙手をして「終わります」と伝える。
1人ずつ競技を行う。各自自身の競技時間・準備時間以外は別室待機。
- 【提供順】 オーダー順は固定。競技者全員同じ順番で商品提供を行う。
- 【競技時間】 制限時間あり。所要時間ではなく作業効率や手際の良さ、動線を意識できているか等を評価に反映。
- 【製作数】 1度に4杯分製作し提供する。ドリップは予選と同じ2杯分の分量を抽出し、4杯に分けて提供。
- 【服装・BGM】 演出の一環として競技者各自で用意。
- 【その他】
- ・3分間の自己PRタイムでは「自己紹介(名前・所属・経歴等)・自己PR・どういうバリスタになりたいか等」を発表する。演出・表現方法は自由。
 - ・エスプレッソ抽出時、審査員より質疑あり。
 - ・競技中、競技者から審査員への質問・問いかけは可。
 - ・メッシュ調整、レシピ調整は本戦前日にオリエンテーションも兼ねて実施

◆競技③ : Coffee Brewing (コーヒー ブリューイング)

■ドリップコーヒー

- ・審査員のオーダーに合わせて、指定コーヒー豆数社の中から選択。ブレンドしても可。
- ・オーダーに対し、なぜその豆・ドリッパーを選択したか、どういうレシピなのかを説明しながら作製。
- ・注湯量250g統一でスケール上で計る。レシピは自由。
- ・ドリッパーは自由。ペーパーフィルターも金属フィルターも可。
- ・グラインダーは会場のもので使用しても、持ち込みでも可。
- ・抽出は2回行う。2杯分の分量を作製し、4杯に分けて提供。1回目と2回目の抽出を混ぜて4杯に分配するのは禁止。
- ・ケトルは会場のもので使用しても、持ち込みでも可。

■エスプレッソ

- ・指定コーヒー豆(ブレンド)より1種を選択。
- ・抽出量、豆の粉量は自由。
- ・4杯抽出し4杯提供

※アンカップ トリノエスプレッソカップを使用

■ミルクビバレッジ

- ・カプチーノ2杯、カフェラテ2杯の計4杯を作製し提供。
- ・ラテアート・エッジングは自由、4杯全て同じでなくても可。

※カプチーノはアンカップ トリノ (150~170ml) を使用。カフェラテはLOVERAMICS Eggカップ(200ml)を使用。