

Japan Cacao Roasting Championship (JCaRC)

参加者ガイド

Participant Guide | 応募から決勝までの流れ | 第1版 (2026年8月5日改訂)

本ガイドは、出場を検討される方・出場が決まった方に向けて、応募から決勝までの流れと、いつ・何を・どうすればよいかをまとめた実務案内です。競技の規定はすべてルールブックに定めており、本ガイドでは繰り返しません。両者に差異がある場合はルールブックが優先します。

1. 大会の基本情報

JCaRCは、同一のカカオ生豆から、焙煎士がどれだけ意図したフレーバーを設計・表現できるかを競う、日本初のカカオ焙煎競技会です（ビジョン：From Bean to Flavor）。

項目	内容
決勝日程	2026年11月21日（土）
会場	京都市勧業館みやこめっせ（KYOTO コーヒー・チョコレートフェスティバル内）
主催／運営	日本ビントゥバー協会／株式会社ゴト
公式サイト	www.cacaoroasting.com

出場資格（居住地・年齢・プロアマ不問等）の詳細は、ルールブック第2章をご覧ください。予選は各自の焙煎機を使用するため、自分で焙煎できる環境を用意できることが実質的な参加の前提となります。機材の種類・メーカーは自由です。

2. 全体スケジュール

時期	内容	あなたがすること
7月中旬	エントリー開始（公式サイト公開）	公式サイトから申し込む
9月	カカオ配布	指定カカオ（生豆1kg）と物理データシートを受け取る
9月末	予選提出 締切	選別・焙煎した豆100gを発送し、書類を提出フォームから送信
10月	予選審査	結果連絡を待つ
10月中	決勝進出者 決定	事務局からの連絡を確認する（進出者には個別に連絡します）
11月20日 （13:00～18:00）	決勝前日：カカオ説明・焙煎機レクチャー・生豆配布・選別・サンプル焙煎・封緘	説明を受け、生豆1kgを受け取って選別し、サンプル焙煎を行い、Flavor Intent Sheet（決勝版）を提出
11月21日	決勝大会（ライブ焙煎・プレゼン・結果発表・表彰）	ライブ焙煎＋プレゼン

※ 日程は現時点の予定です。変更がある場合は事務局よりご連絡します。

3. エントリー方法

- 公式サイト（www.cacaoroasting.com）のエントリーフォームから申し込みます。
- 氏名・連絡先を登録し、参加規約・肖像権の使用・行動規範への同意にチェックします。
- エントリー費のお支払い方法は、フォームおよび事務局からの案内に従ってください。

4. 予選 — 焙煎して送る

大会指定のカカオ生豆 1kg をお送りします。全出場者が同一ロットを使用します。

やること

- 生豆とあわせて、物理データシート（生産年・水分値・豆カウント・保管条件など）をお渡しします。焙煎設計の参考にしてください。全出場者に同じものをお渡しします。
- 同シートには、供給元が公開しているフレーバーノートも参考情報として掲載します。これは「その豆のポテンシャルの一例」であって審査の基準ではありません。ノートに沿った焙煎であることが加点になることはなく、評価はご自身が提出した Flavor Intent との一致度で行います。
※ 記載する数値は大会事務局が配布前に測定・確認したものです。ロットの代表値であり、各配布分と厳密に一致するものではありません。
※ 原料および保管・経時変化に由来する風味は、審査において減点の対象としません（ルールブック第7章）。
- 配布された生豆から、欠点豆・異物を取り除きます（ハンドピック）。選別は出場者ご自身で、焙煎の前に行っていただきます。
- 配布された生豆を、各自の焙煎機で焙煎します。試し焙煎・調整に使ってかまいません。
- 本番の焙煎から、焙煎後 100g を提出用に取り分けます。
- 提出するのはホール（丸のまま）の焙煎豆です。殻（ハスク）を剥いたり、粉碎したりする必要はありません。予選・決勝とも、大会側が手剥きでハスクを除去します。
- 焙煎プロファイルシートと Flavor Intent Sheet を、提出フォーム（Google フォーム）から送信します（記載項目はルールブック第5章参照）。フォームでの回答が難しい場合は、事務局へメールでご相談ください。
- 焙煎豆 100g を、締切までに事務局へ発送します。

提出は焙煎後 100g です。焙煎で重量が目減りするため、余裕をもって焙煎してください（目安：150～200g を焙煎し、そこから 100g を提出）。手元に確認用を残せるよう、少し多めがおすすめです。

提出物はブラインド（匿名）で評価されます。審査方法・採点項目はルールブック第7章をご覧ください。

5. 決勝に進んだら

予選を通過すると、決勝に進みます。決勝は11月21日（土）、KYOTO コーヒー・チョコレートフェスティバルの会場で、観客の前で行います。審査・結果発表・表彰も同日に行います。

前日（11月20日）

① 使用カカオの説明 → ②焙煎機のレクチャー → ③生豆 1kg の配布 → ④選別（20 分・全員一斉） → ⑤各自 30 分のサンプル焙煎 → ⑥封緘・回収、の順に進みます。前日は 13:00～18:00 です。当日は開場から表彰まで終日を見込んでください（確定した進行時間は、決勝進出者へ個別にご連絡します）。

- ・ 決勝で使用するカカオの説明と、大会指定焙煎機のレクチャー・質疑があります。使用カカオは事前に公式サイトでも公開します。
- ・ 決勝用の生豆 1kg をお渡しします。全員が同一ロットです。
- ・ 選別（ハンドピック）は 20 分、全員同時に行います。バット・トレイなどの器材は大会でご用意します。使い慣れたピンセット等をお持ちいただいてもかまいません。
- ・ 選別の 20 分の中で、配布された生豆のカットテスト（豆を割って内部を確認すること）を任意で行えます。カット用の器具はお持ちいただけます。割った豆は、取り除いた欠点豆と同じ袋に入れてください。
- ・ サンプル焙煎（各自 30 分）と当日の本番は、いずれも選別後の生豆の範囲内で行います。サンプルに使いすぎると当日の投入量が制約されますので、200～300g 程度を目安にしてください。
- ・ 選別が終わったら、①選別後の生豆を 1 つの袋に、②取り除いた欠点豆・異物をもう 1 つの袋に、それぞれ分けて入れます（袋は大会でご用意します）。
- ・ この 2 袋を、さらに 1 つの外袋にまとめて入れ、外袋の口を封緘します。封緘は、出場者番号入りのシールを外袋の口に貼る形で行い、シールにご本人と運営が署名します。
- ・ 取り除いた欠点豆も一緒にお預かりします（持ち込み豆とのすり替えを防ぐためです。処分はいたしません）。
- ・ お預かりした生豆は、当日、封緘のままお返しします。当日に選別の時間はありませんので、ご注意ください。
- ・ Flavor Intent Sheet（決勝版。予選と同じ形式）を、レクチャー後～ライブ焙煎前までに提出します。

当日（11月21日）

- ・ 大会指定の焙煎機でライブ焙煎を行い、続けてプレゼンテーションで狙いを発表します。
- ・ 投入する生豆の計量は、調整時間の前に運営立会いのもとで行います。投入量は 500g を上限に、お預かりした生豆の範囲内でご自由に決められます。
- ・ 制限時間・評価対象・ペナルティなどの規定は、ルールブック第 9 章・第 11 章をご覧ください。

6. 役割分担 ― どこまでが出場者の作業か

出場者が行うのは、生豆の選別と焙煎までです。焙煎後の殻（ハスク）の除去・粉碎・砂糖の配合は、条件を統一するため、大会側がすべて同一の方法・同一の配合で行います。

工程	予選	決勝
生豆の用意	大会（1kg 配布）	大会（前日 1kg 配布）

工程	予選	決勝
豆の情報提供（物理データシート）	大会	大会
生豆の選別（欠点豆・異物の除去）	出場者	出場者（前日 20 分）
焙煎	出場者	出場者（当日ライブ 30 分）
焙煎豆の提出・引き渡し	出場者（ホール豆 100g）	その場で大会へ
殻（ハスク）の除去	大会（手剥き）	大会（手剥き）
ニブの粉碎	大会	大会
砂糖の配合	大会	大会
官能評価	審査員	審査員

決勝のライブ焙煎の制限時間（30 分）は焙煎のみを対象としており、ハスク除去・粉碎の時間は含みません。

7. 費用・注意事項

- ・ エントリー費・お支払い方法は公式サイトおよび事務局案内のとおりです。
- ・ 提出物の送料・各自の焙煎にかかる費用は、出場者のご負担となります。
- ・ 出場者は、氏名・写真・映像等が大会の広報・記録目的で使用されることに同意のうえご参加ください（詳細はルールブック第 13 章）。
- ・ 会場・安全衛生上の事情等により、内容が変更される場合があります。変更時は事務局よりご連絡します。

8. 提出チェックリスト（予選）

✓	項目
☐	配布された生豆を選別した（欠点豆・異物の除去）
☐	配布された生豆を焙煎した
☐	焙煎後 100g を提出用に取り分けた
☐	焙煎プロファイルシートを提出フォームから送信した
☐	Flavor Intent Sheet を提出フォームから送信した
☐	焙煎豆 100g を締切までに発送した

9. よくある質問（FAQ）

Q. 予選で使うカカオの特徴を教えてください。

A. 公式サイトの「競技カカオ豆」ページをご覧ください。産地・品種・発酵などの情報を掲載しています。あわせて、生豆の配布時に物理データシート（生産年・水分値・豆カウント・保管条件・供給元のフレーバーノート〔参考〕）をお渡しします。

Q. 生豆の選別は自分で行いますか？

A. はい。欠点豆・異物を取り除くハンドピックは、焙煎前に出場者ご自身で行っていただきます。予選はご自宅等で、決勝は前日に会場で20分の時間を設けます。なお、焙煎後の殻（ハスク）を剥く作業は含みません。

Q. 提出する焙煎豆は、ホールのままですか？ ニブにする必要がありますか？

A. ホール（丸のまま）で提出してください。ハスクの除去（手剥き）と粉碎は、予選・決勝とも大会側が全サンプル同一の方法で行います。

Q. 決勝ではウィノアー（風選機）は用意されていますか？

A. 出場者がハスクを除去する工程はありません。予選・決勝とも、焙煎後の豆は大会側が手剥きでニブとハスクに分けます（機械による風選は用いません）。30分の制限時間は焙煎のみを対象としており、ハスク除去・粉碎の時間は含みません。

Q. 粉碎機は自分で用意しますか？

A. 不要です。全サンプルを大会共通の粉碎機で処理します。

Q. ニブの粒度はどのくらいですか？

A. 大会指定の方法で全サンプル統一します（Cacao of Excellence のガイドを参考にした粗挽き粉末。目安 0.5mm 程度）。

Q. 砂糖の種類・分量は指定ですか？

A. グラニュー糖を使用し、配合比は全サンプル同一です。焙煎の評価に焦点を当てるため、砂糖の選択は競技要素としません。

Q. なぜ取り除いた欠点豆まで預けるのですか？

A. 持ち込んだ豆とのすり替えを防ぐためです。選別後の生豆と欠点豆をそれぞれ別の袋に入れ、その2袋を1つの外袋にまとめて封緘します。競技の公平性を担保するための手続きですので、ご理解ください。

Q. 決勝当日に選別し直せますか？

A. できません。当日は封緘のまま生豆をお返しし、選別の時間は設けません。前日のうちに仕上げてください。

Q. 予選の焙煎量は自由ですか？

A. 自由です。配布した生豆 1kg は試し焙煎に使ってかまいません。提出は本番焙煎から焙煎後 100g です。

Q. 決勝の投入量は自由ですか？

A. 大会指定機の最大投入量 500g の範囲内で自由に決められます。ただし前日にお預かりした生豆の範囲内となります。

Q. 決勝前日には何ができますか？

A. 使用カカオの説明、焙煎機のレクチャーと質疑応答、各自 30 分のサンプル焙煎です。あわせて生豆の配布・選別・封緘を行います。

Q. 決勝当日、持参するものはありますか？

A. 軍手・筆記用具・メモなどをご用意ください。選別用のピンセット、カットテスト用の器具等をお持ちいただいてもかまいません。

10. お問い合わせ

JCaRC 運営事務局

メール：jcarc.cacaoroasting@gmail.com

公式サイト：www.cacaoroasting.com

※本大会の官能評価は、Cacao of Excellence『Guide for the Assessment of Cacao Quality and Flavour』（2023）を参考に JCaRC が独自に構成したものです。本大会は、Cacao of Excellence および Institute for Cacao and Chocolate Research（ICCR）の公認・提携によるものではありません。出典および権利表示はルールブック第 14 章に記載しています。