

Panama Coffee Roasting Competition 2026

Rules & Regulations | 大会規約

概要 本大会について

- Panama Coffee Roasting Competition (PCRC) は、世界トップクラスの品質を誇るパナマ産コーヒーに特化し、その品質と風味特性を最大限に引き出す焙煎技術を競う大会です。また、パナマ産コーヒーの魅力を、その背景にあるストーリーとともに広く伝えることを目指しています。
- 本大会は、パナマ産コーヒーのさらなる認知拡大と、パナマ共和国との文化交流を目的として開催します。
- 使用する課題豆は、すべてパナマ産コーヒーです。
- 競技は勝ち抜き方式で行われ、参加者は自身が普段使用している焙煎機を使って、リモートで参加できます。一か所に集まって競技焙煎を行う形式ではありません。
- PCRC2026は1部門制で、最大180名の参加を予定しています。
- 各ラウンドでは異なる課題豆を使用するため、農園やロットごとに異なるパナマ産コーヒーの多様性を体験できます。
- ジャッジチームは、PCRC2024に引き続き、WOODBERRY COFFEEの佐藤氏がヘッドジャッジを務めます。佐藤氏を筆頭に、コーヒー競技会で豊富な経験を持つメンバーが審査を担当します。
- すべての参加者に、ジャッジによる自身のスコアシートを返却します。さらに、各ラウンド終了後には、同じブロックの他の競技者が提出した焙煎豆と匿名のスコアシートも共有します。他の競技者がどのような焙煎を行い、それがどのように評価されたのかを比較し、自身の焙煎を振り返るためにご活用いただけます。（共有される焙煎豆は審査日から一定期間が経過したものとなるため、あくまで参考としてご利用ください）。

競技方式について

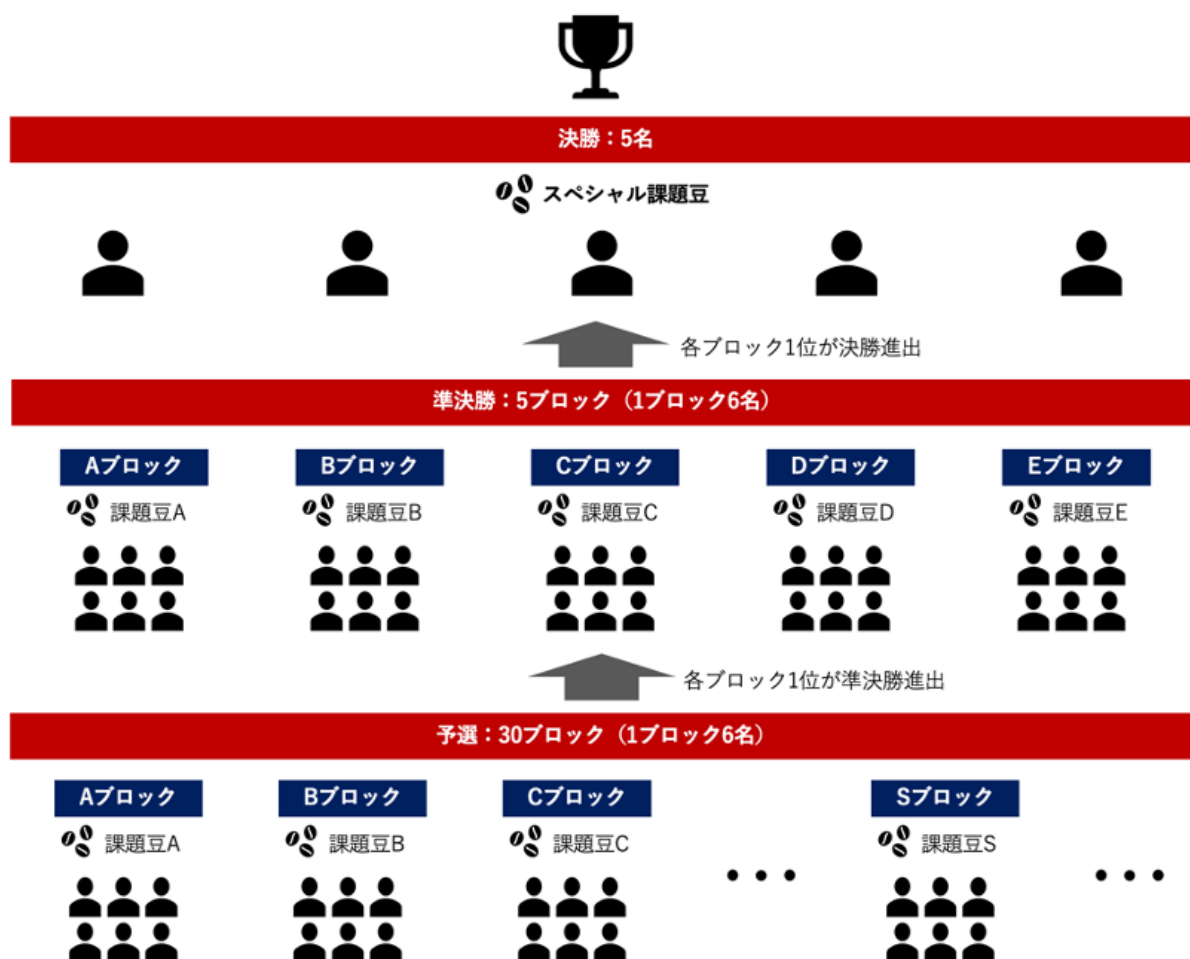
本大会では、パナマ産コーヒー豆のみを課題豆として使用します。

参加人数: 最大180名

競技方式:

予選(最大180名)→ 準決勝(30名)→ 決勝(5名)

各ラウンドは原則として1ブロック6名(最大)で構成されます。各ブロック内で最も高いスコアを獲得した競技者1名が、次のラウンドへ進出します。



応募資格

- 焙煎できる方はどなたでもエントリーできます。
- パナマ産コーヒーの焙煎を楽しんでくれる方。
- 業務経験不問(プロフェッショナル、アマチュアを問いません)。
- 個人での参加(同じ会社・店舗・団体からの参加人数に制限はありません。エントリーは選手ごとにお申し込みください。)
- 大会期間中、課題豆その他の送付物を日本国内の住所で受け取ることができる方。
- 決勝に進出した場合、2026年10月13日に開催予定の表彰式にご参加いただける方。

実施スケジュール

※現段階の予定であり変更の可能性があります

2026年7月11日～	・・・ エントリー開始
2026年7月27日	・・・ 予選:課題豆発送
2026年8月12日	・・・ 予選:提出締切
2026年8月17～19日	・・・ 予選:審査期間
2026年8月25日	・・・ 予選:準決勝進出者発表
2026年8月28日	・・・ 準決勝:課題豆発送
2026年9月14日	・・・ 準決勝:提出締切
2026年9月17～19日	・・・ 準決勝:審査期間
2026年9月26日	・・・ 決勝進出者発表
2026年9月28日	・・・ 決勝:課題豆発送
2026年10月11日	・・・ 決勝:提出締切
2026年10月12日	・・・ 決勝:審査
2026年10月13日	・・・ 表彰式

申込注意点

- 申込後、運営と円滑にコミュニケーションを取れるようにお願いします。
- 申込時に連絡の取れるEメールアドレスと電話番号の記入をお願いします。
- 課題豆の発送に使用しますので、お届け先住所に誤りがないよう十分にご確認ください。
- 応募に際しては、第三者の権利を侵害することのないよう十分配慮してください。万一、第三者とトラブルが発生した場合は当社および運営側では一切その責を負いません。また、そのような場合は入賞を取り消す場合がございます。
- 本大会に提出された焙煎豆の所有権は、提出後、主催者に移転するものとします。主催者は、審査、展示、発表、記録、広報、審査員および第三者への提供等、大会運営に必要な範囲で提出物を使用できるものとします。

- 応募に際して提供された個人情報、主催者が適切に管理し、選考、発表、大会に必要な連絡に関わる事項以外には使用しません。
- 個人情報の取扱いについては<個人情報保護方針>をご参照ください。

予選ルール

※準決勝・決勝ルールに関しては進出者に別途連絡します

- 参加者には事前に、課題豆を任意の数量提供いたします。デフォルトの課題豆の提供は1kgになりますが、有料による1kg単位での利用豆の追加が可能です。
- 課題豆および大会運営に必要な送付物は、日本国内の住所に限り発送します。海外への発送には対応しておりません。
- 参加者は、大会期間中に送付物を受け取ることができる日本国内の配送先住所を、エントリー時にご登録ください。
- 自身の焙煎機を使ってリモートでの焙煎（シェアロースターの利用可）。
- 焙煎後の提出豆200gを、指定の「Accuracy評価シート」とともに期日までにご提出ください。
- ご提出いただいた焙煎豆は各ブロックを担当するジャッジにより、カップリング方式にて次ラウンド進出者1名を選出します。
- カップリングの評価基準はWCRC方式のスコアシートをもとにした、PCRC用にアレンジした評価基準で評価を行います。詳しくは、「評価基準と方法」の項をご確認ください。
- 単一バッチを提出していただきます（アフターミックスは基本的に禁止）。
- やむなく焙煎機の釜の問題で複数バッチとなる場合は、提出時にご申告ください（しっかり混ぜてください）。

課題豆の提出

提出期限

上記スケジュールを確認してください

※提出期日まで、運営指定の方法（課題豆の発送時にマニュアルを同封いたします）で、運営事務局へ到着するようご提出ください。

※締切日を過ぎて到着した提出物は、原則として無評価となります。

※提出物の発送にかかる送料は、参加者負担となります。

提出物

①課題豆(計200g)

※単一バッチを提出していただきます。やむなく焙煎機の釜の問題で複数バッチとなる場合は、提出時にアンケートでご申告ください(アフターミックスを考慮して評価しますので、しっかり混ぜてください)。

②Accuracy評価シート

Accuracy評価シート

各アキュラシー評価項目(フレーバー・アフターテイスト・アシディティ・スイートネス・マウスフィール)について、指定の CATA形式のAccuracy評価シートにどのような味わいに仕上げたのかチェックしてください。

評価基準と方法

「パナマコーヒーのそれぞれの持つアイデンティティを引き出した、満足感ある一杯を」をテーマにチャンピオンを決定します。

WCRCスコアシートを基に、PCRC用アレンジした評価項目(CATA)とIntensityを評価したスコアシートを利用します。今回はdefectは考慮しないものとします。

パナマ産コーヒーの特性に考慮して、AftertasteとMouthfeelのスコアを2倍とする。

評価項目 ※各項目の説明は次々項

合計スコア117点

【テイスト】計72点

- Flavor(フレーバー) : 0~9
- Aftertaste(アフターテイスト) : 0~9×2
- Acidity(アシディティ) : 0~9
- Sweetness(スイートネス) : 0~9
- Mouthfeel(マウスフィール) : 0~9×2

- Overall(オーバーオール): 0~9

上記項目では、

5を標準として0~9の範囲で評価します。

【Accuracy】計45点 提出いただく「Accuracy評価シート」を基に評価

- Flavor(フレーバー): 0~3 ×3
- Aftertaste(アフターテイスト): 0~3 ×3
- Acidity(アシディティ): 0~3 ×3
- Sweetness(スイートネス): 0~3 ×3
- Mouthfeel(マウスフィール): 0~3 ×3

上記項目では、

- 0 - 宣言なし
- 1 - あまり的確ではない
- 2 - ある程度的確
- 3 - 非常に的確

で評価します。

【具体的な評価方法】

- カッピング (SCA方式)
- WCRCスコアシートを参考にしたオリジナルのスコアシートを使用します。

スコアシート

※スコアシートのデザインが変更となる可能性があります

PANAMA COFFEE ROASTING COMPETITION 2026 SCORESHEET

Taste

Intensity	1~15
Flavor	Select up to 4
Floral	☐
Citrus	☐
Berry	☐
Dried fruits	☐
Sour/Fermented	☐
Green/Vegetative	☐
Other	☐
Burnt	☐
Nutty/Cocoa	☐
Spicy	☐
Sweet	☐
Other Fruits	☐
Score	0~9
Accuracy	0~3 ×3

Intensity	1~15
Aftertaste	Select up to 4
Floral	☐
Citrus	☐
Berry	☐
Dried fruits	☐
Sour/Fermented	☐
Green/Vegetative	☐
Other	☐
Burnt	☐
Nutty/Cocoa	☐
Spicy	☐
Sweet	☐
Other Fruits	☐
Score	0~9 ×2
Accuracy	0~3 ×3

Intensity	1~15
Acidity	Select up to 2
Sharp	☐
Sour	☐
Fruits-like	☐
Bright	☐
Juicy	☐
Livery	☐
Score	0~9
Accuracy	0~3 ×3

Sweetness	Select up to 2
Fruits-like	☐
Chocolate-like	☐
Caramel-like	☐
Brown Sugar	☐
Nuts-like	☐
Grainy-like	☐
Score	0~9
Accuracy	0~3 ×3

Mouthfeel	Select up to 2
Astringent	☐
Dry	☐
Rough	☐
Metalic	☐
Oily	☐
Smooth	☐
Mouth-watering	☐
Score	0~9 ×2
Accuracy	0~3 ×3

Overall	
Score	0~9

Taste Score /72

Accuracy Score /45

Total Score /117

※本大会では、Fragrance/AromaおよびDefectはスコア項目には含めません。

カップング評価方法 (SCAプロトコル)

SCAカップングプロトコルでの評価方法に準拠し具体的には以下と指定します。

容器

カップング容器の素材はポリスチレンで、容量は180ml、口径が82mmの容器を用いる。使用するカップは全て同じ容量・寸法・素材とする。

評価時期

決まった評価期間内で行う。上記のスケジュールを参考とすること。

比率

最適な比率は、コーヒー豆8.25gに対しお湯150mlとする。

グランド

サンプルはカップングの直前またはお湯を注ぐ15分以内にグランドすること。

グランドサイズはU.S. Standard No.20のメッシュシーブを70～75%通過する粒度とする。

注湯

市販のサントリー「南アルプス天然水」を使用すること。沸騰した92～96℃のお湯を注ぐ。

ブレイク

4分でブレイクする。その時は泡がスプーンの背を流れるように優しく3回かき混ぜる。

注湯してから8-10分、71℃くらいまで冷めたら、液体の評価を始める。

30℃以下になるまで評価を続ける。

カップングの各評価項目の説明

Flavor

フレーバーはコーヒーの主要な特徴を表し、コーヒーの第一印象であるアロマ、アシディティと最後のアフターテイストの間の”ミッドレンジ”である。

これは味覚(味蕾) 感覚と口から鼻に抜けるレトロネーザルアロマの複合した印象とされる。フレーバーに付けられるスコアは、全体に広がるようコーヒーを勢いよく啜った時の経験による、味覚と嗅覚の組み合わせの強度、品質、複雑さが考慮された評価である。

Aftertaste

アフターテイストはコーヒーを飲み込むまたは吐き出した際に残る、口の奥から発するフレーバー(味覚と嗅覚の双方)と定義される。

もしアフターテイストが短かったり不快であるならば、低い点数が与えられる。

Acidity

アシディティは好ましいときに”ブライトネス”、不快なときに”サワー”と表現される。コーヒーのアシディティは啜った瞬間に経験したものを評価して、素晴らしいライプネス、スウィートネス、フレッシュフルーツキャラクターなどの特徴をあたえた場合、高いスコアを受けることができる。

Sweetness

スィートネスはコーヒーにおける甘い香り、味、フレーバーの印象として定義される。

スィートネスの質はフレーバー、後味の全体的な組み合わせに基づいて判断され、スィートネスのCATAボックスを使用して表される。

Fruit-like, Chocolate-like, Caramel-like, Brown sugar, Nut-like, Grainy-like

といった記述子とインテンシティで評価され、スィートネスが他の特徴を強化している場合に高いスコアを受けることができる。

Mouthfeel

マウスフィールの質は舌と上顎との間にて知覚される口の中の液体の触感に基づく。

高いインテンシティを持つコーヒーのほとんどのサンプルは抽出されたコロイドとスクロースの存在により、品質の点でも高いスコアを獲得する可能性が高い。

しかし軽いボディのサンプルでも口の中に心地よい感触があるかもしれない。

Overall

オーバーオールは個々の審査員によって認識された「バランス」の認識。

フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、スィートネス、マウスフィールが相互に調和または対立することがスコアの要因になる可能性がある。

また、サンプルの安定性や温度が低下する際にサンプル特性がどの程度「保持される」かも、スコアの要因になる可能性がある。

個人情報保護方針

株式会社NOSAKA Community Developmentは、Panama Coffee Roasting Competition (以下、本大会という) 参加者の応募に際し、取得した個人情報の取扱いに関して、個人情報の保護に関する法律、個人情報保護に関するガイドライン等の指針、その他個人情報保護に関する関係法令を遵守します。本大会の応募をもって、同意したものとみなします。

1. 個人情報を収集・利用する目的

当社が取得した個人情報について、法令に定める場合又は本人の同意を得た場合を除き、以下の利用目的に必要な範囲を超えて利用することはありません。

- ・本大会に必要な情報の配信
- ・参加者への連絡
- ・本大会参加のエントリー受付
- ・当社、またはスポンサー企業が取扱う商品の情報、入荷案内等のためのメール配信登録

2. 個人情報の安全管理

個人情報の保護に関して、組織的、物理的、人的、技術的に適切な対策を実施し、当社の取り扱う個人情報の漏えい、滅失又はき損の防止その他の個人情報の安全管理のために必要かつ適切な措置を講ずるものとします。

3. 個人情報の提供等

当社は、法令で定める場合を除き、本人の同意に基づき取得した個人情報を、本人の事前の同意なく第三者に提供することはありません。

なお、本人の求めによる個人情報の開示、訂正、追加若しくは削除又は利用目的の通知については、法令に従いこれを行うとともに、ご意見、ご相談に関して適切に対応します。

4. 個人情報の取扱いの改善・見直し

当社は、個人情報の取扱い、管理体制及び取組みに関する点検を実施し、継続的に改善・見直しを行います。