

Japan Cacao Roasting Championship (JCaRC)

ルールブック Rules & Regulations

第1版（第1回版） | 2026年7月14日発行 / 2026年8月5日改訂

本書は、出場者・審査員・大会関係者が共有する公開文書である。審査の動作レベルの手順（粒度・分量・保持時間等）は本書には含まず、別冊『審査員用官能評価プロトコル』に定める。開催回ごとに変わりうる具体値（日程・会場・使用カカオ・決勝進出者数・審査員人数等）は、巻末の『付録：本年度運用パラメータ表』に集約する。

本書の改訂内容は、巻末の『改訂履歴』に記載する。改訂前の版をお持ちの方は、必ず本書（改訂日を確認のうえ、最新のもの）をご参照いただきたい。

1. 大会概要・ビジョン

大会名称

正式名称：Japan Cacao Roasting Championship (JCaRC)

略称：JCaRC

コンセプト

コーヒー焙煎競技の文化を、カカオへ。近年、Bean to Bar やクラフトチョコレートの世界では、カカオ品種・発酵・テロワールへの理解が深まり、焙煎が味を決定づける重要な工程として注目されている。本大会は、World Coffee Roasting Championship (WCRC) のフォーマットを参考にしながら、原料理解・焙煎設計・熱コントロール・官能評価を総合的に評価し、その設計意図をプレゼンテーションによって共有する場を設けることで、『カカオ焙煎』という新しい技術文化を日本に定着させることを目的とする。

ビジョン：「From Bean to Flavor」

カカオは農産物であり、発酵食品であり、焙煎によって完成する。焙煎士は単に『焼く』のではなく、酸を整え、苦味を磨き、香りを立体化し、甘さを引き出す『Flavor Designer』である。

実施目的

- ① カカオ焙煎技術の向上 — クラフトチョコレート業界の品質向上。
- ② 日本独自のカカオ文化形成 — コーヒー焙煎文化のような競技・教育文化を形成する。
- ③ 生産国との価値共有 — 発酵・乾燥・焙煎までを一つの品質設計として捉える。
- ④ 新たな職人価値の創出 — 『Cacao Roaster』という職能を可視化する。

主催・運営

主催：日本ビントゥバー協会 / 運営：株式会社ゴト

本大会の企画・運営に関する意思決定は、主催・運営および協力組織の専門家で構成する大会実行委員会が行う（本年度の役職構成・氏名は巻末の付録を参照）。本書において『実行委員会』とは、この大会実行委員会をいう。

2. 出場資格・参加要件

出場資格は次の通りとする（本年度・第1回大会の方針）。

- ・ 日本国内に居住し、大会指定の期間内にエントリーを完了した個人。
- ・ 年齢：制限を設けない。ただし18歳未満の場合は、保護者の同意書の提出を要する。
- ・ プロ・アマを問わない。本大会は新設の競技であり、まずは幅広い参加を得て『カカオ焙煎』の競技文化を育てることを目的とするため、間口を広く設ける。
- ・ エントリー上限人数：設けない（本年度の方針。応募状況により今後見直す可能性がある）。

なお、予選は各自の焙煎機を用いるため（第6章）、自身で焙煎環境を用意できることが実質的な参加の前提となる。

出場者は、エントリーをもって以下に同意したものとする。

- ・ 大会運営者が、出場者の氏名・写真・映像等を、対価の発生なく大会の広報・記録目的で使用することを許諾する。
- ・ 別途定める『参加者行動規範』（第13章）を読み、これに従う。

3. 大会スケジュール

時期	内容
7月中旬	エントリー開始（公式サイト公開）
9月	カカオ配布（生豆および物理データシート）
9月末	配布された生豆（1kg）を選別・焙煎し、焙煎後100gを提出
10月	予選審査（ブラインド官能評価）
10月中	予選結果発表・決勝進出者決定（本年度の人数は付録参照）
11月20日	決勝前日：使用カカオの説明・大会指定焙煎機のレクチャー・決勝用生豆の配布および選別・サンプル焙煎・封緘
11月21日	決勝大会（ライブ焙煎・プレゼン・結果発表・表彰）

上記は現時点の予定であり、変更の可能性がある。

4. 競技フォーマット

本大会は、予選と決勝の2段階で構成する。予選は決勝進出者を選抜する段階であり、予選で提出された焙煎豆は決勝の順位づけには用いない。

予選

大会指定カカオ（生豆）を配布する → 出場者が生豆を選別する → 出場者が各自の機材で焙煎する → 焙煎したカカオ豆のうち100gを提出する → 大会事務局が審査用のブラインドコード（ランダムな3桁）を付与する → 官能評価（3段階方式、詳細は第7章）を実施する → 採点・順位を決定し、上位者を決勝進出者とする。

決勝

前日に生豆の配布・選別を行う → 当日、ライブロースト（制限時間 30 分）を行う → プレゼンテーション（5 分）を行う → 評価を行う。

決勝の評価対象は、決勝でライブ焙煎したカカオ豆のみとする。これを第7章の3段階方式（①外観／②砂糖なし／③砂糖あり）で評価し、優勝を決定する。予選で提出された焙煎豆は決勝の評価には用いず、予選のスコアも決勝順位には持ち越さない。

5. 使用カカオ・提出物の規定

使用カカオ

予選・決勝で使用するカカオ（生豆）は、大会ごとに定め、出場者へ事前に公開する。特に決勝で使用するカカオは、事前に公式サイトで公開する。本年度に使用する銘柄・産地の詳細は公式サイトに掲載する。

使用カカオの情報提供

大会事務局は、使用カカオの物理データ（生産年・水分値・豆カウント・保管条件等）を事前に測定・確認し、生豆の配布時に全出場者へ同一のシートで提供する。予選・決勝とも同様とする。

同シートには、供給元が公開しているフレーバーノートを参考情報として併載する。これは当該ロットのポテンシャルの一例を示すものであって審査の基準ではなく、これに沿った焙煎であることが加点となることはない。フレーバーに関する評価は、出場者本人が提出した Flavor Intent Sheet との整合性によって行う（第7章）。

提出物（予選）

- 焙煎済みカカオ豆 100g（配布された生豆（1kg）を選別・焙煎し、そのうち焙煎後 100g を提出する）。
- 焙煎プロファイルシート（記載項目は本章『焙煎プロファイルシートの記載項目』を参照）。
- Flavor Intent Sheet（狙った方向をチェック式で選び、『今回狙ったこと』を記述）。

配布された生豆の選別（欠点豆・異物の除去）は、焙煎前に出場者が行う。

配布する生豆（1kg）は、試し焙煎・調整に用いてよい。提出用は本番の焙煎から 100g を提出する。焙煎後の重量は目減りするため、提出量に余裕を持たせて焙煎すること（目安として 150～200g 程度を焙煎し、そこから 100g を提出することを推奨する）。

提出する焙煎カカオ豆は、ホール（丸のまま）とする。焙煎後の殻（ハスク）の除去および粉碎は大会運営が行う（第7章）。

焙煎プロファイルシートの記載項目

- 使用機種（焙煎機の種類・ブランド）。
- 焙煎時間。
- 焙煎温度。
- 狙ったフレーバー（Flavor Intent Sheet と連動）。

決勝で配布する生豆

決勝進出者には、決勝前日（11月20日）に決勝用の生豆1kgを配布する。全進出者に同一ロットを配布する。前日のサンプル焙煎および当日のライブ焙煎は、いずれもこの1kgの範囲内で行い、その配分は出場者が決定する。配布した生豆の選別・封緘・保管については第11章に定める。

6. 機材に関する規定

本大会の予選は、出場者各自の焙煎機を使用する。これは、本大会が特定の機材の性能を競うものではなく、同一ロットの生豆から、焙煎士がどれだけ意図したフレーバーを設計・引き出せるかという設計力を評価するものであるためである。生豆は全出場者に同一ロットを配布し、原料の条件は統一されている。使用機材・焙煎条件は焙煎プロファイルシートに記載のうえ公開し、審査結果と共に参考情報として共有する。将来的な大会拡大に伴い、大会指定機材によるカテゴリーの新設を検討する可能性がある。

決勝は、大会指定の焙煎機を使用してライブ焙煎を行う（本年度の使用機材は付録参照）。

決勝指定機材の詳細（型式・加熱方式・最大投入量等）は、出場者が事前に焙煎設計を検討できるよう、付録『本年度運用パラメータ表』に記載する。決勝進出者は、11月20日の前日レクチャーおよび各自30分のサンプル焙煎の機会において、当該機材での焙煎特性を確認することができる。

7. 審査方法・採点基準

官能評価はブラインドを原則とし、サンプルはランダムな3桁コードで匿名化する。評価は、Cacao of Excellence『Guide for the Assessment of Cacao Quality and Flavour』（2023）パートD（官能評価）、特に第17章「未焙煎カカオ豆の官能評価（粗挽き粉末として）」の手法を参考に、JCaRCが独自に構成したものである。評価手順の詳細は、別冊『審査員用官能評価プロトコル』に定める。

同章は本来、未焙煎のカカオ豆を対象とするプロトコルであり、本大会はその手技（粗挽き粉末の状態での官能評価）を、焙煎後のカカオ豆の評価に応用している。また、③（砂糖あり）の段階はCoEにない本大会独自の設計である。これらの点において、本大会の評価方法はCoEのプロトコルそのものではない。

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ない。出典および権利表示は第14章に記載する。

3段階の審査

各サンプルは、次の3つの段階で審査する。

- ① 焙煎後のカカオ豆（ホールのまま）：外観を評価する段階（および匂いによるオフフレーバーの早期検知）。フレーバーの評価はこの段階では行わない。
- ② カカオニブ粉末（砂糖なし）：殻（ハスク）を除いたニブを粉末にした状態で、フレーバーを評価する。
- ③ カカオニブ粉末+砂糖：②の粉末に砂糖を少量合わせた状態で、フレーバーを評価する。

③は、チョコレート化の再現テストではない。焙煎士が『チョコレートになったときの姿』を見据えて焙煎できているかを評価する段階である。カカオは最終的にチョコレートになる原料であるため、CoE にはない砂糖を合わせる段階をあえて設けている。

サンプル調製の分担

②③で用いるニブ粉末および砂糖は、条件を統一するため、大会運営が全サンプル同一の方法・同一の配合で調製する。殻（ハスク）の除去は、予選・決勝とも、大会運営が手剥き（機械による風選は用いない）で行う。粉碎および砂糖の配合も、予選・決勝とも大会運営が行う。

殻の除去は、審査に必要な量についてのみ行うものとし、提出された焙煎カカオ豆の全量を剥くことは要しない。剥く量は全サンプルについて同一とする。剥かなかった残余のホール豆は、①（外観）の評価および記録に用いる。

出場者が行うのは、焙煎前の生豆の選別と焙煎までであり、焙煎後の殻の除去・粉碎・砂糖の配合は行わない。決勝のライブ焙煎の制限時間（30分）にも、これらの工程は含まない。

なお、採点項目『選別・仕上げの丁寧さ』は、焙煎前に出場者が行った生豆の選別と、焙煎の仕上がりを対象とする。殻を剥く作業は含まない。

また、採点項目『豆の状態・欠陥の少なさ』は、焙煎前の選別によって除去し得る範囲（欠点豆・異物の残存）および焙煎の仕上がりを対象とする。選別によって除去し得ない原料由来の状態（豆のサイズのばらつき、生産・保管に起因する外観の変化等）は、減点の対象としない。

強度の記録と質の採点（二層方式）

審査員は、CoEの各フレーバー属性（酸味・苦味・渋みなど）の強度を記録する。ただしこの強度は『描写（プロフィール）』であって点数ではない。強度が高いほど良いという評価は行わない。順位のための点数は、下表の評価項目に沿って、各次元が焙煎によってどれだけ質よく整えられているかを評価してつける。記録した強度メモは、結果発表での各焙煎の狙いの解説に用いる。

採点項目

外観に関する項目は①（ホール豆）で、フレーバー・総合・整合性に関する項目は②③（砂糖なし／砂糖あり）で採点する。②と③は等価に扱い、各項目のスコアの平均値を採用する。なお、各項目の配点は非公開とする。

区分	評価項目
外観（①で評価）	豆の状態・欠陥の少なさ
外観（①で評価）	焙煎の均一性（シワ・張り・膨らみ等）
外観（①で評価）	選別・仕上げの丁寧さ
フレーバー（②③で評価）	フレグランス／アロマ
フレーバー（②③で評価）	フレーバー
フレーバー（②③で評価）	アフターテイスト
フレーバー（②③で評価）	酸味（質・バランス）

区分	評価項目
フレーバー（②③で評価）	苦味（質・バランス）
フレーバー（②③で評価）	渋み（質・バランス）
総合（②③で評価）	Overall（焙煎の総合完成度）
整合性（②③で評価）	Flavor Intent との整合性（狙ったフレーバーとの一致度）

焙煎プロファイルシートおよび決勝プレゼンテーションは、独立した採点項目とはしない。いずれも出場者の狙いと焙煎設計を審査員が理解するための資料であり、『Flavor Intent との整合性』および『Overall（焙煎の総合完成度）』を評価するにあたっての判断材料として用いる。

焙煎の総合完成度とは

『焙煎の総合完成度（Overall）』は、本大会の評価の中核をなす項目である。全出場者が同一ロットの豆を用いるため、評価すべきは『その同じ豆から、焙煎によってどれだけ魅力を引き出せたか』である。狙いの明確さ、各要素のバランス、複雑さ、クリーンな仕上がり、そして『また食べたい』と思わせる全体の完成度を、審査員が総合的に評価する。個別項目の合計では測れない全体の魅力を反映するための項目である。

オフフレーバー減点

オフフレーバーとは、焙煎の失敗によって生じる好ましくない風味（欠陥風味）のことである。本大会では、焙煎に起因する次の4つの欠陥を対象に減点を行う。コーヒーの焙煎審査に馴染みのない方にも分かるよう、それぞれの特徴を示す。

- ・アンダーディベロップメント（焙煎不足）：豆の内部まで十分に熱が入っていない状態。生豆のような青臭さや穀物っぽさが残り、尖った酸味が目立ち、カカオ本来の香ばしさや甘さが引き出されていない。
- ・オーバーディベロップメント（焙煎過多）：火が入りすぎた状態。焦げ・煙・炭のような風味や、強く単調な苦味が支配的になり、カカオの持つ繊細な香りや個性が失われている。
- ・ベイクド：低い火力で時間をかけすぎた場合などに生じる、香りの立たない平坦な焼き上がり。焦げてはいないものの、華やかさや甘さに欠け、焼き菓子の生地のような鈍く単調な風味になる。
- ・スコーチド（表面焦げ）：焙煎初期の火力が強すぎるなどの理由で、内部の発達に対して豆の表面だけが焦げた状態。表面由来の焦げ臭・煙たさが風味に混ざり、クリーンさを損なう。

減点の対象は、上記のとおり焙煎に起因する欠陥に限る。原料および保管・経時変化に由来する風味（焙煎前の生豆の段階で既に存在する特性）は、出場者の責によらないため減点の対象としない。焙煎由来か原料由来かの判別が困難な場合は、ヘッドジャッジが判断する。判断の基準は、審査前のキャリブレーションにおいて審査員間で共有する。オフフレーバーは②（砂糖なし）を基準に判定する。砂糖を加えると欠陥が隠れやすいため、素の状態での検知を正とする。減点は②③平均後の最終スコアに対して1回だけ適用し、②と③で二重に減点しない。①（豆ホール）で匂いの異常に気づいた場合は、②で確認して確定する。

ステージの統合とスコアの意味

最終スコアは、①（外観）の評価と、②③（砂糖なし／砂糖あり）の平均による評価を統合し、そこからオフフレーバー減点を差し引いて算出する。各項目の配点および減点幅を含む数値の内訳は非公開とし、順位のみを発表する。ただし、出場者本人に対しては、審査終了後、自身の評価に関するフィードバック（項目別の評価および審査員コメント）を個別に提供する。他の出場者の評価内容および配点の詳細は開示しない。

Flavor Intent との関係

『Flavor Intent との整合性』は、出場者が記述した『狙ったフレーバー』と、実際の評価結果との一致度を採点するものである。予選・決勝とも、提出された Flavor Intent Sheet との対比で採点する。

8. 同点時の取り扱い

同点の場合、以下の優先順位で上位を決定する。

- ・ ① 焙煎の総合完成度（Overall）スコアの高い方を上位とする。
- ・ ② オフフレーバー減点が少ない方を上位とする。
- ・ ③ Flavor Intent との整合性スコアの高い方を上位とする。
- ・ ④ それでも同点の場合は、ヘッドジャッジの判断による。

9. 反則・ペナルティ

- ・ 指定外のカカオを使用した場合：当該ラウンドは評価対象外（失格）とする。
- ・ 決勝において、配布された生豆以外のカカオを使用した場合、または返却された封に破損・開封の形跡があり、かつその理由が大会運営の管理上の事由によらないと認められる場合：当該ラウンドは評価対象外（失格）とする。
- ・ 提出物（焙煎カカオ豆・焙煎プロファイルシート・Flavor Intent Sheet）を期限までに提出しない場合：原則として当該ラウンドへの参加資格を失う。ただし、配送遅延など出場者の責によらない事由による場合は、事務局の判断で救済することがある。
- ・ 提出した焙煎カカオ豆が審査に必要な量（100g）を下回る場合：評価が実施できず、評価対象外となることがある。軽微な不足については事務局が可否を判断する。
- ・ 決勝のライブ焙煎の制限時間（30分）を超過した場合：減点とする。なお、制限時間の計測開始時点は第11章に定める。

技術的トラブルの取り扱い

決勝のライブ焙煎中に、大会指定機材または計測系統に不具合が生じたと出場者が判断した場合は、直ちにヘッドジャッジまたは大会事務局に申し出る。ヘッドジャッジが不具合を認めた場合、その復旧に要した時間は制限時間に算入しない。短時間での復旧が困難とヘッドジャッジが判断した場合は、当日の進行の範囲内で、焙煎の再実施または焙煎順の変更を行うことがある。不具合が出場者自身の操作に起因する場合は、時間の算入除外を行わない。

10. 審査員構成

役割

- ・ テクニカルジャッジ：焙煎理論の観点から焙煎プロファイルシートを読み解き、焙煎設計の妥当性について所見を述べる（第7章の判断材料とする）。
- ・ センサリージャッジ：第7章の3段階方式により味覚・香りを評価する。
- ・ クリエイティブジャッジ：コンセプト・独自性（Flavor Intent Sheet との整合性）を評価する。決勝プレゼンテーションの内容も、あわせて判断材料とする。

人数

本年度は各役1名の計3名を予定する。うち1名がヘッドジャッジを兼任する（応募・運営状況により調整の可能性がある。本年度の構成は付録参照）。

選任

審査員は、各領域の実務・審査経験を有する者から実行委員会が選任する。センサリー担当は、審査前に、CoE ガイドを参考にしたキャリブレーション（大会が用意する共通の基準サンプルによる、審査員間の基準合わせ）を行う。審査員の氏名は、確定後に公式サイトおよび当日配布物で紹介する。

利益相反

- ・ 出場者と指導・雇用・資本・家族等の個別の利害関係がある審査員は、当該出場者の採点に加わらない（ブラインドで判別できない場合は、事後にスコアを除外する）。
- ・ 使用カカオの供給元・生産者と関係する審査員は、その関係を公開したうえで審査に参加できる。カカオは全出場者に同一ロットを配布するため、供給元・生産者であることが特定の出場者を有利にすることはできない。ただし、上記の個別の利害関係がある場合は、当該出場者の採点から外す。
- ・ 本大会の運営（株式会社ゴト）は、使用カカオの輸入・調達を担う。ただし、使用カカオは全出場者に同一ロットを配布し、サンプルはランダムな3桁コードで匿名化したうえで審査するため、実行委員会が特定の出場者を有利・不利にすることはできない。コードと出場者の対応表は、審査に加わらないコード管理者が順位確定まで単独で保管する。運営代表は審査員を務めない。

主催団体に所属する者の出場について

日本ビントゥバー協会に所属する会員（実行委員会には参加していない者）が、本大会に出場者としてエントリーする場合がある。この場合も、他の出場者と同じの基準・手続き（同一ロットのカカオの配布、ブラインドコードによる匿名審査）により扱われ、協会所属であることを理由に有利・不利な扱いを受けることはない。実行委員会メンバー本人は、本大会に出場者としてエントリーしない。

11. 決勝ライブロースト・プレゼンテーション

決勝は11月21日に行う。決勝進出者は、観客の前で、大会指定機材を使用し、制限時間30分でライブ焙煎を行う。審査・結果発表・表彰も同日に行う。決勝の順位は、この日にライブ焙煎した豆のみを第7章の3段階方式で評価して決定する（予選のスコアは持ち越さない）。

前日（11月20日）の進行

決勝前日は、次の順序で進行する。

- ・ 決勝で使用するカカオの説明。
- ・ 決勝で使用する大会指定焙煎機のレクチャーおよび質疑。
- ・ 決勝用生豆（1kg）の配布。
- ・ 生豆の選別（全出場者同時。時間は付録参照）。
- ・ サンプル焙煎（各自30分）。
- ・ 残豆・欠点豆の封緘および回収。

Flavor Intent Sheet（決勝版）は、レクチャー後からライブ焙煎前までの間に提出する。

決勝用生豆の配布・選別・保管

- ・ 決勝用の生豆1kgは、前日（11月20日）に会場で各出場者に配布する。全出場者に同一ロットを配布する。
- ・ 出場者は、配布された生豆の選別（欠点豆・異物の除去）を、会場内で全出場者同時に行う。選別に充てる時間は、全出場者について同一とする（時間は付録に定める）。
- ・ 選別は、サンプル焙煎に先立って行う。前日のサンプル焙煎（各自30分）および当日のライブ焙煎は、いずれも選別後の生豆の範囲内で行う。
- ・ 選別用のバット・トレイ等の器材は大会運営が用意する。出場者は自身の使い慣れた選別用具（ピンセット等）を持参して使用してもよい。
- ・ 選別を終えた生豆は袋Aに、取り除いた欠点豆・異物は袋Bに、それぞれ別の袋に入れる。袋A・袋Bは大会運営が用意する。
- ・ 袋Aと袋Bを、一つの外袋にまとめて入れ、外袋の口を封緘する。持ち込んだ豆とのすり替えを防止するため、除去した欠点豆・異物（袋B）も必ず同一の外袋に収めるものとする。
- ・ 出場者は、選別の時間内に、配布された生豆のカットテスト（豆を割っての内部確認）を任意で行うことができる。これに要する時間は選別時間に含む。カット用の器具は持参して使用してよい。カットした豆は袋Bに入れる。
- ・ 封緘は、大会運営が出場者の面前で行う。封緘には出場者番号を記載したシールを外袋の口に貼付する方法により行い、当該シールに出場者本人と運営担当者の双方が署名する。
- ・ 封緘した生豆は決勝当日まで運営が保管し、当日、封緘のまま各出場者に返却する。返却時、出場者は署名と封の状態を自ら確認する。
- ・ 決勝当日は、選別のための時間を設けない。前日に選別を行えなかった場合も、当日に別途時間を設けることはしない。事情がある場合は事前に事務局へ相談すること。

機材の予熱と計測開始

機材の予熱は大会運営が行う。全出場者は、同一の手順・同一の条件で機材の引き渡しを受ける。

投入する生豆の計量は、調整時間の開始前に、大会運営の立会いのもとで行う。投入量は大会指定機材の最大投入量（500g）を上限とし、返却された生豆の範囲内で出場者が決定する。

出場者は、自身の焙煎設計に応じた温度から焙煎を開始することができる。開始温度の調整に充てる時間は、全出場者について同一とする（調整時間中、出場者は生豆に触れてはならない）。投入温度は出場者が自ら決定するものであり、大会運営はこれを指定しない。

制限時間（30分）の計測は、この調整の終了時点から開始する。予熱および調整に要する時間は、30分の制限時間に含まない。また、焙煎後の殻（ハスク）の除去・粉碎・砂糖の配合は大会運営が行うため（第7章）、これらの工程も30分の制限時間に含まない。

使用カカオと事前情報

決勝で使用するカカオは、事前に公式サイトで公開する。また、決勝前日（11月20日）に、当該カカオの説明と、決勝で使用する大会指定焙煎機のレクチャーを実施する。あわせて、決勝進出者は各自30分の持ち時間でサンプル焙煎を行うことができる（焙煎の本番は決勝当日）。

狙いの提出

決勝進出者は、ライブ焙煎前に、Flavor Intent Sheet（予選と同じチェック式＋『今回狙ったこと』の記述）を提出する。審査では、この狙いと実際に焼き上がった②③のフレーバーとの一致度を『Flavor Intent との整合性』として採点する。

プレゼンテーション（5分）

焙煎後、5分間で『私はこのカカオで〇〇を狙いました』を中心に、狙いを簡潔に説明する。結果発表では、各焙煎の狙いを審査員が解説する。

プレゼンテーションは独立した採点項目ではない（第7章）。制限時間を超過した場合は、当日の進行の都合により、ヘッドジャッジまたは司会がこれを打ち切ることがある。

12. 異議申し立て手続き

- ・ 決勝：競技の進行・採点について疑義がある出場者は、結果発表後30分以内に、ヘッドジャッジまたは大会事務局に申し立てることができる。
- ・ 予選：結果通知後48時間以内に、大会事務局へメールで申し立てることができる。
- ・ 申し立てを受けた場合、ヘッドジャッジが内容を確認し、必要に応じて採点記録を再確認する。
- ・ 出場者本人に提供する個別フィードバック（第7章）は、審査結果の参考情報であり、順位の変更を求める根拠とはならない。
- ・ 判断はヘッドジャッジが行い、これを最終とする。

13. 行動規範・肖像権等の同意事項

- ・ 出場者は、大会運営者・関係者・他の出場者に対して敬意を持って行動するものとする。
- ・ ハラスメント・差別的言動を行わないものとする。
- ・ 大会運営者の指示および会場の規則に従うものとする。
- ・ 出場者は、エントリーをもって、大会運営者が氏名・写真・映像等を対価の発生なく大会の広報・記録目的で使用することに同意したものとする。

詳細な行動規範は、必要に応じて別紙として定める。

14. その他

- ・ 本ルールブックの内容は、会場・安全衛生上の事情等により変更される場合がある。変更がある場合は、大会事務局より出場者へ事前に連絡する。

- ・本書は今後の大会運営を通じて改訂されることを前提としており、変更履歴を記録しながら更新していく。

参考文献・権利表示

本大会の官能評価の手法は、次の文献を参考に JCaRC が独自に構成したものである。

Cacao of Excellence (2023) Guide for the Assessment of Cacao Quality and Flavour. Compiled by the Cacao of Excellence programme of the Alliance of Bioversity International and CIAT. Rome (Italy): Bioversity International. 216 p. ISBN 978-92-9255-295-4.

同ガイド第 17 章「未焙煎カカオ豆の官能評価（粗挽き粉末として）」のプロトコルは、Institute for Cacao and Chocolate Research（ICCR、旧 Fine Cacao and Chocolate Institute／FCCI）により開発されたものである。

本大会は、上記いずれの組織の公認・提携によるものでもない。本大会の評価方法について生じた疑義・責任は、すべて JCaRC 大会実行委員会に帰属する。

お問い合わせ先

JCaRC 運営事務局

メール：jcarc.cacaoroasting@gmail.com

公式サイト：www.cacaoroasting.com

付録：本年度運用パラメータ表

開催回ごとに変わりうる具体値は、本表に集約する。翌年以降は本表を差し替えることで対応し、規定本文は原則として変更しない。

項目	本年度の内容
開催回	第 1 回
公式サイト	www.cacaoroasting.com
エントリー開始	7 月中旬（公式サイト公開）
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（京都市左京区）
決勝 前日 日程	2026 年 11 月 20 日（金）13:00～18:00（会場は決勝と同じ）
開催イベント	KYOTO コーヒー・チョコレートフェスティバル
エントリー上限人数	設けない
エントリー費	公式サイトにて案内
予選 配布／提出量	配布：生豆 1kg／提出：焙煎後 100g（ホールのまま）
決勝進出者数	最大 6 名
決勝 配布量	生豆 1kg（前日配布。サンプル焙煎・本番ともこの範囲内）

項目	本年度の内容
決勝 前日 選別	20 分（全出場者同時。バット・トレイ等の器材は大会が用意）
決勝 前日 サンプル焙煎	各自 30 分（推奨使用量：200～300g 程度）
配布時提供資料	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 フレーバーノート〔参考〕）。予選・決勝とも生豆の配布時に全出場 者へ同一のものを提供する
殻（ハスク）の除去	予選・決勝とも大会運営が手剥きで行う（機械による風選は用いな い）。審査に必要な量のみを、全サンプル同一量で剥く
決勝 生豆の保管	前日に封緘して運営が保管し、当日、封緘のまま返却
決勝 ライブ焙煎時間	30 分
決勝 プレゼンテーション	5 分
実行委員会の構成	日本ビントゥバー協会／ヨサノロースター／株式会社 HUGE の専門 家で構成 【大会ディレクター】中野 由香理（日本ビントゥバー協会 代表／ 株式会社ゴト 代表）－ コンセプト設計・全体統括 【テクニカルディレクター】小西 栄二（ヨサノロースター京都 代 表）－ 焙煎環境設計・機材管理 【センサリーディレクター】寺崎 浩一（㈱HUGE ヘッドコーヒーディ レクター）－ 評価設計・審査（ブラインド） ※上記は大会運営体制（実行委員会）であり、第 10 章の審査員（テ クニカル／センサリー／クリエイティブジャッジ）とは別の役割・別 の人物である。 ※実行委員会メンバー本人は、本大会に出場者としてエントリーしな い。
審査員構成	各役 1 名の計 3 名（うち 1 名がヘッドジャッジ兼任）予定
予選 使用力カオ	大会ごとに定め、事前に公開（本年度銘柄は公式サイト参照）
決勝 使用力カオ	事前に公式サイトで公開
決勝 使用機材	Yosano Roaster（本年度）
決勝 使用機材 詳細仕様	型式：Infrared（セラミック遠赤外線焙煎機）／最大投入量：500g／ 加熱方式：セラミック遠赤外線（豆の内部までじっくり熱を入れる方 式）
決勝 投入量の目安	返却された生豆のうち、大会指定機材の最大投入量（500g）の範囲 内で、出場者が焙煎設計に応じて投入量を決定する。上限を超える投 入は不可。

改訂履歴

版	日付	主な変更内容
第1版	2026年7月14日	初版発行。
第1版（改訂）	2026年8月5日	・ 殻（ハスク）の除去・粉砕・砂糖の配合の分担を明確化（第5章・第7章・付録）。出場者が行うのは焙煎前の生豆の選別と焙煎までとし、焙煎後の殻の除去（予選・決勝とも大会運営による手剥き。審査に必要な量のみを全サンプル同一量で剥く）・粉砕・砂糖の配合は大会運営が行う。これらは決勝の制限時間に含まない。提出はホール豆とする。 ・ 決勝の生豆配布・選別・封緘の手続きを新設（第5章・第9章・第11章・付録）。決勝も生豆1kgを前日に配布し、前日の進行、選別（全出場者同時。時間は付録に定める）、任意のカットテスト（器具の持参可。カットした豆は袋Bへ）、袋A・袋Bの封緘・保管・返却、投入する生豆の計量の立会いを規定。あわせて、配布生豆以外の使用および封の破損に関する反則規定を追加。 ・ 使用カカオの情報提供を新設（第5章・付録）。物理データシート（生産年・水分値・豆カウント・保管条件等）を事務局が作成し、配布時に全出場者へ同一のものを提供する。供給元のフレーバーノートは参考情報として併載し、審査の基準としない。 ・ 審査における評価範囲を明確化（第7章）。減点の対象は焙煎に起因する欠陥に限り、原料および保管・経時変化に由来する風味は対象としない。外観の『豆の状態・欠陥の少なさ』は、選別により除去し得る範囲および焙煎の仕上がりを対象とする。判別が困難な場合はヘッドジャッジが判断し、その基準は審査員キャリブレーションで共有する。 ・ 焙煎プロファイルシートおよび決勝プレゼンテーションを、独立した採点項目とはせず、『Flavor Intent との整合性』および『Overall』の判断材料と位置づけることを明記（第1章・第7章・第10章・第11章）。 ・ 評価方法の出典と権利表示を整理（第7章・第10章・第14章）。Cacao of Excellence ガイド第17章を「参考」とすること、同章が本来は未焙煎豆を対象とすること、③（砂糖あり）が本大会独自の設計であること、および CoE・ICCR の公認・提携ではないことを明記。『参考文献・権利表示』を新設し、出典（ISBNを含む）とプロトコル開発元（ICCR）を記載。キャリブレーションの記載を、大会が用意する共通の基準サンプルによる審査員間の基準合わせに改めた。 ・ 上記に合わせ、第2章の年齢要件の記載、第3章のスケジュール、第4章の競技フロー、および付録の各行を整理。