**JAPAN BREWERS CUP 2020審査会エントリーのお願い**

2020年1月23日（木）、横浜大さん橋ホールにて第8回目となるJAPAN BREWERS CUP 2020を開催します。この審査会は、チェコで毎年2月に行われている『GOLD BREWERS SEAL』と提携しており、審査方式は同じ形式を採用しています。ブルワーのみが審査員として参加し、ビールの優劣をランキング方式で決めていく単純明快且つ、世界でも珍しい審査方式となっています。

前回は、小麦系55、ピルスナー47、ペール系63、IPA85、濃色系63と過去最多のエントリーが集まり、審査は熾烈を極めました。今回も、同種目5部門の審査会を開催いたします。

皆様のビールも奮ってエントリーください。定番ビールとして上記スタイルをお持ちでない場合、限定醸造で造っていただけますと、イベントも盛り上がりますので、是非ともお願いします！

出品者の皆様には、1回戦から全ての結果（ランキング）をお渡しいたします。まず、23日（木）の審査会に参加の審査員の方には、1回戦から準決勝までの全結果を打ち上げ懇親会の時間内に印刷をしてお渡しいたします。決勝を含めた全結果は、表彰式終了後の1月24日（金）夜に、全体メールいたします。その場にいらっしゃる方には印刷してお配りします。なお、一般の方には決勝の順位のみの公表となります。

また、**審査員も大募集【ブルワー歴3年以上】**しておりますので、ご応募お待ちしております。

名称：日本ビアジャーナリスト協会Presents JAPAN BREWERS CUP 2020

主催：JAPAN BREWERS CUP実行委員会

運営：横浜ベイブルーイング株式会社

〒245-0053 神奈川県横浜市戸塚区上矢部町2006　TEL：045-443-9972

後援：公益財団法人 横浜観光コンベンション・ビューロー

協賛：日本ビアジャーナリスト協会

会場：横浜大さん橋ホール

日時：2020年1月23日～1月26日

**1月23日（木）10時～18時頃（審査会のみ）**

1月24日（金）16時～22時

1月25日（土）11時～21時

1月26日（日）11時～19時

入場料：500円【入場後、ビール・フードは1アイテム300円～、販売ブースにて直接購入】

★藤原ヒロユキ氏（日本ビアジャーナリスト協会代表理事）に審査会進行役・及びオブザーバーを務めていただきます。オブザーバーは審査を行なわず、審査は100%ブルワーのみで行います。

**★コンペティションについて**

**★審査基準**

審査は、ノーディスカッション・完全順位制で進行していきます。1つのテーブルに6-12個のビールがブラインドで並べられ、そのビールを「アロマ」「ボディ」「フレーバー」「ドリンカビリティ」などを踏まえ、造り手にしか解らないような細かい部分も含めて『ブルワー目線で、そのビールが技術的に優れていて、且つJAPAN BREWERS CUPとして表彰するに値するか』という基準で1-12位までの順位を付けていきます。出品ブルワリーがプライドを持って「ピルスナー部門」「IPA部門」「濃色系部門」「小麦系部門」「ペールエール系部門」それぞれにエントリーしてきた意思を尊重し、審査を進めていきます。ただ万一、例えばピルスナー部門にスタウトがエントリーされるような間違いがあった場合は、そのテーブルの審査員とオブザーバー藤原氏との協議により、そのビールを除外できますので直ぐスタッフをお呼びください。

1テーブルに審査員は8名で行い、その順位の合計点（ex：8人の審査員が全て1位を付けた場合8点、全て6位を付けた場合48点となります）が低いビールが次のラウンドへ進んでいきます。3回戦制で行い、決勝は6-8つのビールを36名で審査し、その合計点数にて争われます。決勝3位以内で同点となった場合には同時受賞となります。※エントリーの多いIPAは4回戦制となることが予測されます。

　**2015年より、より細かいスタイルや初期糖度を審査員に明示しています。**ピルスナー部門であれば、「ボヘミアン」「ジャーマン」「へレス」等。IPA部門では「アメリカンIPA」「イングリッシュIPA」「セッションIPA」「フルーツIPA」「IPL（ラガー酵母使用）」等々。

ブルワーの意図を汲み取って審査を進めていくことになります。細かいスタイルにつきましては、World Beer Cupのスタイルガイドラインを参照ください。スタイルに合致しているかどうかは審査の基準にはなりませんが、どういう意図で作っているかの参考にしてください。↓↓↓

<https://www.worldbeercup.org/participate/beer-styles/>

それでは以下各部門の対象内容をよくご確認の上、エントリーください。

★**ピルスナー部門審査対象**

Bohemian Pilsner, German Pils, European Lager, Helles, Dortmunder Export, International Lager, Asian light lager, American light lager, American hoppy pilsner

その他ピルスナースタイルと判断できるものを対象とします。米、コーンスターチ等の一般的にピルスナーを造る際に使用される副原料を使ったものも対象です。ただし、商品名に「＠＠＠ピルスナー」と記載されていても、りんごなどの果実を使ったものや、フレーヴァービールと認識されるもの、ハイアルコールのものは対象外です。ゆずピルスナーなど柑橘類を使ったピルスナーは、前回まで主催側のミスで対象としてしまっていましたが、今回は対象外とさせていただきます。アルコールが5.9%以下であれば対象となります。

※ビール、発泡酒は不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示します。

OG：1.037~1.057（Plato：9~14°）

SRM：2~10

IBU：5~65

ABV：3.5~5.9%

★**IPA部門審査対象**

American IPA, English IPA, American Strong Pale Ale, Session IPA, New England IPA/Hazy IPA, Brut IPA, White IPA, Belgian IPA, India Pale Lager, Red IPA, Double IPA

その他、商品名に「IPA」と入っているものや、特殊なイーストを使ったIPA、グレープフルーツ等の果物を使ったIPA、その他副原料を用いたオリジナリティ溢れるIPAも含みます。アルコールが9.0%以下であれば対象となります。商品名に「IPA」と入っていなくても、IPAスタイルと判断できるものは対象となります。

※ビール、発泡酒は不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示します。

OG：1.037~1.083（Plato：9~20°）

SRM：3~40

IBU：26~120

ABV：3.5~9.0%

★**濃色系部門審査対象**

Brown Porter, Robust Porter, Smoked Porter, Coffee Stout/Porter, Dry Stout, American Stout, Oatmeal Stout, Imperial Stout/Porter, Barrel-Aged Strong Stout/Porter, Schwarz, Dunkel, Bohemian Dark Lager, Brown Ale, Scottish Ale, Barley Wine, Bock

**SRM25以上**のビールを対象とします。スタイルではなく、カラーを部門にしている為、今回は範囲を広めに構えております。また今回、ブラックIPAはIPA部門、デュンケルヴァイツェンは小麦系部門となりますのでお気を付けください。バーレイワイン等は、SRMが25以上のモノは対象ですが、審査当日にサービングした際にSRMが25より低いと判断した場合は除外させていただきます。

※ビール、発泡酒は不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示します。

OG：不問

SRM：25以上

IBU：不問

ABV：不問

★**小麦系部門審査対象**

Hefe Weizen, Cristal Weizen, American Wheat, Cristal Wheat, Belgian Witbier(White), Saison, Weizen Bock, Dunkel Weizen, Dunkel Weizen Bock, Fruit Wheat, Wheat Lager

小麦や小麦麦芽を合計30%以上使ったものに限ります。酵母の濾過・無濾過は不問です。また今回、ホワイトIPAはIPA部門となりますのでお気を付けください。

※ビール、発泡酒は不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示します。

OG：1.037~1.083（Plato：9~20°）

SRM：1～40

IBU：不問

ABV：3.5~9.0%

★**ペールエール・ゴールデンエール系部門審査対象**

American Pale Ale, English Pale Ale, Australian Pale Ale, Belgian Pale Ale, Golden/Blonde Ale, Extra Special Bitter, Ordinary Bitter, English Summer Ale

新設されたこのカテゴリーは、ペールエール・ゴールデンエールに加え、淡色イングリッシュエールも含めたライトカラーのエール部門と捉えてください。SRMは10まで、EBCで言うと21までを対象とします。解りやすく言いますと、ヤッホーさんの「よなよなエール」のカラーまでが対象となります。アルコールが5.9%以下であれば対象となります。アルコール6.0%以上のストロングペールエールは、IPA部門となりますのでお気を付けください。

※ビール、発泡酒は不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示します。

OG：1.037~1.057（Plato：9~14°）

SRM：2~10

IBU：5~65

ABV：3.5~5.9%

**★審査ビールエントリー**

ビールのエントリーは例年同様、**1銘柄3800円（税別）**です。

酒類製造免許をお持ちであれば、どなたでもエントリーできます。ビール免許・発泡酒免許は不問です。

**※審査終了後のハンパ樽につきましては、会場より直接、ゆうパック着払いにて返送いたします。もしご指定の配送会社の着払い伝票をお持ちの方は必ずビールと一緒にご送付ください。**

**★請求について**

審査会エントリーの審査代請求は、以下のように行います。

**◆ビールブース出展者：全ての清算をイベント終了後にまとめて行います。**

**◆出展者以外：エントリー費用の請求をエントリー後にさせていただきます。サーバーをお貸しいただける場合は、サーバーの送料をお知らせください。差し引いた額を請求させていただきます。2020年1月22日までのご入金をお願いします。**

**★表彰**

表彰は、審査当日【1月24日（金）】のフェス中（19時～20時頃予定）に行います。決勝進出者には金額縁入りの賞状、3位内入賞者にはJAPAN BREWERS CUP 2020刻印入りのガラス製トロフィが贈られます。

**★審査員資格**

**ブルワーとしての職歴が3年以上の現役ブルワーの方。**ブルワーとしての職歴が合計3年以上ある元ブルワーの方。1ブルワリーにおいて4名までの審査員登録いただけますが、同じテーブルや決勝ラウンドには1ブルワリー1人とさせていただきます。審査経験の無い方も是非奮ってご参加ください。前回までブルワー歴が浅い方にバラつきのある審査が見られたので審査員資格を3年に引き上げさせていただきました。

**★審査用ビール**

全て樽でのご用意をお願いします。**10L**あれば足りますので、**10L**以上で一番小さい樽をご用意ください。**アサヒ・サッポロ（S型）以外の口金の場合は専用ヘッドのご用意（同梱での配送）**もお願いします。また、樽製品をお持ちでない銘柄につきましては、特別に瓶でも審査可能としております。瓶の場合は**8L相当分**（例：330ml瓶×24本）をご用意ください。出展者の出品ビールは、そのままフェス販売用としてお戻しいたしますが、決勝ラウンドに残ったビールは、審査会終了後にサンプリングとして3リッター程度、審査員にテイスティング提供させていただきたい（前回テイスティング提供をナシにしたところ、審査員から決勝ビールのテイスティング要望が非常に強かった為）ので、15リッター樽や30リッター樽でのエントリーの場合、10リッター以上（最大でも審査と合わせて13Lとします）使用する可能性がございますこと、どうかご了承ください。

**★出品ビール送付先**

**日時指定：1月22日（水）午前着　※指定日以外は受け取れません！**

**◆ビール送付先住所：〒231-0002 神奈川県横浜市中区海岸通1-1-4**

**横浜大さん橋ホール2F「JAPAN BREWERS CUP 審査用ビール窓口」宛**

**TEL：070-6434-0408（ブルワーズカップ用PHS）**

【**直接搬入の場合は1月22日（水）の15時迄**に搬入を終えてください。】

**到着したビールは、ホール中央にて仕分けを行い、その場で半日静置させます。当日朝、慌ただしく約300の樽を1階冷蔵車から運び出すと、どうしても揺れてしまい、濁りが特徴ではないビールも濁ってしまうため、このような保管方法を取らせていただいております。半日間常温にすることによる、劣化の耐性を見ることも審査の一部として捉えておりますので、ご了承ください。**

**★審査会用氷冷サーバー貸出のお願い**

**毎回、氷冷サーバーを皆様方からお借りして、審査会が継続できていることに感謝しております。**

**今回も、可能であればお貸し戴きたいのですが、条件を揃えるために、ニットク製のコールドプレート一体型氷冷サーバーに統一することにしました。**

**ニットク製の箱型（銀色タイプ、白色タイプ、他）をお持ちの方は是非ともご協力お願いします！送料を主催側で負担します（元払いで送ってください。後からお支払いします。着払いにすると高くつくので・・・）。下記の日時に戸塚工場へ送っていただけますと幸いです。出展者の方も事前に送っていただけると非常に助かります！送料負担しますので！海外用特殊カプラーも多めに貸してくださる場合は一緒に送っていただけるとすごーく嬉しいです！**

**お借りしたサーバーは、審査会前に薬品洗浄し、審査会で使用させていただいた後、水洗浄した状態でお返しさせていただきます。著しく汚してしまった場合にはビールホースを新品に交換した状態で、お戻しします。**

****

**サーバー配送日時：1月14日（火）～1月20日（月）**

**◆氷冷サーバー送付先住所：〒245-0053 神奈川県横浜市戸塚区上矢部町2006　横浜ベイブルーイング戸塚工場 宛　TEL：045-443-9972**

**出品ビール登録先【〆切り：1月10日（金）23:59】**

[**https://questant.jp/q/JBC2020entry**](https://questant.jp/q/JBC2020entry)

**審査員登録先（及び懇親会登録）【〆切り：1月10日（金）23:59】**

[**https://questant.jp/q/JBC2020judge**](https://questant.jp/q/JBC2020judge)**※審査員をやらない方も登録が必要です。**

**※1月23日（木）審査会終了後の18時半～20時半頃迄、打ち上げ懇親会を開催いたします。当日審査会に参加されないインポーターの方や、出展準備の為に会場に来られる方も是非、ご参加ください！！**

**日時：1月23日（木）18時半頃～20時半頃迄**

**場所：横浜大さん橋ホール・フロア中央**

**会費：フード代　現金1500円（領収書発行いたします）**

**審査会で残った出展者以外のビールや、ご協賛いただいたビールを、梅や・ブーシェル・重慶飯店さんの料理と共に飲む懇親会イベントです。登録は審査員登録ページからお願いします。**