

*DaVinci*  
GOURMET™

**BARISTA CRAFT  
CHAMPIONSHIP**  
2025 / 2026  
ESPRESSO YOUR FLAVOUR

公式規約および規定





# 公式規約および規定

## 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 2025/2026

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 2025/2026（以下、本大会）は、ダヴィンチグルメ APMEA 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 の所有するブランドです。

本規約および規定、販促物、PR およびメディア関連資料、競技者の撮影した写真、動画、レシピ、および競技形式などの本大会に関連する内容は、ケリーグループ PLC およびダヴィンチグルメ APMEA の知的財産です。

ダヴィンチグルメは、規約および規定、行動規範、競技に関連するその他の文書を変更する権利を有します。すべての競技者は、それに応じて内容を遵守しなければなりません。

本大会は、「Espresso your Flavour - フレーバーで表現するあなたらしさ」をテーマに、合計 4 つのステージで開催されます。

- 国内予選（オンライン）
- 国内決勝（対面イベント）
- サブリージョン決勝（英語での対面イベント）
- グローバル決勝（英語での対面イベント）

## 1. 大会への参加

### 1.1 参加要件

- 18 歳以上で、居住国でカフェ、レストラン、バー等の飲食店をに勤務していること
- 居住国発行のパスポート（残存期限 9 ヶ月以上）を所持し、必要に応じて勤務実態の証明書類が提出できること
- ダヴィンチグルメと競合するブランドといかなる形式の契約も締結していないこと



## 1.2 参加費用

指定された旅程に基づき、ダヴィンチグルメは日本決勝進出者の旅費の一部を負担します。サブリージョンおよびグローバル決勝に参加する競技者については航空運賃、およびホテル代を負担します。大会当日は、ホテル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。

## 1.3 交代および辞退

本大会のいかなる段階でも、競技者の交代は固く禁じられています。参加辞退を選択した場合は、いかなる段階に於いても競技者としての資格を失い、交代は認められません。

## 1.4 規約および規定の修正

本規約および規定は、現地の安全・衛生基準に従って変更されることがあります。本大会組織委員会は、必要に応じて規約および規定を修正する権利を有します。変更内容は本大会のウェブサイトで公開されます。

## 2. 国内予選

本大会の国内予選は、以下の応募要件に基づき出場資格を判断します。

ダヴィンチグルメ APMEA は、基準に従い各応募作品を合格または失格にする権利を有します。

### 2.1 国内予選応募要件

予選参加希望者は、本大会の規約および規定に同意し、応募フォームのすべての項目に記入したうえで提出してください。（1 名あたり 1 作品）1 名から複数応募があった場合、1 件目の応募のみが受理されます。

以下の採点基準を参照のうえ、作品が応募要件を満たしていることをご確認ください。



## 2.2 国内予選の採点基準

国内予選は、提出された作品を次の基準に基づいて最大 20 ポイント制で審査します。

審査基準	要件
必要な情報がすべて提出されている [はい (5) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"><li>応募フォームのすべての項目に記入漏れがなく、情報が明確である</li><li>氏名欄には正しい姓名が記載されている</li><li>勤務先の名称および連絡先情報が有効である</li><li>作品に関する必要情報がすべて記入されている</li></ul>
作品名は独自性があり魅力的か [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"><li>作品の名称はオリジナルであり標準的な名称とは一線を画している</li><li>作品名は 3 語以内である</li><li>作品名は、材料や作成手順などについて興味を引くものである。</li></ul>
作品の写真は鮮明で、透明なグラスを用いて撮影されているか [はい (3) /いいえ (0) ] ※ホットドリンクの場合にも適用	<ul style="list-style-type: none"><li>AI で生成されたものではない</li><li>提出されたレシピから想定される完成品と一致している（層、使用されている飾りの種類、色など）</li><li>適度に鮮明で、焦点が合っており、見やすい</li></ul>
材料リストは明確かつ詳細に記載されているか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"><li>作品に使用されるすべての材料、それぞれの分量、作成手順が含まれており、提供された作品写真と一致している</li><li>記載されているすべての材料と器具が少なくとも 1 回は使用されている</li><li>記載されている作成手順が明確で理解しやすい</li></ul>
作品のストーリーやインスピレーションの説明は簡潔で、飲んでみたくなる内容であるか（200 語以内） [はい (3) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"><li>作品の背景説明が 200 語以内である</li><li>背景説明が明確で、使用材料、手順、または器具などに関連がある</li><li>ストーリーは意味深く、この作品が作られる過程を実際に観たいという気持ちにさせる。</li></ul>



<p>作品の作成手順は明確に説明されており、独自性と創造性であるか</p> <p>[はい (5) /いいえ (0) ]</p>	<p>作成手順は、新しい発想や視点が含まれ、従来の手法に独自の工夫が加えられている</p>
<p>すべての作品要件が満たされているか</p> <p>[はい/いいえ (失格) ]</p>	<p>作品のレシピは以下の規定を満たしている</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• エスプレッソを1ショット以上使用</li> <li>• ダヴィンチグルメ製品を10ml以上使用</li> <li>• 自家製材料がダヴィンチグルメの製品と重複していない</li> <li>• アルコールまたはアルコールの副産物が使用されていない</li> <li>• ダヴィンチグルメの競合ブランド製品が使われていない</li> <li>• 使用材料が8種以内(無味の氷、水、炭酸水と自家製材料の原材料はカウントしない)</li> </ul>

国内予選で選出された6名の競技者は国内決勝に進出し、参加国代表のタイトルをかけて競います。国内決勝に進出する競技者には、オンライン応募フォームで提供された詳細情報に基づき通知します。

### 3. 国内決勝、サブリージョン決勝、グローバル決勝の採点

競技者が各ラウンドで作成する作品は以下のとおりです。

#### 国内決勝

- 1点のエスプレッソベース作品（提供温度・乳製品の使用は自由）：2名分
- 国内決勝ではテクニカル審査員1名・センサリー審査員2名が審査を行います。

#### サブリージョンおよびグローバル決勝

- 1点のエスプレッソベース作品（提供温度・乳製品の使用は自由）：3名分
- 1点のシグネチャービバレッジ（使用ベースは自由選択）：3名分
- これらのラウンドではテクニカル審査員1名とセンサリー審査員3名が審査を行います。



### 3.1 作品レシピ

作品レシピには、材料とその使用量、使用器具、グラスなどの詳細情報が含まれ、本大会の組織委員会の確認の為に、対面イベントの少なくとも 10 日前までに提出する必要があります。これを怠った場合、事前の通知なしに競技者は失格となります。

すべてのレシピには、10ml 以上のダヴィンチグルメ製品が含まれている必要があります。競技者は、参加国内で使用可能なダヴィンチグルメ製品を自由に使用することができます。

### 3.2 競技形式

競技は 1 度に 1 名ずつ、順番に進行します。

### 3.3 テクニカルスコア (全ラウンド共通)

(国内決勝：最大 18 ポイント/サブリージョンおよびグローバル決勝：最大 28 ポイント)

審査基準	要件
清潔さおよびセットアップ全般	
競技開始時、作業エリアは清潔で、器具や材料はすべて整っているか [はい (2) /いいえ (0)]	<ul style="list-style-type: none"><li>作業ステーションが清潔に整頓されている</li><li>カウンタートップに液体やコーヒーの粉が落ちていない</li><li>競技で使用するすべての器具は清潔である（ミルクピッチャー/タンピングマット/ショットグラスなど）</li></ul>
提供容器は清潔で、提供に適しているか [はい (2) /いいえ (0)]	<ul style="list-style-type: none"><li>ミルクや液体の保管に使用されるボトルやフラスコを除き、液体の入った容器がない</li><li>提供容器やカトラリーは乾燥しており、汚れがない</li><li>コーヒーマシンの上に液体が入った容器がない</li></ul>



エスプレッソベース作品（提供温度・乳製品使用は自由） - エスプレッソテクニカルスキル	
各ショット後にグループヘッドをフラッシュしているか [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>各ショット抽出間に少なくとも1回グループヘッドがフラッシュされている。競技中最後のショット抽出後は、競技終了までに少なくとも1回フラッシュする必要がある</li> </ul>
ドーシング前のフィルターバスケットは常に乾燥しており清潔か [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ポルタフィルターに使用済みのコーヒー粉が残っておらず、次の抽出準備に入る前に乾燥している</li> </ul>
コーヒーケーキは適切な大きさに、タンパーで均一にレベリングされているか [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒーの粉は、手作業または道具で均等に分配され、適切な圧力で水平にタンピングされている</li> </ul>
ポルタフィルターは清潔か（挿入前） [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>マシンに挿入する前に、バスケットの縁とポルタフィルターのサイドフランジの粉を払っている</li> </ul>
挿入後、即時に抽出しているか [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ポルタフィルターをマシンに挿入し、3秒以内に抽出を開始している</li> </ul>



エスプレッソベース作品（提供温度・乳製品使用は自由）－ ミルクテクニカルスキル	
競技開始時のミルクピッチャーは空で清潔か [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>準備時間中にピッチャーにミルクが入っておらず、内側・外側共に清潔である</li> </ul>
使用前にスチームノズルを空ぶかししているか [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミルクをスチームする前にスチームワンドを空ぶかししている</li> </ul>
使用毎にスチームノズルを拭いているか （ミルクの残留物がない） [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミルクをスチーム後に専用のクロスでスチームノズルを拭いている</li> </ul>
スチーミング後スチームノズルを迅速に洗浄している [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミルクをスチーミングした後、スチームノズルを空ぶかししている</li> </ul>
ミルクの廃棄は許容範囲か [はい (1) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミルクビバレッジが審査員に提供された後、ミルクピッチャーに無駄なミルクが残っていない（許容 90ml±5ml 以下）</li> </ul>

エスプレッソベース作品でスチームノズルを使用しない場合、ミルクのテクニカルスキルのポイントはエスプレッソテクニカルスキルのポイントに割り当てられます。



シグネチャービバレッジ - テクニカル（サブリージョンおよびグローバル決勝）	
すべての器具を、プロ意識をもって使用しているか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>競技中、すべての器具をプロ意識をもって慎重に使用している。器具に対し損害を与える可能性のある行為を行っていない（大きな音をたてる、器具を投げるなど）</li> </ul>
準備中の水滴やこぼれは最小限に抑えられ、すぐに拭き取られているか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>競技に使用したミルク、水その他の液体は、こぼれた場合はすぐに拭き取られている。これにはカップ、ミルクピッチャーなどについても含まれる。故意にこぼしてはならない</li> </ul>
提供容器やその他の器具の破損がないか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>作品準備中に提供容器や器具を破損させていない</li> </ul>
ワークフローは入念に計画されており、整然としているか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>経過う的なワークフローが保たれている（器具の配置や作成の手順など）</li> </ul>
作業ステーションの清潔さは提供中も維持されているか [はい (2) /いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>清潔さの基準は高く保たれ、参加</li> <li>競技者はステーションを常に清潔に保つという意図行動で示している。</li> </ul>



テクニカル評価 (国内決勝、サブリージョンおよびグローバル決勝)	
プレゼンテーション全体にわたり衛生状態が保たれている (クロスも含む) [はい (2) / いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 競技中、顔や口に触れるなどの不衛生な行為をしていない</li> <li>● 床に落ちたクロスを使用していない</li> <li>● クロスは用途別に分けて使用されている (スチームノズルのみ、テーブルトップのみ、など)</li> </ul>
作業ステーションは開始前と同様に清潔か [はい (2) / いいえ (0) ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● パフォーマンス時間終了までに、作業ステーションと使用した器具は開始時と同様に清潔な状態である</li> <li>● パフォーマンス時間終了後、使用済みのコーヒー粉はポルタフィルターの中に残っていても良い</li> </ul>

### 3.4 センサリースコアガイド (全ラウンド共通)

(ナショナル決勝：ドリンク、審査ごとに最大 33 ポイント/サブリージョナルおよびグローバル決勝：ドリンク、審査ごとに最大 57 ポイント)

審査基準	要件
センサリー評価	
作品のビジュアルアピール [0~6]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 使い捨てではない透明なガラス容器で提供されている</li> <li>● 作品提供に使用されるグラスは、審査員の評価プロセスを妨げない程度に機能的である (適切なサイズ、適切な温度など)</li> <li>● 作品の見た目も楽しく、ラテアートや飾り付けが施されている</li> </ul>



<p>味覚とフレーバーの調和 [0～6]</p>	<p>コーヒー/ティー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● コーヒー/ティーベース作品の味覚は、ベースとダヴィンチグルメ製品との調和が取れており、選択したフレーバーがコーヒーやティーの風味を覆い隠していない</li> <li>● 選択したダヴィンチグルメ製品は、ベース飲料と相性が良く、心地よい味覚である</li> <li>● 強い苦味や酸味、油っぽさ、その他の刺激的な味や香りなどの不快な風味が存在していない</li> </ul> <p>その他のベース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● その他のベースを使用した作品は、ベースと選択したフレーバーが互いに調和して、心地よい味覚体験を生み出している</li> <li>● 選択したフレーバーは、他の材料と調和し、心地よいと感じられるものである</li> <li>● 強い苦味や酸味、油っぽさ、その他の刺激的な味や香りなどの不快な風味が存在していない</li> </ul>
<p>十分な説明、紹介、準備をしているか [0～6]</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 作品の名称とその由来を述べている</li> <li>● 各材料の使用量、作成手順、選択した器具やグラス等、作品に関する情報を明確に説明している</li> <li>● 正しいカテゴリーですべてのセンサリー審査員に同じレシピの作品を提供している</li> </ul>
<p>コンセプトの独自性 [0～6]</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 作品のコンセプトは創造的かつ革新的で、一般的な飲料と比較して優位性がある</li> <li>● 作品にはバリスタの個性や経験を示すストーリーやインスピレーションが込められている</li> <li>● 作品は、実際の店舗でメニューとなる可能性を示唆するものである、または料飲業界の現場におけるの課題や問題に対処している</li> </ul>



バリスタの総合的印象	
フィジカルプレゼンテーションと身だしなみ [0～3]	<ul style="list-style-type: none"> <li>サービス提供にふさわしい清潔な服装をしている</li> <li>身だしなみがきちんと整っている</li> <li>常に衛生面に気を付けている</li> </ul>
声は聞き取りやすく明瞭で、コーヒーとフレーバーの豊富な知識があるか [0～3]	<ul style="list-style-type: none"> <li>自信をもったプレゼンテーションで、センサリー審査員とアイコンタクトをとっている</li> <li>作品の味覚体験においてフレーバーがどのように相互に影響するかについて言及している</li> <li>聞き取りやすい声量と明瞭な発音で話している</li> </ul>
自信に満ちた姿勢で器具と空間を使用しているか [0～3]	<ul style="list-style-type: none"> <li>ステージ上で安心感を与えている</li> <li>震えているなどの状態ではない</li> <li>効率的なワークフローと器具の使用のために、利用可能なスペースを有効に活用している</li> </ul>

以下について違反が見つかった場合、交渉の余地なく競技者は即失格となります。

コンプライアンス	
使用されている材料を要求に応じてオリジナルパッケージで提示できる	<ul style="list-style-type: none"> <li>自家製材料に使用するすべての原材料をオリジナルパッケージのまま持参しなければならない</li> <li>競技者は、審査員または主催者からの要求に応じてこれらのアイテムを提示しなければならない</li> </ul>
手作りの材料は、ダヴィンチグルメのフレーバーと対立していない	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用するすべての自家製材料は、ダヴィンチグルメで提供されているフレーバーと重複していない。 (市販のフルーツジュースは使用可能)</li> </ul>
ダヴィンチグルメ商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>1杯あたり 10ml 以上のダヴィンチグルメ商品が使われていること</li> </ul>



アルコールまたはアルコールの副産物は使用されていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>競技のあらゆる段階でアルコールまたはアルコールの副産物、あるいはアルコールの生成につながる可能性のある技術が使用されていない</li> </ul>
エスプレッソベース作品に、エスプレッソが1ショット以上含まれている	<ul style="list-style-type: none"> <li>エスプレッソベースの作品は、本規約および規定の「エスプレッソ」の定義に従い、1杯あたり最低1ショットのエスプレッソが含まれている</li> </ul>
競合製品は使用されていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>シロップ、ソース、パウダー、コンセントレート、フルーツミックスのカテゴリーで 사용되는材料は、ダヴィンチグルメブランド以外のものではない</li> <li>上記のカテゴリーに該当しない場合でもダヴィンチグルメの競合ブランドの製品は使用できないものとする</li> </ul>

## 4. 各決勝ラウンド進出者向け情報

### 4.1 利益相反

#### 審査員の行為

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うことはできません。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、サポーターコーチ、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。

当該利益相反を開示しなかった場合、競技者は失格となる場合があります。大会開始、または審査員による審査開始後（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本大会の審査員団から除名されることになります。

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も、大会前に組織委員会に通知する必要があります。

利益相反についてさらに詳しく知りたい場合は、本大会組織委員会 [marketing@davincigourmet.com](mailto:marketing@davincigourmet.com) までお問い合わせください。



## 行動規範

競技者は、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。

他の競技者に対して不当な優位性をもたらす可能性のある不正行為は許容されません。本大会の組織委員会による決定は最終的なものであり、すべての競技者の利益を最優先に考慮して行われたものであることを了承するものとします。これらの決定に従わない競技者は、本大会で失格となる場合があります。

いかなる年においても、本大会の管理および/または組織に携わるコーディネーターおよび個人は、大会に出場できません。当該個人が競技に参加する資格を得るには、15か月期間を空けるする必要があります。

ダヴィンチグルメは、競技者が誠実な行動をとり、他の競技者だけでなく、関係者全員の権利、意見、人格、文化を尊重することを求めます。不正行為、不誠実行為、または非倫理的行為は一切許されません。

競技者は、自らの行動が本大会に与える影響に対して責任を負うものとします。大会が開催される国や地域のすべての法令を遵守し、開催地の文化を尊重することが求められます。ダヴィンチグルメは、競技者による法令違反について、一切責任を負いません。

競技者は、困難な状況下でも他者に対して敬意を払い、適切かつ建設的な姿勢で関わることを求められます。ダヴィンチグルメは、競技者がフェアプレーの原則を守り、大会全体を通じて誠実に行動し、業界の代表として、本大会、後援者、協賛者を尊重することを奨励します。

抗議および異議申し立ては、本大会の規約および規定に従い処理されるものとします。大会の公式ランキングにより、当該大会年の各競技者のタイトルを決定します。すべての競技者は、積極的な態度でダヴィンチグルメに協力することが求められます。

ダヴィンチグルメは、行動規範、および本大会に関連する規約および規定、その他の文書を修正する権利を有し、行動規範の違反、不適切な行為、プロ意識に欠ける行為、またはチャンピオンシップの精神に反する行為を行った競技者を、どの段階でも失格にする権利を有します。



## 4.2 ソーシャルメディア

すべての競技者は、ソーシャルメディア上でユーザーと積極的に関わり、ダヴィンチグルメをタグ付けし、#DaVinciGourmetBCC2526 を使用して、大会への参加を積極的に共有し、本大会に関する洞察や経験を建設的な方法で共有することが推奨されます。他の競技、審査員、または大会自体に対する否定的または中傷的な発言は許されません。

大会に関連するコンテンツは、ダヴィンチグルメの行動規範を遵守し、フェアプレーの精神に則り、品位と良識があるものでなければなりません。

本大会の規約および規定に違反したり、大会の品位を損なうコンテンツを投稿した場合は、罰則や失格につながる場合があります。

大会期間中の異議申し立ては、解決されるまで公的な発言またはソーシャルメディアを通じて議論されるべきではなく、そうした場合、異議申し立ては無効とみなされます。

## 5. 競技の設定と形式

### 5.1 発表順序

競技者は、作品の提供順序を任意で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。

### 5.2 ビバレッジのテイスティング

競技者から別途指示がない限り、センサリー審査員はビバレッジが提供され次第すぐに評価プロセスを開始します。

### 5.3 フードペアリングプレゼンテーション

ビバレッジの演出の一環として、一口サイズのフードを審査員に提供することができます。ただし、審査員はこれを口にせず、追加スコアは付与されません。

### 5.4 競技で使用されるコーヒー豆

競技者は作品に使用するコーヒー豆を持参し、競技で必要とされる適切な量を確保するものとします。



本競技で使用するコーヒーは、「生コーヒー」の段階、すなわちコフィア属の種子で、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。

## 6. 競技におけるビバレッジの基準および定義

エスプレッソ 1 ショットは、ダブルポルタフィルタの片側から挽いたコーヒーを 1 回抽出で注いだ、1 液量オンス（約 30ml 前後）のビバレッジと定義します。

すべてのエスプレッソベース作品には、少なくとも 1 ショットのエスプレッソと 10ml のダヴィンチグルメ製品が含まれている必要があります。

すべてのシグネチャービバレッジは、コーヒーまたはコーヒー以外のビバレッジとして、ミルクの有無にかかわらず、あらゆる温度で提供できますが、少なくとも 10ml のダヴィンチグルメ製品が含まれている必要があります。コーヒー以外のベースも使用できます。

アルコールまたはアルコールの副産物、あるいはアルコールの生成につながる可能性のある技術は、すべての作品に一切使用してはなりません。使用した場合、競技者は失格となります。

チャンピオンシップ期間中は厳選された新鮮な牛乳が提供されます。ただし、競技者は好みの乳製品または非乳製品のミルク（加糖または無糖）を持参して使用しても構いません。無香料牛乳であれば市販牛乳・代替え乳はすべて使用できます。

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、ミルク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、市販のミルクから成分を取り除いても構いません（凍結蒸留など）。

母乳の使用は禁止されています。承認されていない種類のミルクを使用した場合、競技者はそのビバレッジのテクニカルスコアとセンサリースコアで 0 点が付与されます。



## 6.1 ステージ上の時間

競技者はステージ上の合計持ち時間として、国内決勝では 21 分、サブリージョンおよびグローバル決勝では 25 分が与えられます。

- 準備時間 : 10 分
  - 審査員テーブルおよび作業ステーションの設定
- 調整時間
  - グライNDERへの豆の投入・調整と練習ショット
- 競技時間 : 6 分（国内決勝）・10 分（サブリージョンおよびグローバル決勝）
- 片付け及び清掃時間 : 5 分

## 6.2 時間超過と減点

割り当てられた時間を超過した参加は、さらに 30 秒間続行が許可されますが、その後は停止するよう求められます。また、競技の採点では 1 秒超過ごとに 1 ポイントの減点が適用されます。

## 6.3 忘れ物

競技者が準備時間中に器具および/または付属品を忘れた場合、その場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。

## 6.4 マイクと司会者

競技者はプレゼンテーションのためにパフォーマンス中にワイヤレスマイクを装着する必要があります。

## 6.5 競技の開始

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。準備ができたら、競技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、公式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。



## 6.6 審査員席で提供される作品

すべての作品は、審査員のプレゼンテーションテーブルで提供されなければなりません。プレゼンテーションテーブルで提供されていない作品は審査の対象外です。

## 6.7 水の提供

主催者から各センサリー審査員には飲料水が提供されます。競技者が独自の無香料の水または炭酸水を提供することもできます。競技者が、作品とは別に香りや味のついた飲料を審査員に提供していることが判明した場合、当該作品のセンサリースコアは0点となります。

## 6.8 提供容器

競技者は、作品や水の審査員への提供に際しグラスや食器をすべて持参してください。

## 6.9 使用できるスペース

競技者は、マシンテーブルやプレゼンテーションテーブルを含む、提供された作業エリアのみを利用できます。競技エリアのフロアにその他の装備品を持ち込むことはできません（スタンド、テーブル、食器用小型エレベーター、ベンチなど）。

## 6.10 競技終了時間

競技者が挙手して「タイム」と言うと、競技時間が止まります。正確な時間を記録できるように「タイム」を明確にコールしてください。

## 6.11 テクニカルタイムアウト

競技中に主催者が提供した設備に技術的な問題があると判断した場合、競技者は挙手により「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（持参したグライNDERは含まない）
- 視聴覚機器



この場合、競技時間を一時停止し問題が調査されます。問題が解決できる場合は競技が再開され、問題による時間の損失が補償されます。問題がすぐに解決できない場合は、競技者は別のステーションに切り替えるか、競技時間を再スケジュールするよう求められます。

問題が競技者の過失または誤解によって発生したと判断された場合、時間の損失に対する補償なしに競技が再開されます。

## 6.12 競技中の音楽

競技者は、音楽を選択できません。BGM は、ダヴィンチグルメ指定代理店が選定したものが流されます。

## 6.13 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。それぞれの予定時間に指定場所にスタンバイしておらず、直ちに開始する準備ができていない場合は、失格となります。

# 7. マシン、付属品、原材料

## 7.1 エスプレッソマシン

大会期間中、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。

## 7.2 グライNDER

エスプレッソベース作品用に主催者から提供されたグラインダーを使用するか、自身で持参するかを選択できます。競技者は、競技前にグラインダーのモデルを本大会の組織委員会に通知し承認を得る必要があります。競技者は、グラインダーが競技開催国の出力定格に従って動作することを確認する責任も負います。

## 7.3 エスプレッソマシンの操作

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（カップに水を入れる、混合液や具材を入れる、原材料を温める等）。



これを行った場合、テクニカルスコアシートの「提供容器は清潔で、提供に適している」の項目が0点になります。

#### 7.4 マシンの調整

抽出温度、挽き具合、ドージングの測定を除き、大会期間中、主催者および 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、調整、交換することはできません。器具に変更または調整を行った場合、または損害を与えた場合、失格となることがあります（例えば、ポルタフィルター、フィルターバスケット、圧力、スチームノズルチップ、バリなど）。

#### 7.5 使用するダヴィンチグルメ製品

競技中、パフォーマンスを目的として使用されるすべての材料およびダヴィンチグルメ製品は、必要に応じてポンプやその他の道具を含め、競技者が持参する必要があります。ダヴィンチグルメは、競技の公式生乳以外の材料の提供については責任を負いません。

#### 7.6 追加器具の持ちこみ

競技には以下の器具を持参し、使用できます。

- コーヒーグラインダー（電動または手持ち式）1台
- 電池式スケールの台数 無制限
- 手持ち式の電池駆動器具 2台

追加器具を持ち込む場合は、大会前に必ず主催者に申告し、承認を得てください。充電や電力供給用の電源及びコードは提供されません。持ち込み時、すべての電池駆動器具が完全に充電されていることを確認してください。

#### 7.7 スケール

必要な数のスケールを持ち込むことができます。すべてのスケールは電池駆動式である必要があります。充電用の電源コードは提供されません。持ち込み時、すべての電池器具が完全に充電されていることを確認してください。



## 7.8 提供される器具および備品のリスト

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NDER
- ノックボックス
- ごみ箱
- タンピングマット
- タンパー
- 業務用ブレンダー

競技者は、上記以外のプレゼンテーションに必要な備品をすべて持参してください。持参しない場合、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。

## 8. 異議申し立て

本大会の組織委員会は、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 2025/2026 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た差異、問題进行处理する権利を有します。