Japan Cacao Roasting Championship（JCaRC）

ルールブック　Rules & Regulations

第1版（第3回改訂）　｜　2026年7月14日発行　／　2026年8月5日改訂　／　2026年10月22日 第2回改訂　／　2026年10月31日 第3回改訂

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。

> **第3回改訂について**　本改訂は、決勝進出者から寄せられた質問をもとに、決勝の進行と審査方法（第1章・第3章・第4章・第5章・第6章・第7章・第9章・第10章・第11章・第13章・付録）を見直したものである。決勝から適用する。予選の結果には影響しない。改訂の要点と理由は巻末の『改訂履歴』に記載する。

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：日本ビーントゥバー協会 ／ 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：大会指定焙煎機のレクチャー・焙煎順および使用する焙煎機の抽選・テスト焙煎用生豆（500g）の配布・選別・テスト焙煎
11月21日	決勝大会（本番用生豆（500g）の配布・選別・ライブ焙煎・審査・出場者のひと言・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（②砂糖なし／③砂糖あり、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、焙煎順および使用する焙煎機の抽選、テスト焙煎用生豆の配布・選別・テスト焙煎を行う → 当日、1回転目の焙煎開始前までに全出場者が Flavor Intent Sheet を提出する → 本番用生豆の配布・選別を行う → ライブロースト（制限時間30分）を行う → 全出場者の焙煎終了後に評価を行う → 出場者がひと言述べる → 結果を発表する。

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章の方式（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。決勝では、同シートを事前に電子メールで全出場者へ同時に送付し、生豆の配布時にもあわせて提供する。

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（記載項目は本章『Flavor Intent Sheet の記載項目』を参照）。

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）の除去および粉砕は大会運営が行う（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）。

決勝の焙煎の記録は、第11章に定める。

Flavor Intent Sheet の記載項目

Flavor Intent Sheet は、出場者が『この焙煎で何を狙ったか』を審査員に伝える文書であり、『Flavor Intent との整合性』および『砂糖との調和』（第7章）の判断材料となる。予選・決勝とも同じ様式を用いる。記載項目は次のとおり。

- 狙ったフレーバーの方向（チェック式）と、『今回狙ったこと』の記述。
- 酸味・苦味・渋みの狙いの強度（低・中・高の3段階）。
- 想定する最終製品（ダーク／ミルク等）と想定カカオ分。
- その製品に向けて、焙煎で作り込んだ要素。後工程（コンチング等）に委ねた要素があれば、あわせて記載する（任意）。

想定する最終製品の記述は、審査員が焙煎の設計意図を読み解くための文脈として用いる。その製品が実際に再現できるかどうかは採点しない。

決勝の Flavor Intent Sheet は、焙煎の前に狙いを宣言するものである。提出期限は第11章に定める。

決勝で配布する生豆

決勝進出者には、決勝前日（11月20日）にテスト焙煎用の生豆500gを、決勝当日（11月21日）に本番用の生豆500gを、それぞれ会場で配布する（合計1kg）。全進出者に同一ロットを配布する。前日のテスト焙煎は前日に配布した500gの範囲内で、当日のライブ焙煎は当日に配布した500gの範囲内で行う。前日の残豆は大会運営が回収し、本番には使用できない。配布・選別の手順は第11章に定める。

大会運営は、第9章に定める焙煎の再実施に備え、同一ロットの予備の生豆を用意する。

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分のテスト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。

決勝指定機材の資料は、事前に全出場者へ同時に送付する。特定の出場者の質問に応じて提供する情報も、同様に全出場者へ共有する。これらの資料には、決勝で使用するカカオによる焙煎例は含めない。

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。

審査の構成

各サンプルは、次の2つの段階で審査する。段階の番号は、予選で用いた②③の呼称をそのまま引き継ぐ。

- 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、フレーバーに関する9項目を採点する。焙煎欠点の判定および匂いによるオフフレーバーの検知もこの段階で行う。
- 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、『砂糖との調和』の1項目を採点する。

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。

ホール豆の記録（審査員は行わない）

焙煎後のカカオ豆（ホールのまま）の外観は、採点しない。審査員にはホール豆を提示せず、大会運営が次の事項を記録する：写真、焙煎の均一性、割れ・欠け、異物や欠点豆の残存、および数粒を割った断面の色のそろい方。これらの記録は、焼きムラ（本章『焙煎欠点による減点』）の判定の裏づけ、出場者への個別フィードバック（第7章『最終スコアと順位』）、および今後の大会に向けたデータの蓄積に用いる。

> **外観を採点しない理由**　審査で見ることができるのは殻の外観であるが、評価の対象は殻を除いたニブであり、焙煎による見た目の変化はコーヒーに比べて小さい。また、全出場者に運営が品質を確認した同一ロットを配布するため、選別の巧拙は外観に表れにくい。焙煎のムラや焦げは②の風味および焙煎欠点の判定に表れる。審査員が味わう前にホール豆を見ることによる先入観も避けられる。第1回予選では、外観の評価と風味の評価に連動が見られなかった。これらの理由から、外観は採点せず、運営の記録として出場者に返す。記録を蓄積し、第3回以降に本規定を再検討する。

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。粉砕および砂糖の配合も、予選・決勝とも大会運営が行う。砂糖の配合比は別冊『審査員用官能評価プロトコル』に定め、全サンプル同一とする。

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、運営によるホール豆の記録に用いる。

粉砕したサンプルは、予選・決勝とも、ブラインドコードを記したアルミ袋に審査員1名分ずつ密封し、審査の際に開封する。砂糖なし（②）と砂糖あり（③）は別の袋とする。

決勝では、殻の除去・粉砕・小分けを、受け取ったサンプルから順に、全サンプルについて同一の手順で行う。サンプル調製の担当者は、ブラインドコードを付した後のサンプルのみを扱う。審査は、全出場者の焙煎終了後に全サンプルをまとめて行い、提供順は無作為とする。

審査に用いたサンプルの残り（粉末）は、異議申し立ての期間（第12章）が経過するまで大会運営が保管し、その後処分する。

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・粉砕・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。

強度の記録と質の採点（二層方式）

審査員は、各フレーバー属性（酸味・苦味・渋みなど）の強度を低・中・高の3段階で記録する。この強度は『描写（プロフィール）』であって点数ではなく、採点には影響しない。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、下表の採点項目に沿って、各要素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。記録した強度は、Flavor Intent Sheet に記載された狙いの強度との照合、および出場者への個別フィードバックに用いる。

採点項目と配点

採点項目は次の10項目、合計100点とする。配点は公開する。各項目は0〜10点（0.5点刻み）で採点する。

段階	採点項目	配点	評価の定義
②	フレグランス（Fragrance）	10	口に含む前に鼻で感じる香りの質と明瞭さ。
②	フレーバー（Flavor）	10	口に含んだときに感じる風味の質と明瞭さ。カカオの個性がどれだけ表現されているか。
②	アフターテイスト（Aftertaste）	10	飲み込んだ後に残る風味の質と持続。不快な後味がないか。
②	酸味（Acidity）	10	酸味の質と、全体の中でのバランス。強さではなく心地よさで評価する。
②	苦味（Bitterness）	10	苦味の質と、全体の中でのバランス。強さではなく心地よさで評価する。
②	渋み（Astringency）	10	渋みの質と、全体の中でのバランス。強さではなく心地よさで評価する。
②	複雑さ（Complexity）	10	風味の層の多さと、口に含んでから余韻までの変化・展開。
②	焙煎の総合完成度（Overall）	10	焙煎の総合的な完成度。各要素の調和、クリーンさ、カカオの個性の引き出し方。焙煎欠点の有無は減点で扱い、本項目には反映しない。
②	Flavor Intent との整合性	10	Flavor Intent Sheet に記載された狙いと、実際の風味の一致度。狙いが具体的で、かつ一致している場合に高く評価する。具体性を欠く申告は、一致していても中位にとどめる。
③	砂糖との調和（Sugar Integration）	10	砂糖を加えたときに、焙煎で整えた風味がチョコレートとしての姿に近づくか。欠点が強調されずに収まるか、酸・苦・渋が砂糖と一体になるか、Flavor Intent Sheet の想定する製品像に近づくか、を総合して評価する。
	合計	100	

採点の目安：9〜10＝際立って優れている／7〜8＝優れている／5〜6＝標準的／3〜4＝課題がある／0〜2＝明らかな問題がある。

予選の焙煎プロファイルシートは、独立した採点項目とはしない。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』『砂糖との調和』および『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。

決勝の焙煎の記録（第11章）は、採点の判断材料としない。全審査員の採点が確定した後に審査員へ開示し、結果発表での講評および出場者への個別フィードバックに用いる。決勝で出場者が述べるひと言も、採点の判断材料としない。

焙煎の総合完成度と複雑さ

『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。各要素のバランス、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。複雑さは独立した項目『複雑さ（Complexity）』で採点し、焙煎欠点の有無は減点で扱うため、いずれも本項目には含めない。

焙煎欠点による減点

焙煎欠点とは、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3つの欠陥を対象に減点を行う。焙煎欠点は、焙煎したカカオを評価するための基準であり、焙煎しないカカオの価値を否定するものではない。

- アンダーディベロップメント（焙煎不足）：焙煎による変化が途中で止まり、豆の内部まで十分に熱が行き渡っていない状態。焙煎しない生の状態とは異なり、加熱が中途半端であることによって好ましくない風味が生じ、生の状態より風味が損なわれることもある。青臭さや穀物のような風味が残り、発酵由来の酢のような鋭い酸が抜けきらず、焙煎による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る。焦げに伴う刺すような酸味やえぐみが出ることもある。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、鈍く単調な風味になる。

焙煎不足の特徴（青臭さ、鋭い酸、渋み）と焙煎過多の特徴（焦げ、刺すような酸味、乾いた苦味）が同じサンプルに同時に感じられる場合（焼きムラ）は、焙煎不足と焙煎過多の両方に該当するものとして判定する。審査員は、該当する欠点のすべてを記録する。

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。焙煎欠点は②（砂糖なし）を基準に判定する。③（砂糖あり）で欠陥がより明確に感じられた場合は、②を再度確認したうえで判定を確定する。原料・保管に由来する特性に気づいた場合は、減点せず所見として記録する。当日のロットに原料由来の特性があるかどうかは、審査前のキャリブレーションで全員が確認し共有する。

減点の幅は、次の4段階とする。

減点	基準
0	感じない。
−2	わずかに感じる。
−5	明確に感じるが、風味を支配してはいない。
−10	風味を支配している。

減点の適用は、次のとおりとする。

- 審査員の過半数が同じ欠点を認めた場合にのみ適用する（審査員5名なら3名以上、3名なら2名以上）。1名のみが感じた欠点は減点とせず、その審査員の各項目の点数に反映されるにとどまる。

- 判定が分かれた場合は、ヘッドジャッジの進行のもと審査員全員で当該サンプルを再度確認し、各審査員が自身の判定を確定する。合議で1つの判定に決めるのではなく、確認後の各自の判定をもって過半数の一致を判断する。
- 減点幅は、欠点を認めた審査員の判定のうち最も軽いものを採用する。
- 複数の欠点に該当する場合も、減点は1サンプルにつき1回とする。

最終スコアと順位

各審査員は、②の9項目および③の1項目の合計（100点満点）をサンプルごとに付ける。サンプルの最終スコアは、審査員全員の合計点の平均から、上記の減点および第9章に定める制限時間超過による減点を差し引いた値とする。審査員の人数は付録に定める。

各項目の配点および減点の基準は本章のとおり公開する。予選は順位のみを発表し、各サンプルの得点は非公開とする。決勝は、順位とあわせて決勝進出者の総得点を発表する。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（総得点、項目別の評価、強度の記録、ホール豆の記録および審査員コメント）を個別に提供する。他の出場者の項目別の評価は開示しない。

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。狙いの強度（低・中・高）と審査員が記録した強度との照合も、判断材料とする。

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 焙煎欠点による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（前日に配布したテスト焙煎用の生豆を本番に使用した場合を含む）：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（予選に限る）・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（決勝では引き渡した焙煎後の豆）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：超過1分ごとに2点を減点する（1分未満の超過は1分とみなす）。この減点は、焙煎欠点による減点（第7章）とは別に、最終スコアから差し引く。制限時間の終了は排出の開始時点とし、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、直ちにテクニカルディレクター（またはその指名する者。以下本節において同じ）または大会事務局に申し出る。不具合の有無およびその原因は、テクニカルディレクターと大会事務局が協議して判断し、その経過と判断を記録する。

不具合が認められた場合、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な場合は、当日の進行の範囲内で、焙煎の再実施、焙煎順の変更、または使用する焙煎機の変更を行うことがある。焙煎を再実施する場合、それまでに焙煎した豆は大会運営が回収し、審査には用いない。再実施には、大会運営が用意した同一ロットの予備の生豆を用いる。不具合が出場者自身の操作に起因する場合は、時間の算入除外および再実施を行わない。

10. 審査員構成

役割

審査員は全員がセンサリージャッジとして、第7章の全項目を採点する。うち1名がヘッドジャッジを務め、審査の進行、キャリブレーション、焙煎欠点の判定が分かれた場合の再確認、および第8章・第12章の判断を担う。予選の焙煎プロファイルシートの読み解き（焙煎設計の妥当性）および Flavor Intent Sheet の読み解き（狙いの具体性）は、全審査員が第7章の判断材料として行う。

人数

審査員の人数は開催回ごとに定め、付録に記載する（本年度は予選5名、決勝3名）。応募・運営状況により調整の可能性がある。

選任

審査員は、カカオ・チョコレートまたは焙煎の実務・審査経験を有する者から実行委員会が選任する。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。

キャリブレーション

審査員は、審査前に、大会が用意する共通の基準サンプルによるキャリブレーション（審査員間の基準合わせ）を行う。キャリブレーションでは、少なくとも次の事項を確認する。海外からの審査員が参加する場合は、通訳を介して行う。

- 審査の対象が、カカオの品質ではなく『同じ豆をどう焙煎したか』であること。
- 標準的な焙煎の基準サンプルにより、各項目の点数の目安（5点・8点の水準）をそろえること。

- 焙煎不足・焙煎過多・ベイクドの基準サンプルにより、焙煎欠点の線引きと減点幅（−2／−5／−10）をそろえること。焼きムラは、焙煎不足と焙煎過多の基準サンプルを合わせて確認する。
- 『焙煎の総合完成度』『複雑さ』『砂糖との調和』の定義の読み合わせ。
- 焙煎欠点の判定が分かれた場合の再確認の手順。
- 当日のロットに原料・保管に由来する特性（スモーキー、過発酵など）があるかどうかの確認と、それを減点に含めないことの共有。

基準サンプルは、使用カカオと同一ロットの生豆を用いて、大会運営が事前に準備する。決勝では、キャリブレーションを当日のライブ焙煎の間に行い、審査の直前に基準サンプルによる再確認を行う。

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（付録に記載）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。

決勝における審査員の立会いとコード管理

決勝の審査員は、前日のテスト焙煎に立ち会わない。決勝当日は、ライブ焙煎中の焙煎機の温度表示および焙煎の記録を見ない。全審査員は、採点を確定してコード管理者に提出した後に、出場者のひと言の場に同席する。

決勝では、焙煎後の豆の受け取り・計量・審査用の豆の取り分けをコード管理者が行い、取り分けた豆にブラインドコードを付してから、サンプル調製の担当者に渡す。

コード管理者は、審査中は審査室に立ち入らず、審査員とサンプルについて話さない。大会運営（実況を含む）は、全審査員の採点が確定するまで、出場者の Flavor Intent Sheet の内容に触れない。

主催団体に所属する者の出場について

日本ビー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、他の出場者と同一の基準・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

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章の方式で評価して決定する（予選のスコアは持ち越さない）。

焙煎機と焙煎順

決勝は、大会指定の焙煎機3台を用い、決勝進出者が3名ずつ2回転で焙煎する。焙煎順および各出場者が使用する焙煎機は、前日のレクチャー後に抽選で決定する。出場者は、前日のテスト焙煎と当日のライブ焙煎で、同じ焙煎機を使用する。前日のテスト焙煎は、当日と逆の順序（当日2回転目の出場者が1回転目）で行う。大会運営は、3台の焙煎機を事前に同一の条件に調整する。

前日（11月20日）の進行

決勝前日は、次の順序で進行する。

- 決勝で使用する大会指定焙煎機のレクチャーおよび質疑。
- 焙煎順および使用する焙煎機の抽選。
- テスト焙煎用生豆（500g）の配布。
- 生豆の選別（テスト焙煎の直前に10分）。
- テスト焙煎（各自30分。投入量は出場者が決定する）。
- 焙煎した豆の確認（各自1時間）。

テスト焙煎は、30分の持ち時間および配布した生豆500gの範囲内であれば、複数回行ってよい。

出場者は、テスト焙煎の終了後1時間、自身が焙煎した豆を会場内の所定の場所で確認することができる。殻の除去・粉砕等は出場者が各自で行い、器具は持参してよい。確認時間の終了後、残豆（未焙煎の生豆および焙煎した豆）は大会運営が回収し、出場者は会場外に持ち出さない。焙煎の記録・メモ・写真は持ち帰ってよい。回収した焙煎豆は、決勝後に返却する（本章『焙煎後の豆の引き渡しと返却』）。

生豆の配布と選別

- テスト焙煎用の生豆500gは前日（11月20日）に、本番用の生豆500gは決勝当日（11月21日）に、それぞれ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。本番用の生豆は、大会運営が計量したものを出場者の面前で渡す。
- 出場者は、配布された生豆の選別（欠点豆・異物の除去）を、前日はテスト焙煎の直前に、当日はライブ焙煎の直前に、それぞれ10分間で行う。選別に充てる時間は全出場者について同一とし、時間内に終えられなかった場合もそのまま焙煎に進む。当日の選別は観客の前で行う。
- 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。
- 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。カット用の器具は持参して使用してよい。カットした豆は焙煎に用いない。
- 取り除いた欠点豆・異物は、大会運営が用意する容器に入れ、運営が回収する。

- 当日の選別の10分間は、ライブ焙煎の制限時間（30分）に含まない。

機材の予熱と計測開始

出場者は、希望する投入温度を、決勝当日のブリーフィングで大会運営に申告する。機材の予熱は大会運営が行う。1回転目の出場者は、大会運営が予熱した状態で機材の引き渡しを受ける。2回転目の出場者は、前の出場者の焙煎終了後、大会運営が清掃した状態で機材の引き渡しを受ける。2回転目の機材は、全出場者に共通の状態に戻すことはせず、出場者が調整時間内に申告した投入温度に設定する。いずれの場合も、調整時間内に申告した投入温度に設定できることを、大会運営が事前に確認している。申告後の変更は、調整時間内に設定できる範囲で認める。

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、当日に配布し選別を終えた生豆の範囲内（最大500g）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（調整時間）は、全出場者について同一の5分とする（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。

投入する生豆は、焙煎後に審査に必要な量（100g以上）が得られる量とする。焙煎による目減りを考慮し、150g以上の投入を推奨する。

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・粉砕・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。

焙煎の回数

決勝当日のライブ焙煎は、各出場者1回とする。ただし、第9章に定める再実施を除く。

焙煎後の豆の引き渡しと返却

出場者は、焙煎を終えた豆の全量を、焙煎終了後その場でコード管理者に引き渡す。焙煎後の豆を選り分けることはできない。コード管理者は全量を計量し、審査に用いる100g（全サンプル同一量）を無作為に取り分けて封をする。残りの豆は、その場で出場者に返却する。出場者は、返却された豆を自由に確認し、持ち帰ってよい。

審査用に取り分けた100gは、出場者に返却しない（殻を除去しなかった豆は、ホール豆の記録（第7章）に用いる）。前日のテスト焙煎で焙煎した豆は、異議申し立ての期間（第12章）の経過後に出場者に返却する。受け取らない豆は、大会運営が処分する。

焙煎の記録

決勝の焙煎プロファイルは、出場者が記録し、焙煎終了後1時間以内に Google フォームで提出する。記録する項目は、投入量、投入温度、火力・温度の設定とその変更、焙煎時間（投入から排出まで）、排出温度および温度推移とし、記録用の用紙は大会運営が用意する。焙煎の理由・焙煎中の観察等の記入は任意とする。大会運営は、使用した焙煎機、焙煎後重量および制限時間の計測結果を記録する。制限時間の超過（第9章）は、

大会運営の計測による。これらの記録は、採点の判断材料としない（第7章）。提出の有無および記録の詳しさは、採点に影響しない。

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、当該カカオの物理データシートを事前に全出場者へ送付し（第5章）、決勝前日（11月20日）に、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分の持ち時間でテスト焙煎を行うことができる（焙煎の本番は決勝当日）。テスト焙煎用の生豆は本番と同じ500gを配布するため、本番と同じ投入量で機材の特性を確認することができる。

狙いの提出

決勝進出者は、前日のレクチャー後から、決勝当日の1回転目の焙煎開始時刻（当日の進行表で事前に通知する）までに、Flavor Intent Sheet（第5章に定める様式）を Google フォームで提出する。Google フォームでの提出ができない場合は、期限までに所定の用紙に記入して大会事務局に提出してもよい。期限は全出場者共通とし、期限後の提出および差し替えは認めない。審査員には、いずれの方法で提出されたものも、大会運営が同一の様式に整え、ブラインドコードのみを付して渡す。審査では、この狙いと実際に焼き上がった豆の②③の評価との一致度を『Flavor Intent との整合性』として採点し、想定する製品像を『砂糖との調和』の判断材料とする。

出場者のひと言

全審査員の採点の確定後、結果発表の前に、各出場者が当日の焙煎についてひと言述べる（1名1〜2分程度）。ひと言は採点の判断材料としない（第7章）。結果発表では、各焙煎の狙い（Flavor Intent Sheet）と焙煎の記録をもとに、審査員が講評する。時間を超過した場合は、当日の進行の都合により、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。

- 決勝進出者は、決勝の採点が確定するまで、審査員に対して自身の焙煎・Flavor Intent Sheet の内容・テスト焙煎の結果について話してはならない。前日の交流会等で審査員と同席する場合も同様とする。
- 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	テスト焙煎用500g（前日配布）＋本番用500g（当日配布）＝合計1kg。前日の残豆は運営が回収。再実施用に同一ロットの予備を運営が用意
決勝 選別	前日・当日とも、焙煎の直前に10分（バット・トレイ等の器材は大会が用意）
決勝 焙煎順・使用焙煎機	前日のレクチャー後に抽選。3名ずつ2回転。テスト焙煎と本番で同じ焙煎機を使用。前日のテスト焙煎は当日と逆の順序で行う
決勝 前日 テスト焙煎	各自30分（投入量は出場者が決定。30分・500gの範囲内で複数回可）。終了後1時間、自身の焙煎豆を確認できる。豆は回収し、決勝後に返却
決勝 Flavor Intent Sheet 提出期限	当日1回転目の焙煎開始時刻まで（Google フォーム。送れない場合は所定の用紙）。期限後の差し替え不可
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。決勝は事前に電子メールでも全出場者へ同時に送付する
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 ライブ焙煎時間	30分（焙煎は各出場者1回。第9章の再実施を除く）。超過した場合は1分ごとに−2点
決勝 調整時間	5分。1回転目は運営が予熱した状態から、2回転目は前の焙煎の終了・清掃後の状態から、当日のブリーフィングで申告した投入温度に設定する
決勝 出場者のひと言	採点確定後・結果発表前（1名1〜2分程度）。採点の判断材料としない
実行委員会の構成	日本ビーントゥバー協会／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（日本ビーントゥバー協会 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章の審査員とは別の役割である。センサリーディレクターは決勝のヘッドジャッジを兼ねる。 ※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。
コード管理者	中野 由香理（大会ディレクター）。審査には加わらない。決勝では焙煎後の豆の受け取り・計量・取り分けを行う
審査員構成	予選：5名／決勝：3名（うち1名がヘッドジャッジ）。全員が第7章の全項目を採点する

決勝 キャリブレーション	当日のライブ焙煎の間に実施し、審査直前に再確認。基準サンプル：標準・焙煎不足・焙煎過多・ベイクド
最終スコアの算出	審査員全員の合計点（100点満点）の平均から、焙煎欠点の減点および制限時間超過の減点を差し引く
焙煎欠点の減点の適用	審査員の過半数（予選3名以上、決勝2名以上）が同じ欠点を認めた場合のみ
予選 使用カカオ	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 使用カカオ	事前に公式サイトで公開
決勝 使用機材	Yosano Roaster（本年度）3台
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 指定機材の事前資料	決勝前に全出場者へ同時に送付する
決勝 焙煎後の豆	全量を焙煎終了後その場でコード管理者に引き渡す。審査用100gを無作為に取り分け、残りはその場で出場者に返却。審査用の100gは返却しない
決勝 焙煎の記録	焙煎プロファイルは出場者が記録し、焙煎終了後1時間以内に Google フォームで提出。焙煎機・焙煎後重量・制限時間は運営が記録。採点の判断材料としない
決勝 投入量	当日に配布し選別を終えた生豆の範囲内（最大500g）で、出場者が焙煎設計に応じて決定する。

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。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）。『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。

第1版（第2回改訂）	2026年10月22日	第1回予選の審査結果および審査員の所見をもとに、審査方法を見直した。本年度は決勝から適用し、予選は改訂前の方法で実施済みとする。 ・③（砂糖あり）を1項目の評価に改めた（第4章・第7章）。予選では②と同じ9項目を③でも採点して平均していたが、②と③の順位はほぼ一致し（順位相関0.95）、同じ情報を二重に数える結果となっていた。一方で、砂糖を加えると欠点が目立ち、良い焙煎はそのまま良いという所見があり、『チョコレートになることを見据えた焙煎』を測る項目として『砂糖との調和（Sugar Integration）』10点を独立させた。 ・外観（①）を採点対象から外し、記録とした（第4章・第7章）。審査で見るのは殻の外観であり、評価対象であるニブの焙煎を十分に表さない。同一ロットを配布するため選別の差も表れにくい。予選では、全審査員が共有する1つの外観点が順位に最も強く影響していた。審査員にはホール豆を提示せず、大会運営が写真・焙煎の均一性・断面の色・異物の残存を記録し、出場者への個別フィードバックに用いる。記録を蓄積し、第3回以降に再検討する。 ・『複雑さ（Complexity）』を独立項目とし、『焙煎の総合完成度（Overall）』の定義から複雑さと焙煎欠点を除いた（第7章）。予選当日のヘッドジャッジの判断を正式な規定とした。Overallを『欠点の有無』で採点する解釈と『総合的な印象』で採点する解釈が審査員間で分かれたため、定義を明記した。 ・項目名『フレグランス／アロマ』『フレーバー』を『フレグランス』『フレーバー』に整理（第7章）。審査員の指摘により、香り（Fragrance）と口に含んだ風味（Flavor）を明確に分けた。 ・配点を公開し、各項目10点・合計100点とした（第7章・付録）。配点の重みづけを変えても予選の順位はほとんど動かなかったため、最も説明しやすい均等配点とし、0.5点刻みを明記した。 ・強度の記録を低・中・高の3段階に改めた（第5章・第7章）。0〜15の目盛りは、コーヒーの審査に馴染みのない審査員には使いにくく、点数と混同されやすかった。Flavor Intent Sheetに狙いの強度（低・中・高）の欄を設け、審査員の記録と照合できるようにした。 ・焙煎欠点『スコーチド（表面焦げ）』を『アンイーブン（焼きムラ）』に置き換えた（第7章）。殻を除いて審査するため表面焦げは判別しにくく、予選では焙煎不足と同時に判定される例が多かった。実態は火の入り方の不揃いであると考えられ、症状（焙煎不足と焙煎過多の特徴が同時に感じられる）で定義した。 ・焙煎欠点の減点を、審査員の過半数の一致で適用することとし、幅を0／−2／−5／−10の4段階とした（第7章・付録）。予選では、27サンプル中26で誰かが減点したが、3名以上が一致したのは4サンプルにとどまり、1名の判定で順位が動く状態だった。中間の値を付けた審査員もいたため、0と−5の間に−2を設けた。判定が分かれた場合の再確認の手順、最も軽い判定の採用、1サンプル1回の原則を明記。 ・最終スコアの算出方法（審査員全員の平均から減点を差し引く）を明記（第7章・付録）。従来は合算方法の記載がなかった。 ・Flavor Intent Sheet の記載項目を定めた（第5章・第11章）。想定する最終製品とカカオ分、狙いの強度、焙煎で作り込んだ要素と後工程に委ねた要素を加えた。 ・決勝の生豆配布・選別の手続きを簡素化（第3章・第4章・第5章・第9章・第11章・付録）。テスト焙煎用500gを前日に、本番用500gを当日に配布し、選別は各焙煎の直前に10分で行う。前日の封緘・保管・返却の手続きを廃止し、テスト焙煎後の残豆は運営が回収することとした。テスト焙煎を本番と同じ量にすることで、指定機材の特性を本番と同じ条件で確認できるようにした。本番で焙煎した豆は全量を運営に引き渡し、審査量は運営が無作為に取り分けることとし、焙煎後に100g以上が得られる投入量を求めることとした。 ・結果の開示範囲を整理（第7章）。予選は順位のみ、決勝は順位と決勝進出者の総得点を発表し、本人には総得点と項目別の評価を提供する。 ・原料・保管に由来する特性の扱いを整理（第7章・第10章）。全出場者が同一ロットを用いるため、サンプルごとの記録欄をスコアシートから外し、キャリブレーションでロットの特性を全員で確認して共有することとした。減点しない原則は変わらない。 ・審査員の役割を整理（第10章・付録）。全員が全項目を採点するセンサリージャッジとし、人数（予選5名・決勝3名）を付録に記載。キャリブレーションで確認する事項を明記。

第1版（第3回改訂）	2026年10月31日	決勝進出者から寄せられた質問をもとに、決勝の進行と審査方法を見直した。決勝から適用し、予選の結果には影響しない。 ・決勝のプレゼンテーションを廃止し、審査を先に行うこととした（第1章・第3章・第4章・第7章・第11章）。審査前に狙いを口頭で説明すると、後に焙煎する出場者がその内容を知ることができ、また審査員が狙いとサンプルを結びつけられるためである。出場者の狙いは Flavor Intent Sheet により審査員に伝え、採点確定後・結果発表前に各出場者がひと言述べる。 ・決勝の Flavor Intent Sheet の提出期限を、当日1回転目の焙煎開始前に統一し、期限後の差し替えを認めないこととした（第5章・第11章・付録）。予選では記入の時期を定めていなかったが、決勝では焙煎前の狙いの宣言とする。後工程に委ねた要素の記載は任意とした。 ・焙煎機3台・2回転とし、焙煎順と使用する焙煎機を前日に抽選で決めることとした（第11章・付録）。テスト焙煎と本番で同じ焙煎機を使用する。前日のテスト焙煎は当日と逆の順序で行い、2回転目の出場者だけが先の焙煎を見られる状態を、両日を通じてならす。 ・前日のテスト焙煎を複数回可とし、終了後1時間の確認時間を設けた。当日のライブ焙煎は1回とした（第11章・付録）。複数のロットを混ぜると焼きムラ（焙煎不足と焙煎過多の特徴が同時に感じられる状態）と区別できないためである。 ・前日の進行を、焙煎機のレクチャー、抽選、生豆の配布、各回転の直前の選別、テスト焙煎の順とした。使用カカオの説明は、物理データシートの事前送付に改めた（第3章・第5章・第11章・付録）。 ・決勝指定機材の資料を、事前に全出場者へ同時に送付することとした。出場者からの質問に応じて提供する情報も全員に共有し、決勝で使用するカカオによる焙煎例は含めない（第6章・付録）。全出場者が初めて使用する機材であるため、事前に焙煎設計を検討できるようにする。 ・焙煎後の豆は、審査用100gを取り分けた残りをその場で出場者に返却することとした。審査用の100gは返却せず、テスト焙煎の豆は異議申し立ての期間の経過後に返却する（第11章・付録）。 ・決勝の焙煎プロファイルは出場者が記録して焙煎後に提出し、使用した焙煎機・焙煎後重量・制限時間は大会運営が記録することとした。これらは採点の判断材料としない（第5章・第7章・第10章・第11章・付録）。採点確定後に審査員へ開示する。 ・調整時間を5分とし、2回転目の機材は共通の状態に戻さず、前の焙煎の終了・清掃後に出場者が申告した投入温度に設定することとした（第11章・付録）。全出場者が調整時間内に申告温度に設定できることを確認している。 ・制限時間超過の減点幅を、超過1分ごとに−2点と定めた（第7章・第9章・付録）。従来は減点幅の記載がなかった。 ・決勝の Flavor Intent Sheet は、Google フォームで提出できない場合に限り、所定の用紙による提出も認めることとした（第11章）。 ・決勝進出者は、採点の確定まで審査員に自身の焙煎や狙いについて話してはならないこととした（第13章）。あわせて、コード管理者は審査中に審査室に立ち入らず、大会運営は採点の確定まで Flavor Intent Sheet の内容に触れないこととした（第10章）。 ・焙煎欠点を『焙煎不足・焙煎過多・ベイクド』の3つとし、『アンイーブン（焼きムラ）』を独立した欠点から外した（第7章）。焼きムラは定義上、焙煎不足と焙煎過多の特徴が同時に感じられる状態であり、両方に該当するものとして判定すれば足りるとのヘッドジャッジの指摘による。減点は1サンプルにつき1回のため、採点の結果は変わらない。審査員が該当する欠点をすべて記録することで、過半数の一致の判定が割れにくくなる。出場者へのフィードバックでは、ホール豆の記録とあわせて焼きムラとして伝える。 ・焙煎不足・焙煎過多の定義を改めた（第7章）。焙煎不足は生の状態とは異なり、加熱が中途半端であることによって生じる欠点であることを明記し、焙煎しないカカオの価値を否定するものではないことを記した。あわせて、酸味を焙煎不足だけの特徴とせず、焙煎不足の酢のような鋭い酸と、焙煎過多の焦げに伴う刺すような酸味とに書き分けた。ベイクドの定義からは、良い特徴としても語られる「焼き菓子の生地のような」という比喩を外した。 ・技術的トラブルの判定を、テクニカルディレクター（またはその指名する者）と大会事務局の協議に改め、判断の記録を残すこととした。焙煎の再実施に備え、運営が同一ロットの予備の生豆を用意する（第5章・第9章）。 ・決勝の審査員は前日のテスト焙煎に立ち会わず、当日は焙煎機の温度表示を見ないこととした。焙煎後の豆の受け取りはコード管理者が行う（第10章・付録）。 ・サンプルは受け取った順に同一の手順で調製し、審査員1名分ずつアルミ袋に密封する。審査後の粉末は異議申し立ての期間の経過まで保管する（第7章）。 ・キャリブレーションの基準サンプルを『焙煎不足・焙煎過多・ベイクド』とし、決勝では当日のライブ焙煎の間に実施することとした（第10章・付録）。