

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

UNITED THROUGH  
COFFEE

ダヴィンチグルメ  
バリスタクラフト  
チャンピオンシップ  
大会規定

第2版 2024.08.09 更新



# DaVinci Gourmet バリスタクラフトチャンピオンシップ規定

## 目次

1. DaVinci Gourmet バリスタクラフトチャンピオンシップについて

2. ナショナル予選ラウンドについて

3. ナショナル決勝ラウンドについて

4. リージョナル決勝ラウンドについて

5. ナショナル／リージョナル決勝進出者向け詳細情報

*Davinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP** **2024**

UNITED THROUGH  
COFFEE

大会概要





## 1. ダヴィンチグルメ バリスタクラフトチャンピオンシップ 2024 について

- ダヴィンチグルメ バリスタクラフトチャンピオンシップ 2024(以下、本大会)は、ダヴィンチグルメ アジア太平洋、中東、アフリカ (以下、主催者) が主催および所有するプログラムであり、ケリーグループ PLC の所有ブランドです。
- 公式規則および規定、参加者から提出された写真、動画、レシピおよび競技形式は、ケリーグループ PLC および主催者に帰属する知的財産です。
- 主催者は、競技者行動規範、および 本大会に関連する規則と規定、その他の文書を修正する権利を有します。すべての競技者は、修正された内容を遵守することが求められます。
- 本大会は、「UNITED THROUGH COFFEE - コーヒーでつながる世界」をテーマに、3つのステージで開催されます。
  - 国内予選ラウンド (オンライン応募)
  - 国内決勝ラウンド (国内 6名での対面イベント)
  - リージョナル決勝ラウンド (各国代表 1名選出・シンガポールでの対面イベント)

### 参加要件

- 参加者は国内在住の 18 歳以上で、コーヒーショップ、カフェ、レストラン等の飲食業に従事していること。
- 居住国でのパスポートを有しており (残存有効期限 9 ヶ月以上)、必要に応じて雇用証明書類を提出できること。2 つ以上の定期的なシフトがあることの証明書類が提示できる場合は、パートタイムの雇用も認められます。
- 予選を通過した場合、9 月の国内決勝、10 月の海外決勝ラウンドに参加できること。
- 主催者と競合する他のブランドといかなる形式の契約も締結していないこと。

### 主催者が負担する費用

主催者は、指定された旅程に基づき、海外決勝ラウンドに参加する競技者のシンガポールまでの航空運賃、および宿泊代を負担します。競技当日は、宿泊先から競技会場までの交通手段を提供します。その他の費用はすべて、競技者自身の負担とします。

### 交代および辞退

本大会のいかなる段階でも、競技者の交代は認められません。参加を辞退する競技者は参加資格を失い、代理人による出場も認められません。

### 規約の更新

本規定は、開催地の安全・衛生ガイドラインに基づき変更されることがあります。変更は本大会の組織委員会から大会開始前に電子メールで競技者に通知します。

*Davinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
2024

UNITED THROUGH  
COFFEE

国内予選  
ラウンド



## 2. 国内予選ラウンドについて

### 国内予選ラウンド応募要件

- 予選の参加者希望者は、大会規定に同意し、応募フォームのすべての項目を記入の上、作品写真と共に提出してください。記載内容に不備があった場合には審査対象外となります。
- 主催者は、応募基準に従い応募作品を適格・失格と判断する権利を有します。  
応募フォームは、次のリンクから確認できます [www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024](http://www.apmea.davincigourmet.com/bcc2024)

### 国内予選ラウンドの評価形式

- 提出された応募作品は、主催者の任命した3名の審査員を選出し、評価します。
- 作品は国内で入手できるダヴィンチグルメ製品を1〜3種 10m以上、そしてエスプレッソ 30ml以上を使用したホットまたはコールドのビバレッジである必要があります。
- 使用可能なダヴィンチグルメ商品は次のリンクから確認できます。 <https://loj-dvg.jp>
- 作品には最大で8種の材料を使用できます。（ダヴィンチグルメ製品、装飾、氷も材料として含みます）
- 国内予選応募者の中から、6名を国内決勝ファイナリストとして選出します。進出者には、応募フォームに記入された詳細情報をもとにその旨が通知されます。



*Davinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
2024

UNITED THROUGH  
COFFEE

国内決勝  
ラウンド



### 3. 国内決勝ラウンドについて

予選を通過した最大6名が対面式の国内決勝ラウンドに進出し、参加国代表のタイトルをかけて競います。優勝者は、シンガポールで開催される海外決勝ラウンドにファイナリストとして進出します。

#### 競技形式

- 2種類のコーヒー作品を作成し、2名のセンサリー審査員に1杯ずつ提供します。
- 作成する作品はホット1種類、コールド1種類です。
- 国内決勝ラウンドの競技ステーションは、各会場の許容要件に従って設定されます。
- 各ステーションには、エスプレッソマシンテーブル（およそ幅1.4m×奥行0.8m×高さ0.8m）、センサリー審査員が評価するプレゼンテーションテーブル、材料を配置し準備するレパレーションテーブル（およそ幅1.4m×奥行0.6m×高さ0.9m）が設置されます。
- 各競技者には開始時間が割り当てられ、以下の項目で競技時間が与えられます。
  - グラインダーの調整およびテーブルの準備時間：10分
  - 作品作成と説明を含むプレゼンテーション：15分
  - ステーションの清掃：5分

#### 評価形式

- 国内決勝ラウンドはテクニカル1名、センサリー2名の審査員で審査します。
- 各作品は次の条件を満たす必要があります。
  - ダヴィンチグルメ製品を1点以上3点以下、10ml以上使用すること  
(使用可能な商品は別途資料で提供します)
  - 最大8種類までの材料を使用可能 (エスプレッソ・ダヴィンチグルメ製品・自家製材料を含むその他の材料・ガーニッシュ・水・氷を含む)
  - 1ショット(30ml±5ml)以上のエスプレッソコーヒーを使用すること
  - 競技者は作品に必要な材料を全て持参してください。カップ、グラスなどの提供容器は主催者で用意したものか、競技者が持参したものいずれかを選択できます。
  - 使用するコーヒー豆・乳製品・代替乳は、主催者から提供されたもの、または競技者が持参したものいずれかを選択できます。
  - 自家製材料は使用可能ですが、ダヴィンチグルメの製品と競合していない必要があります。自家製材料の素材は求めに応じてオリジナルパッケージごと提示できる必要があります。使用した素材は最大8種のうちの材料の一つとして換算されます。
  - ホット作品に乳製品を使用しない場合、テクニカルスコアシートの「テクニカルスキル(ミルク)」に割り当てられたポイントは「テクニカルスキル(エスプレッソ)」に繰り越され、このエスプレッソ評価項目のウェイトが2倍になります。



*Davinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
2024

UNITED THROUGH  
COFFEE

海外決勝  
ラウンド



#### 4. 海外決勝ラウンドについて

海外決勝ラウンドは、2024年10月シンガポールで対面イベントとして開催します。各国の代表者は、大会チャンピオンの栄誉あるタイトルをかけて競い合います。

##### 競技形式

- 競技者は次の3種類のコーヒー作品を創作し、各審査員に1杯ずつ提供します。ラテアートが施されたホット1杯、コールド（ブラック）1杯、そしてコールド（ミルク入り）1杯です。
- 海外決勝の競技会場は最大2つの競技ステーションで構成され、会場の許容要件に従って設定されます。
- 各ステーションには、エスプレッソマシンテーブル（およそ幅2.5m×奥行0.9m×高さ0.9m）、センサリー審査員が評価するプレゼンテーションテーブル、材料を配置し準備するプレパレーションテーブル（およそ幅2.4m×奥行0.75m×高さ1m）が設置されます
- 各競技者は開始時間とステーションが割り当てられ、以下の競技時間が与えられます。
  - グライNDERの調整およびテーブルのセットアップ時間：10分
  - 競技およびパフォーマンス時間：15分
  - センサリー審査員へのプレゼンテーション：最大3分
  - ステーションの清掃：5分

##### 評価形式

- このラウンドでは、4人の審査員が審査します。（テクニカル2名、センサリー2名）創作する3種類の各作品は、次の条件を満たす必要があります。
- ダヴィンチグルメ製品を1点以上3点まで、最低10ml以上使用していること。
- 最大8種類までの材料を使用可能。（エスプレッソ、ダヴィンチグルメ製品、自家製材料の素材を含むその他の材料、ガーニッシュ、水、氷を含む）
- 1ショット（30ml±5ml）以上のエスプレッソコーヒーを使用していること
- 競技者は使用するコーヒー豆、乳製品、代替乳について主催者が提供するもの、または競技者が持参したものから選択できます。
- 競技者は大会書類一式に別途記載がない限り、使用する材料と提供容器を持参する必要があります。
- 自家製材料は使用可能ですが、ダヴィンチグルメの製品・フレーバーと競合していないこととします。自家製材料の素材はオリジナルパッケージを提示する必要があり、使用した素材は最大8種の材料のうちの1つとして換算されます。

*Davinci*  
GOURMET™

# BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP NSHIP 2024

UNITED THROUGH  
COFFEE

国内・リージョン  
ファイナリスト向け  
の詳細情報





## 5. 国内／リージョナル決勝進出者向け詳細情報

### 利益相反

#### 審査員

- 本大会の審査員は、いかなる段階、国においても競技者に指導や助言を行ってはなりません。
- 審査員が競技者に対して何らかの立場で指導やフィードバックを行った場合（メインコーチ、サポートコーチ、またはコンサルタントとしての役目など）、審査員は大会前に利益相反を申告する必要があります。
- 利益相反を申告しなかった場合、競技者は失格となる場合があります。大会開始、または審査開始後（いずれか早い方）、審査員と競技者間でいかなる形式のコミュニケーションや協議も行うことはできません。これに従わなかった場合、競技者は失格となり審査員は大会の審査員団から除名されることとなります。
- 競技者は、競技中のいかなる時点でも審査員団から特定の審査員を選出または支持することはできません。
- ダヴィンチグルメの競合ブランドが主催するコンテストで審査員を務めたことがある審査員は、大会前に本大会の組織委員会に通知する必要があります。

#### その他の利益相反

- 本大会の組織委員会は、すべての競技者と審査員に対し大会開始前に利益相反の可能性を申告することを義務付けています。該当事項を申告しなかった場合、競技者は失格となり審査員は大会から除名される可能性があります。
- いかなる年度においても、本大会の管理、または運営に携わる個人は大会に出場できません。そのような個人が本大会に参加する資格を得るには、次年度までの1年間、大会の運営から離れている必要があります。
- 本大会と上記の方針に関する潜在的な利益相反についてさらに詳しく知りたい場合は、ケリー・ジャパン株式会社マーケティング部 [JPMarketing@kerry.com](mailto:JPMarketing@kerry.com) までお問い合わせください。

### 評価基準

審査員が求める人物像は以下の通りです。

- 卓越した技術と技能、風味と味を調和させる技術、コミュニケーションとサービススキルを持ち、バリスタという職業に情熱を持っていること
- コーヒーに関する幅広い知識を有し、フレーバーがコーヒーの風味をどのように高め、引き立たせているのかを理解していること
- フレーバーの使用により、独創性と市場性を併せ持ったビバレッジを準備し、提供できること
- 周囲に良い影響を与えることのできる、ロールモデルの資質を持っていること

## テクニカルスコアシート

競技者のエスプレッソマシンとグラインダーの操作に関する技術と知識、およびスキルに基づいてポイントが付与されます。テクニカル評価の詳細は次の通りです。

### テクニカルスキル (エスプレッソ)

- ポルタフィルターを取り外した直後、または次の抽出前にグループヘッドのフラッシュをしてください。提供作品に使用するエスプレッソの抽出前にフラッシュした場合には許容とします。
- ドーシング前のフィルターバスケットは常に乾燥・清潔を保ってください。新たなショット抽出の際、フィルターバスケットが完全に乾いていて、粉が残っていないければ「yes」と評価されます。
- ドーシング・グラインド時に、無駄な粉がないこととします。競技中にこぼれたり、余分になった粉は無駄とみなされます。グラインダーのドーシングチャンバー内、ロックボックス、カウンターの上、ゴミ箱の中、床の上や、その他の場所に残っている、抽出されていない粉の量がカウントされます。粉が過剰に無駄になっていれば、「No」となります。
- 一貫したドーシング、タンピングを実施してください。適正なディストリビューション後、適切な力で水平にタンピングを行ってください。不均一なタンピングは「No」となります。
- ポルタフィルターをマシンに挿入する前に、バスケットとポルタフィルターのふちから余分な粉を払ってください。できていれば「Yes」となります。
- ポルタフィルターを挿入したらすぐに抽出を開始してください。できていれば、「Yes」となります。
- 抽出時間が均一であることとします。競技者は、外部デジタルタイマーまたはエスプレッソマシン内蔵のタイマーを使用して、すべてのショットの抽出時間を示すよう求められます。それぞれのエスプレッソの抽出は、3秒以内の差異にしてください。抽出時間は、競技者がマシンの抽出スイッチをオンにした時点で開始されます。最終的にビバレッジとして提供されなかったショットは考慮されません。  
抽出時間の差異は、国内決勝ラウンドでは考慮されません。

### テクニカルスキル (ミルク)

- 競技開始前にはミルクをミルクピッチャーに注ぐことはできません。
- 内外両側ともに清潔なミルクピッチャーに、冷たい新鮮なミルクを注いでください。競技者は、競技中いつでも運営員にピッチャーの洗浄を依頼することができます。
- スチームノズルは、ミルクピッチャーに挿入する直前、およびスチームング後に空ぶかししてください。
- 不適切なスチームング技術、たとえばミルクの温めすぎや大きく鈍い音などは減点対象です。ただし、競技者がそうした技術に特別な目的がある場合（例：フラットミルク/泡のないホットミルク）は除きます。
- スチームノズルは、ミルクの残留物が付着したままだったり、そのまま乾いたりしないように、使用後は常に専用の湿ったクロスで拭き取ってください。
- ピッチャーに残った余分なミルクは、審査員が測定できるように用意された透明なビーカーに注いでください。
- ミルク入り作品提供後は、過度なミルクの無駄がピッチャーに残らないようにしてください。許容される余剰は、1杯あたり 50ml 以下です。

## 清潔さ およびセットアップ全般

- 競技者は、雑然とした印象にならないよう、実用的かつ効率的な方法で作業エリアを準備してください。作業ステーションの清潔さと整理整頓の度合いは、1 から 3 の範囲で評価されます。作業エリアが雑然としていると判断された場合、1 が付与されます。
- この評価には、用途別に清潔なクロスを少なくとも 3 枚用意することも含まれます。（スチームノズル用 1 枚、ポルタフィルターバスケットの乾燥と清掃用 1 枚、作業台全般の領域とマシン用 1 枚）競技者がエプロンにタオルを巻いている場合も条件を満たします。
- 競技時間開始前は、カップやピッチャーなどの容器に液体が入ってはいけません。そうでない場合は、「すべての容器を清潔にして、提供する準備ができている」の項目で 0 ポイントとなります。
- エスプレッソマシンの上部にある容器に水やその他の液体が入っている場合、「清潔さおよびセットアップ全般」の項目全体で 0 ポイントとなります。
- 競技開始時にポルタフィルターがロックされていない、または空になっていない場合でも、「すべての容器を清潔にして、提供する準備ができている」の項目の減点はありませぬ。

## 総合的なテクニカル評価

- 競技者は目的に応じた専用の清潔なクロスを用意し、以下のことに留意してください。（スチームノズル用 1 枚、ポルタフィルターバスケット用 1 枚、作業台清掃用 1 枚）
  - スチームノズルのふき取りに専用ではないクロスを使用していないか（スチームノズル用以外の目的で使用するクロスを使っていないか）。
  - クロスが顔や口等に触れるなど、衛生的でない目的で使用していないか。
  - 一度床に触れたり落としたりしたクロスを使用していないか。
- クロス、器具や材料の整理整頓のほか、一般的な衛生管理も審査対象です。作業エリアや材料に向かって咳やくしゃみをしないでください。
- 競技者は、次の競技者が使用できるように、使用開始時と同じ清潔な状態にステーションを戻してください。作業ステーションにコーヒーの粉がこぼれていたり、散らばっていたりした場合は、競技者は競技時間終了前に片付けなければなりません。清潔さは、競技中に使用されるすべての機器や道具も対象となります。ポルタフィルターも清潔にしておく必要がありますが、マシンにロックする必要はありません。

## センサリースコアシート

- センサリー審査員は、ビジュアルの魅力、提供容器、味覚、タクトイル、創作意図、レシピ、競技への自信、基本的な身だしなみ、プレゼンテーションを考慮し、パフォーマンス時間全体にわたる感覚的体験に対してポイントを付与します。作成するドリンクや提供方法の創造性、革新性も評価の対象です。
- ビジュアルの魅力は、混ぜたり混合する前や口に含む前の段階で感じる視覚的印象のことで、審査員は層、色、ラテアート、飾り付けをビジュアルの魅力として考慮します。
- 国内決勝ラウンドではホット作品にラテアートは必要ありませんが、リージョナル決勝では同カテゴリーの「ビジュアルの魅力」の評価に必須の項目です。
- コールド作品は透明なグラスで提供され、異なる色の層が 2 層以上なければなりません。これを満たさない場合、審査員はビジュアルの魅力の項目を減点します。
- 使い捨てカップやその他の食器は許可されておらず、使用した場合はビジュアルの魅力の評価は 0 ポイントになります。



- 審査員は、競技者が述べた風味描写と、提供された作品の実際の風味を比較して、描写の的確さに基づいてポイントが付与します。作品の全体的な風味の特徴は、コーヒーの風味を覆い隠さずに引き立たせる必要があります。フレーバーによるの特徴は競技者の描写と類似している必要があります。風味の描写がない場合、この項目は0ポイントとなります。
- 審査員は、競技者が述べたタクタイトルの描写と提供された作品の質感、口当たりの重さ、濃度を比較し、描写の的確さに基づいてポイントが付与します。また、ソース、シロップ、パウダーを使用した場合の質感の違いについて、知識を示すことでもポイントが付与します。競技者がタクタイトルの描写を行わない場合、この項目は0ポイントとなります。
- 各作品は口に含んだ時から後味までの味覚的観点から評価され、その味覚が消費者にどの程度「満足感」を与えるかが評価されます。コーヒーとダヴィンチグルメ製品の風味が調和し、互いを引き立て、高め合えるかが重要となります。全体的な風味の組み合わせは、コーヒーの味わいを覆い隠さず、味覚に心地よいものでなければなりません。そうでない場合は、低いスコアが付与されます。
- プレゼンテーション時間中、競技者は審査員に提供した作品を紹介し、説明する必要があります。高得点に値する説明には、使用したコーヒーの種類、抽出時間、ダヴィンチグルメの商品、準備手順、審査員が体験するであろう意図された味わいや香りなどの事実情報が含まれていなければなりません。
- 競技者は、各作品をどのように飲むのかを審査員に提示することもでき、審査員はその指示に最大限従います。指示がない場合、審査員は作品1杯につき最低2口飲み、各作品を最も的確に評価する方法を個別に選択できます。
- 審査員は、競技時間および指定されたプレゼンテーション時間中に、競技者が行った説明またはその他の見解のみに基づき評価します。プレゼンテーション時間の終了後に競技者が行ったいかなる説明も、審査員は考慮しません。
- 競技者は、各作品の商業的促進に関わる可能性がある消費者インサイトやストーリーを作品の説明として提供することができます。たとえば、中心となるフレーバーを使用することの妥当性や、そのフレーバーを使用すべき理由について、ビバレッジの市場価値を高めるために競技者が大会前に実施した市場調査を利用して裏付けることができます。

## 総合的な印象

- フィジカルプレゼンテーションと身だしなみも評価の対象です。
- 審査員は、使用される専門用語を競技者が適切に使い、言葉が明確に発されているかや、スピーチと知識をどれだけ自信を持って提供しているかを採点します。フレーバーとコーヒーの科学がどのように調和して体験を生み出し、そのことがいかに独自のビバレッジを創出するかについての説明を競技者が提供できる場合にも、高得点が付与されます。
- バリスタのプロ意識とコーヒーへの興味は、技術や準備手順、そしてコーヒーのバリューチェーンとサプライチェーン全体でコーヒーが受ける影響の理解によって示され評価されます。これには、コーヒーの栽培、焙煎、保管、そして環境を超えたさまざまなコーヒー文化に関する内容が挙げられますが、これらに限定されません。説明内容と作品の間には、相互関係がなければなりません。
- 作品が下記を満たしていないとみなされた場合、競技者はどの段階においても、直ちに失格となります。
  - 最終的な作品と自家製材料のレシピ、ダヴィンチグルメ製品以外で作品に使用した全ての材料はオリジナルパッケージを持参し、必要に応じて審査員と主催者に提示できる

- 自家製料はすべて、ダヴィンチグルメ製品リストと競合していない。  
例えば、利用可能な製品にダヴィンチグルメピーチガーデンフレーバーシロップが含まれている場合、競技者は桃を使用した自家製材料を作成、使用することはできません。
- すべての材料のレシピまたは事前準備に、アルコールまたはアルコール副産物が使用されていないこと
- 競技者は、一貫して礼儀正しく、審査員や他の競技者、主催者の他のメンバーまたは競技会の誰に対しても無礼な振る舞いや、発言を行わないこと
- すべての作品は少なくともエスプレッソを1ショット（30ml±5ml以上、ダヴィンチグルメ製品を1点以上、最大3点（最低10ml）、および材料を全て合わせて最大8種類まで（自家製材料の素材、ガーニッシュ、水、氷も含む）使用し、提供していること。
- 上記に該当しない作品はテクニカル・センサリー両方の評価が「0」となります。

### 大会への異議申し立て

- 主催者は、各審査員のスコアシートから客観的に集計されたスコアに基づいて、最もふさわしい競技者に「ダヴィンチグルメ バリスタクラフト 2024 チャンピオン」のタイトルを授与する権利を有します。
- 他の競技者または審査員の不正行為による再考の根拠がない限り、異議申し立ては受け付けません。
- 本大会の組織委員会は、必要な異議申し立てが生じる状況に応じて、問題を処理する権利を有します。

### 競技の設定と形式

#### 発表順序

- 競技者は、作品の準備と提供の順序を決定することができます。ただし、どのカテゴリーに属する作品かを審査員に明確に示さなければなりません。
- 必要なカテゴリーから逸脱した場合、競技者のセンサリースコアシートは「No」にマークされ、競技者は失格となります。

#### センサリー評価

国内決勝では、各競技者が与えられたプレゼンテーション時間内に既定の作品を提供し、センサリー審査員は同時間内に評価を行います。

海外決勝では、2名の競技者の各作品がプレゼンテーションテーブル上に提供され、両競技者がプレゼンテーションを終えるとすぐに、センサリー審査員による評価を開始します。

#### フードペアリングプレゼンテーション

プレゼンテーションの一環として、一口サイズのフードを提供することができます。ただし、追加スコアは付与されません。

競技者は、提供するフードに含まれるアレルギー情報を審査員に知らせる必要があり、審査員は、提供されたフードを試食するかどうかを自由に決定できます。

## 競技作品に関するガイドライン

### 同一カテゴリ内で準備される作品の条件

- 同一カテゴリ内の提供作品は、同じコーヒー豆、抽出範囲、レシピ比率で、提供用の食器に入れて準備されなければなりません。
- 同一カテゴリ内で意図的に様々な飲み物を準備、提供した場合、そのカテゴリの「味覚と風味の調和」の項目は「0」が付与されます。
- カテゴリ毎に異なるコーヒー豆を使用する場合、競技者自身が用意をすることとします。
- エスプレッソは、ダブルポルタフィルタの片側から、粉碎したコーヒー豆を1回抽出で注いだ、1オンス（30ml ± 5ml）の液体です。
- 本大会では、厳選されたスペシャルティグレードのアラビカコーヒーのブレンドが主催者によって用意されますが、競技者はアラビカ種のコーヒー豆に限らず、自分でコーヒー豆を持参し、使用しても構いません。
- 本大会では、コーヒーが収穫後の過程の一環として乾燥され、果皮層がすべて取り除かれた状態になった後は、いかなる種類の添加物も加えることは許可されません。これには、芳香物質、香料、香水、液体、粉末の添加が含まれます。

### エスプレッソの抽出方法

- 本大会では、すべてのエスプレッソはスポンサーのエスプレッソマシンで抽出されるものとします。抽出温度は、摂氏 90.5 度から 96 度（華氏 195 度から 205 度）の間に設定しなければなりません。
- 各グループヘッドの温度設定を変えることはできますが、1つのビバレッジコースは同じ温度で作成、提供されるものとします。
- エスプレッソマシンの抽出圧力は 8.5 バールから 9.5 バールに設定し、プレインフュージョンは設定しないものとします。競技者がプレインフュージョンの設定を必要とする場合は、準備時間の開始時に競技者自ら本大会組織委員会に申し出てください。
- 海外決勝においては、2組のエスプレッソ抽出の間の抽出時間は 3.0 秒以内の差が推奨されます。そうでない場合は、スコアシートの「一貫した抽出時間」の項目は「NO」と記録されます。抽出時間は 20 秒から 30 秒を推奨しますが、これに従う必要はありません。
- エスプレッソを抽出する際、ポルタフィルタに入れてよいのは純粹に挽いたコーヒーと水のみです。そうでない場合、作品はそのカテゴリのテクニカル・センサリースコアシートのすべての項目で「0」が付与されます。

### ホット作品に関する条件

- 本大会で用意されるすべてのホット作品は、エスプレッソを 1 ショット（30ml ± 5ml）以上、ダヴィンチグルメ製品を 10ml 以上含み、ミルクの有無を問わず 55°C から 65°C の範囲内で提供されなければなりません。
- 競技者がホット作品向けにスチームミルクを用意しないことにした場合、「テクニカルスキル（ミルク）」に割り当てられるスコアは「テクニカルスキル（エスプレッソ）」に再配分され、そのカテゴリのすべての評価要素のウェイトが 2 倍になります。



### ラテアート付きホット作品に関する条件

- 海外決勝で用意されるラテアート付きの作品は、エスプレッソ 1 ショット (30ml±5ml) 以上、ダヴィンチグルメ製品を 10ml 以上含み、温度は 55℃ から 65℃ の範囲で、ミルクとフリーポアのラテアートデザインとともに提供されるものとします。
- ラテアートのデザインには特に指定はなく、競技者は、提供する審査員ごとに異なるデザインの描画を行っても構いません。
- センサリー審査員は、スコアシートの「ラテアートの視覚的魅力」の項目で、競技者の描画のデザインに基づいてラテアートの出来栄を採点します。
- ラテアートを描くために使用されるミルクは、競技中に本大会指定のエスプレッソマシンで準備、スチームされるものとします。これに従わない場合、このカテゴリーの「ラテアートの視覚的魅力」の項目においてセンサリースコアシートで「0」が付与されます。
- ミルクピッチャーによるフリーポアのラテアートのみ許可され、それ以外の場合、このカテゴリーの「ラテアートの視覚的魅力」の項目において、センサリースコアシートで「0」が付与されます。

### アイス作品に関する条件 (乳製品あり・なし共通)

- 本大会で用意されるすべてのアイス作品は、エスプレッソ 1 ショット (30ml±5ml) 以上とダヴィンチグルメ製品 10ml 以上を含み、透明なグラスに氷を入れるか、冷やして提供されなければなりません。
- 透明でないグラスが使用された場合、競技者に対して、センサリースコアシートの「視覚的魅力 透明なグラスで提供された」の項目において「0」が付与されます。
- 乳製品ありの場合、乳製品または代替乳のクリームを含む、乳製品または代替乳のミルクを使用して提供されるものとします。

### 作品の用意における牛乳の使用 (全カテゴリー共通)

大会期間中は、新鮮な牛乳と代替乳が主催者から提供されます。ただし市販品、かつ無香料であれば、競技者は好みの牛乳または代替乳 (加糖または無糖) を持参して使用しても構いません。

- 人乳 (母乳) は、使用してはならないものとします。使用した場合、その競技者に対するこのドリンクカテゴリーには、「0」点が付与されます。
- 使用する乳製品がすべて市販のもので、製造元の意図する使用方法に従って調製されたものであれば、ミルクの組み合わせやブレンドは許可されます。
- 粉ミルクやその他の添加物は、修正品の種類にかかわらず許可されません。競技者は、追加原料や添加物を使用しなければ、市販の牛乳から成分を取り除いても構いません (例：凍結蒸留)。

### その他の適格条件

- 大会中提供されるすべての作品において、各ラウンド向けに指定されたシロップ、ソース、パウダーのカテゴリーでダヴィンチグルメ製品以外の競合ブランドの製品を使用した場合、または主催者が承認していない製品を使用した場合は、即失格となります。

- すべての作品は、センサリー審査員が客観的に評価できる容器で提供してください。熱くて触ることができない、安全に飲むことができない、汚れている、不衛生、臭いが染み付いている容器で提供する等、適切な評価を行うことができない作品提供は許容されません。守られていない場合、競技者は「味覚と風味の調和」の項目で減点される可能性があります。
- いかなる作品にも、アルコールを含めることは許可されません。アルコール抽出物や副産物、規制薬物や違法薬物も含まれます。これらの物質が作品に含まれていた場合、競技者は直ちに失格となります。
- 使用されるすべての材料は、要求に応じて開示されなければなりません。競技者は、審査員による確認のために、自家製材料に使用した素材のオリジナルパッケージを持参しなければなりません。いずれかの材料を開示できない場合、その作品は、提供カテゴリーのセンサリースコアシートのすべての項目で「0」点を付与されます。
- すべての作品は、割り当てられた競技時間内に競技エリアで準備、および用意されなければなりません。作品の準備は、センサリースコアシートの「十分に説明、紹介、準備されていること」の項目に該当します。事前準備が必要な材料は、大会開始時間前に準備しても構いませんが、それらは個々の材料として持ち込み、競技中に混合してください。審査員は、材料がどのように加工されたかについての情報を求める権利を有し、競技者に対し、使用された全ての材料と素材のオリジナルパッケージの提示を要求する場合があります。

## 準備に関するガイドライン

### 準備開始時間

各競技者には、10分の準備時間が与えられます。競技者は、準備時間の開始前に材料等の用意ができていることを確認する責任を負います。

### 審査テーブル

センサリー審査テーブルは、水の提供を含め、競技者の準備時間中にセットすることができます。競技者が準備中に審査テーブルを事前にセットしたくない場合は、競技・パフォーマンス時間の開始時にテーブルをセットすることができます。

### 練習のショット

競技者は、準備時間中にエスプレッソのショット抽出練習をすることが許可、奨励されています。競技開始時は、ポルタフィルタをマシンに装着する必要はありません。

### 予熱したカップ

競技者は、準備時間中にカップをマシンで予熱することができます。ただし、競技時間開始時は、カップに水やその他の液体が入っていることは許可されません。マシン上に液体や材料を置いてはならず、置いた場合は「テクニカル評価」に「0」点が付与されます。

## 準備時間の終了

- 競技者は、割り当てられた10分の準備時間を超えてはなりません。タイムキーパーまたは司会者は、5分、3分、1分の残り時間を音声で警告します
- 10分以内に競技台から離れ、すべての準備を中止しなかった選手には、スコアシートに記載されている延長規定に基づく減点が課せられます。

## 忘れ物

競技者が準備期間中に競技に必要な器具等を忘れた場合、競技エリアを退出して忘れ物を取りに行くことができます。ただし、その間も準備時間は一時停止されません。

## 競技中

### マイクと司会者

競技者は、パフォーマンス中にワイヤレスマイクを装着することを義務付けられますが、マイクがオンになるのはパフォーマンス時間とプレゼンテーション時間のみです。競技者は、パフォーマンス中に司会者や審査員からの質問に答えなければなりません。要求されていない場合は自発的に発言する必要はありません。

国内決勝においては、作品の作成と同時に並行してプレゼンテーションをすることもできます。

### 競技開始時間

司会者が、競技者に開始の準備ができているかどうかを尋ねます。競技者の準備ができたなら、司会者はタイムキーパーに公式タイムを開始するよう合図します。競技者は、競技開始時間前に器具に触れたり、容器に液体を入れたりしてはなりません。

経過時間を記録し、必要に応じて時間の確認を求めるのは競技者の責任です。

### 競技中のステーション

競技が開始後は、司会者、審査員、運営員は競技者の妨げにならないよう注意を払います。

### 審査員に提供される作品

- すべての作品は審査テーブルで提供されなければなりません。それ以外の場所で提供された作品は、センサリースコアで0点が付与されます。
- 本大会組織委員会は、各審査員に無味の飲料水を提供します。ただし、競技者が飲料の体験を向上させると判断した場合は、無味無臭の炭酸水を提供しても構いません。競技者は、炭酸水を提供する場合には、適切なガラス器具を用意してください。競技用とは別に、フレーバーウォーターやその他の中立的でない味の飲料を審査員に提供していることが判明した場合、その飲料のセンサリースコアは0点となります。



### 運営員による評価後・競技者交代時の提供作品の撤去

- 作品が評価された後、運営員は審査員からの指示に従い審査員テーブルから飲み物を片付けます。運営員は、新たなカテゴリー作品提供前にその前に使用した提供容器、カトラリーを撤去します。使用食器について何らかの指示がある場合は、競技開始前に運営員、審査員、本大会の管理者にその詳細を伝える必要があります。特段の指示がない場合これらは撤去されます。
- 同様に、運営員は競技者に妨げにならないようあらゆる合理的な努力をしますが、競技台を適切に取り仕切るのは競技者の責任です。
- 競技者は、パフォーマンスを終えたら競技台の後片付けを始めなければなりません。運営員は、競技者が食材や器具を積むのに適切なカートを用意します。運営員は、競技者が競技台から物品を片付けるのを手伝うことができます。競技者は、すべての個人用器具および消耗品を撤去し、次の競技者が使用できるように、競技台をクロスで拭くことが求められます。

### ステーション周り

- 競技者は、本大会で提供される作業エリア（マシンテーブルとプレゼンテーションテーブル）のみを使用できるものとします。
- 競技者は、競技エリアのフロアにその他の装備品を持ち込むことを許可されません。これを行おうとした場合は失格となります。競技者は、競技台の下のスペースを保管場所として使用できません。使用した場合、その競技者に「パート I: 全体の清潔さと準備」のテクニカルセクションで0点が付与されます。
- 例外として、フリースタANDINGのノックボックス、バリスタがエスプレッソマシンとプレゼンテーションテーブルを完全な状態で使用するために必要な踏み台のみ許可されます。許可された追加用具は、競技者自身の責任で、競技者が用意しなければなりません。

### 競技終了時間

- 競技者が手を挙げて「タイム」と言うと、競技時間が止まります。競技者は、正確な時間を記録できるように「タイム」を明確にコールする責任があります。公式タイムキーパーによって記録された時間のみが、採点に使用されます。
- 競技者は、いつでもパフォーマンスを終了して構いません。例えば、競技者は、最後の作品がプレゼンテーションテーブルに置かれて審査員に提供された時点で時計を止めても、時計を止める前に自分の競技台に戻って掃除を行っても構いません。
- 競技者に与えられる減点を課されないパフォーマンス時間は、最大15分です。15分以内にパフォーマンスを終えても、減点や加点はありませぬ。

### 競技時間終了後のやり取り

パフォーマンス中、競技者は自分の作品について、審査員にプレゼンテーションを行う時間が与えられます。パフォーマンス終了後に審査員と行われたやり取りは、採点評価の対象とはなりません。競技者は競技時間終了後も司会者と会話を続けても構いませんが、審査員は、競技時間終了後の会話や情報は考慮しません。

## 時間経過の減点

- 競技者が、割り当てられた時間内に準備やパフォーマンスを完了していない場合は、準備やパフォーマンスが終了するまで競技を続行することが許可されます。
- 15分を超えると、1秒超過するごとに競技者の合計得点から1点ずつ減点され、最高30点（30秒）まで減点されます。
- 準備またはパフォーマンス時間が15分30秒を超えた競技者は、失格となります。

## 忘れ物

- 競技者が競技時間中に器具や備品を忘れた場合、競技台に持ってくるのを忘れてきたことを司会者に伝え、自ら取りに行かなければなりません。忘れ物の回収のための時間延長は認められません。
- 運営員、補助、チームメンバー、観客は、競技者に物品を渡すことはできません。渡した場合、審査員は当該競技者を失格とする場合があります。

## 競技中の技術的問題

- 競技者は、提供された以下の設備のいずれかに技術的な問題があると判断した場合、挙手により「テクニカルタイムアウト」を宣言できます：
  - エスプレッソマシン（電源、蒸気圧、制御システムの異常、水の不足または排水の異常を含む）
  - グライNDER
  - 視聴覚機器
- この場合、司会者が準備時間または競技時間を一時停止します。公式タイムキーパーは、「テクニカルタイムアウト」がコールされた時間を記録します。タイムキーパーが「テクニカルタイムアウト」がコールされたことを認識しているかどうかを確認するのは、競技者の責任です。
- 審査員が容易に解決できる技術的な問題があると認めた場合は、審査員が競技者に付与される適切な時間を決定します。技術者が問題を修正後、競技時間が再開されます。
- 問題を時間内に解決できない場合、審査員/大会組織委員会は、競技者がパフォーマンス続行まで待機するか、パフォーマンスを中止して別の時間に再開するかを決定します。
- 競技を中断せざるを得ない場合、競技者は、大会組織委員会およびステージ責任者と協議の上、完全な状態で競技を行えるよう別の競技時間に変更します。
- 問題が競技者のミスまたは競技者所有の器具によるものであると判断された場合、テクニカルジャッジは競技者に追加時間を与えないことを決定する可能性があり、その場合は追加時間を与えられることなく準備または競技時間が再開されます。
- 不適切な使用による問題については、追加時間は与えられません。よって、すべての競技者は、競技用器具の正しい使用方法を理解し、それに従う責任があります。
- グループヘッドの調整を必要とする不整合や誤差によるテクニカルタイムアウトは、準備時間中のみ宣言することを許可されます。

## 競技者に関するその他の規定

### 競技中の音楽

競技者は、競技中の音楽を選択できません。主催者が選定したものが使用されます。

### 時間厳守

競技者は、予定された練習時間（該当する場合）および競技時間を厳守しなければなりません。指定時間に指定場所におらず、準備時間の開始ができない競技者は失格となります。

### 通訳

- 競技者は、各自の費用で通訳を帯同しても構いません。特に、シンガポールで開催されるリージョナル決勝大会では、英語が主な使用言語となるため、参加国所属のダヴィンチグルメ専属バリスタを競技者の通訳を指名することが推奨されます。
- 競技者との会話においては、通訳は司会者、審査員、本大会組織委員、運営員の発言のみを通訳することが許可されます。競技者が発言する場合、通訳は競技者が述べた言葉を正確に通訳することのみを許可されます。通訳の使用による競技時間の延長はありません。
- 英語で会話を行わない場合、審査員は競技者の母国語ではなく、競技者の指名通訳による翻訳に基づいて競技者を判定します。

## マシン、付属品、原材料

### エスプレッソマシン

競技者は大会期間中、本大会組織委員会とそのスポンサーが提供する、指定のエスプレッソマシンを使用しなければなりません。大会期間中は、他のエスプレッソマシンを使用したり、設置したりすることは許可されません。

### エスプレッソマシンに関する禁止事項

いかなる種類の液体や成分も、エスプレッソマシンに置いたり注いだりすることは許可されません（例えば、カップに水を入れたり、混合液や具材を入れたり、材料を温めたりできません）。そのような行為が認められた場合、その競技者には、テクニカルスコアシートの「テクニカル評価」の項目で「0」点が付与されます。



## グラインダー

- 競技者は本大会組織委員会とそのスポンサーによって提供されたグラインダーのみ使用を許可されます。他のグラインダーを使用したり、ステージに置いたりすることは許可されません。
- グラインダーのホッパーを含む技術的設定は変更できません。外部制御装置から行えるグラインダー粒度とドース量の調整を除き、競技者が開いたり、機能的な変更を加えたりすることは許可されません。
- 用意されたグラインダーは、競技前および競技中に主催者により調整されることはありません。競技者には、準備時間を利用してこのような調整を行う責任があります。
- コーヒー豆は、グラインダーホッパーがグラインダーに取り付けられているか否かに関わらず、競技者の準備時間が始まるまでグラインダーホッパーに入れてはなりません。

## マシン周囲の調整

競技者は本大会組織委員会およびスポンサーが提供するエスプレッソマシン・グラインダーのいかなる構成要素、設定、部品も変更、交換することは許可されません。これらを行った場合、失格となる場合があります（例えばポルタフィルタ、フィルタバスケット、圧力、スチームワンドチップ、バリ）。誤用または乱用により競技用具に損傷が生じた場合は、失格の対象となります。ただし、競技者は、必要に応じて温度設定の変更を要求できます。

## 電動機器

- 競技者は、パフォーマンス中にバッテリー駆動の機器を2台まで追加使用できます。
- 競技者は、自らが使用する電動機器が本大会開催国で動作し、イベントの安全を損なわないことを保証する責任があります。
- 競技者は、すべての追加器具を競技会場の内外に円滑かつ安全に移動する責任を負います。
- 本大会組織委員会は、このような機器を操作するための電気アダプタ、コンバータ、充電器、延長コードを提供しません。

## 提供される設備及び備品のリスト

- 各競技台には、次のものが準備されています：
  - ダブルグループ・エスプレッソマシン
  - グラインダー
  - ノックボックス
  - ごみ箱
  - カート（必要な場合）
  - ミルクピッチャー
  - タンピングマット
  - タンパー
  - コーヒースケール
  - エスプレッソ計量スケール
  - 色違いのクロス3枚（ブラック／ブラウン+他2色）
  - 提供容器一式（カップ・ソーサー・ガラス製グラス）

- 競技者は、主催者から提供される以外にプレゼンテーションに必要な備品をすべて持参することが義務付けられています。持参しない場合、競技者は、プレゼンテーションを完成させるのに十分な装備を有しないというリスクに直面します。競技者は、移動中・競技中の破損を考慮に入れなければなりません。
- 競技者は、競技中、自分の器具・備品を責任を持って管理するものとします。本大会組織委員会、ボランティア、イベントスタッフは、競技者の準備室や競技エリアに残された物品について責任を負いません。
- 競技者は、本大会 組織委員会にすべての追加装備を通知し、許可されていることを確認する責任を負います。自分の装備品が許可されているかどうかを確認したい場合、ケリー・ジャパン株式会社 ([JPMarketing@kerry.com](mailto:JPMarketing@kerry.com)) までお問い合わせください。
- 競技者は、追加装備のメーカー・モデルおよび装備品の写真を含むすべての関連情報を提供する必要があります。事前に開示されていない、または提供された詳細情報と異なる事実情報が現場で発見された場合は、持ち込み可能な装備品に関する判断が見直される場合があります。
- 競技者が持ち込むことができる装備品のリストには、以下のものが含まれます：
  - コーヒー（練習用および大会用）
  - 追加電動器具（最大2台）
  - バッテリー駆動の追加器具（規定された他の制限に違反しない限り）
  - タンパー
  - ショットグラス
  - スチーミングピッチャー
  - ミルク
  - 提供容器（カップ・ソーサー・グラス）
  - スプーン
  - すべての飲料の適切なサービスに必要なすべての装備品/備品/食器
  - ナプキン
  - ウォーターグラス（センサリー審査員用）
  - 水（センサリー審査員用）
  - バータオル/清潔なクロス（練習用および競技用）
  - 清掃用品（カウンターブラシ、グラインダーブラシなど）
  - トレイ（審査員への作品提供用）
  - 審査員テーブルのすべての備品、装飾品
  - カート（本大会 が提供するカートを使用しても可）

## 競技後

- 本大会組織委員会のスコアキーパーは、すべてのスコアを集計し、結果発表までその内容が公開されない責任を有します。
- 競技の各回において、競技者の合計スコアは、その回に参加した審査員の数に応じてテクニカルスコアシートとセンサリースコアシートの合計スコアを加算した後、超過時間の減点を差し引いて計算されます。
- 2名以上の競技者が同点になった場合、公式スコアキーパーは、全当該競技者のセンサリースコアを比較します。当該競技者の総合スコアが同点であっても、センサリースコアが最も高い競技者が勝者扱いとなります。
- 同率の競技者がセンサリースコアも同点の場合、ホット作品の総合センサリースコアが高い競技者に高い順位が与えられます。
- 同率の競技者がホット作品のセンサリースコアも同点の場合、「バリスタの総合的な印象」のスコアが高い競技者に高い順位が与えられます。

## 写真および動画

大会期間中に撮影された全ての写真および動画の著作権は主催者に帰属し、デジタル（ソーシャルメディアやウェブサイト）および非デジタルでのダヴィンチグルメブランドのマーケティング資料として使用される場合があります。

## ディブリーフィング

競技終了後、発表されたスケジュールに従い、競技者は審査員とオンラインにてスコアシートを確認する機会が与えられます。競技者は、本大会 組織委員会がスコアシートを精査した後、オリジナルのスコアシートを保有してよいものとします。ただし、本大会 の終了後、競技者のスコアシートが公開される可能性があることをご了承ください。

## 競技に関するお問い合わせ

その他の本大会に関するご質問は、ケリー・ジャパン株式会社 マーケティング部 大会事務局（[JPMarketing@kerry.com](mailto:JPMarketing@kerry.com)）までお問い合わせください。