

職人たちが選ぶ、一番美味しいビール。



Schmatz Presents JAPAN BREWERS CUP® 2024

審査会出品・審査員エントリーのご案内

ご挨拶

2024年2月9日（金）、横浜ハンマーヘッドCIQホールにて記念すべき第10回目となるJAPAN BREWERS CUP 2024審査会を開催いたします。

本審査会は、2013年開始時よりチェコ共和国で毎年冬季に行われている『GOLD BREWERS SEAL』と提携し、全く同じ審査方式を採用しております。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記入していく単純明快且つ、世界でも珍しい審査形式となります。多くの審査会に採用されているようなディスカッション形式ではないため、口下手な日本人に最適なスタイルではないかと考えています。

前回（JAPAN BREWERS CUP 2023）は、小麦ビール：51、淡色ラガー：60、淡色エール：64、IPA：126、濃色ビール：75と過去最多の出品が集まり、審査は熾烈を極めました。

2月9日（金）に行うブルワーによるビール審査会では今回よりカテゴリーを1つ増やし、計6部門で審査を行う予定です。

本審査会の実施において、日本のクラフトビールの品質向上に繋がれば幸いです。

JAPAN BREWERS CUP 実行委員会
実行委員長 鈴木真也

開催概要

審査会概要

- 開催場所：横浜ハンマーヘッドCIQホール（神奈川県横浜市中区新港2-14-1）
- 開催日時：2024年2月9日(金) 9:00～19:00 **※時間帯は変更になることがあります**
- 今回は下記6つの部門にて実施いたします。
 - 淡色ラガー部門（Light Lager category）
 - 淡色エール部門（Light Ale category）
 - IPA部門（IPA category）
 - 小麦ビール部門（Wheat Beer category）
 - 濃色ビール部門（Dark Beer category）
 - フルーツビール部門（Fruit Beer category）
- 定番種、限定種ともに出品可能です。
- ビール、発泡酒は問いません。

審査方式

審査方式について

- 審査は、ノーディスカッション・完全順位制で進行いたします。
- 1テーブルにつき審査員は6～8名で行います。1回戦は8名（1テーブル）、準決勝は12名（2テーブル）、決勝は36名（6テーブル）で審査を行います。
- ※ 通常は部門ごとに3回戦になりますが、出品数の多い部門は4回戦制となります。例年、IPAは4回戦制で行っております。
- 1つのテーブルに6～12個のビールが並べられ、ブラインドで審査を行います。
- 審査はテーブル上のビールに**順位（点数ではありません）**をつけ、審査用紙に記入します。1番優れていると感じたビールに「1」を記入、そこから順に「2」「3」「4」・・・「10」「11」「12」と順番を付けていってください。
- 審査用紙はスタッフが回収するので、テーブルに伏せた状態で置き、退席してください。
- 集計した順位の合計点数（ex：あるビールに8人の審査員が全て1位を付けた場合8点、全て10位を付けた場合80点）の少ないビール**上位3位**までが次のラウンドへ進みます。なお、同率3位の場合は両方のビールが次のラウンドへ進みます。
- 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。

実際の結果の一例

JAPAN BREWERS CUP 2023 -IPA- 1st

Round	TABLE	NUMBER	BEER	BEER NAME	BEER STYLE	BREWERY	JUDGE NUMBER						TOTAL	RANKING
							D92	D48	D17	D50	D112	D55		
1st	1-1	A	I114		Session IPA		3	7	10	7	9	1	37	8
		B	I074		India Pale Lager		2	9	9	6	8	10	44	10
		C	I093		Hazy Double IPA		1	5	5	2	10	8	31	4
		D	I029		Double IPA		4	4	3	3	2	3	19	1
		E	I001		American IPA		5	10	1	4	7	2	29	2
		F	I063		Double IPA		10	3	4	1	5	9	32	5
		G	I108		American IPA		6	6	7	5	1	5	30	3
		H	I100		American IPA		9	1	8	8	3	6	35	7
		I	I055		Double IPA		8	2	2	10	6	4	32	5
		J	I024		American IPA		7	8	6	9	4	7	41	9

審査基準

審査基準について

- ビールを「アロマ」「ボディ」「フレーヴァー」「ドリンクビリティ」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それぞれに出品した意思を尊重し、審査を進めていきます。
- ブルワーの意図を伝える為に、**初期糖度**、**ビアスタイル**や**特別な原材料**などを審査員に明示します。
 - 淡色ラガー部門であれば、「ボヘミアン」「ジャーマン」「ヘレス」等。
 - IPA部門では「アメリカンIPA」「イングリッシュIPA」「ヘイジー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となります。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/>
- 万が一、淡色ラガー部門にスタウトが出品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実行委員会との協議により、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。
- ビールか発泡酒かどうかは不問とします。

審査手順

審査手順について

- 審査テーブルについてたら、まずは審査用紙に「Category」、「Round/Table」、「Judge No」を記入します。
- ビールはABCDEF・・・と記載されたシートの上に6～12個のビールが並べられます。
- 並べられたビールをテイastingし、ノーディスカッションで、**Rank : 順位 (点数ではありません)**をつけ、審査用紙に記入します。
 ※必ず優劣をつけ、同位順位が無いようにしてください。
- 審査終了後、席を立つ前に記入内容の確認を行ってください。
 ※例年、「Judge No.」の記入漏れ、同位の順位が複数存在、一番劣っていると判断したビールにRank 1を記入するなどのミスが起きています。



JAPAN BREWERS CUP 2023
 TASTING COMPETITION
 9th INTERNATIONAL BEER FESTIVAL

Beer Category:	Lager	Wheat	IPA	Ale	Dark	Round / Table:	SM Final / 2	Judge No:				
Beer No:	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Aroma	woody		almond coffee		fruity		clean	clean	clean	roasty		plain
Gustatory Sense	waxy	candy			sour	acrid		malty				alcohol
Bitterness	clean		harsh					b/s				med
Richness / Intensity	+	harsh			high			+	simple			sweet
Bite / Zest			arbitrary					simple				
Points / Total:												
Rank:	4	3	5	11	9	2	6	1	7	10	8	

2023の審査用紙の記入例

淡色ラガー部門 / Light Lager category

- Bohemian Pilsner, German Pils, European Lager, Helles, Dortmunder Export, International Lager, Asian Light Lager, American Light Lager, American Hoppy Pilsner, Italian Pilsner, その他ピルスナースタイルと判断できるものが対象。
- 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。
- ただし、商品名に「@@@ピルスナー」と記載されていても、**フルーツを使ったものや、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**となる。

- OG : 1.037~1.057 (Plato : 9~14°)
- SRM : 2~7 (前回より最大10→7に変更しました)
- IBU : 5~65
- ABV : 3.5~5.9%

※ビール、発泡酒かどうかは不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

淡色エール部門 / Light Ale category

- American Pale Ale, English Pale Ale, Australian Pale Ale, Belgian Pale Ale, Golden/Blonde Ale, Extra Special Bitter, Ordinary Bitter, English Summer Ale, Hazy Pale Aleに加え、Kölschなどの淡色エールも含めたライトカラーのエールが対象。
- SRMは最大9までが対象（市販カラーチャートを参考にしてください）。
- アルコール（ABV）が5.9%以下であれば対象となり、**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**となる。
- **フルーツエールや、ランビックなど特殊酵母のフレーヴァーが支配的なビールは対象外。**

- OG : 1.037~1.057 (Plato : 9~14°)
- SRM : 2~9 (前回より9に変更しました)
- IBU : 5~65
- ABV : 3.5~5.9%

※ビール、発泡酒かどうかは不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

小麦ビール部門 / Wheat Beer category

- Hefe Weizen, Cristal Weizen, American Wheat, Cristal Wheat, Belgian Witbier(White), Saison, Weizen Bock, Dunkel Weizen, Dunkel Weizen Bock, Fruit Wheat, Wheat Lagerなどが対象。
 - 小麦や小麦麦芽を合計30%以上使ったものに限る。
 - 酵母の濾過・無濾過は不問。
 - ホワイต์IPAはIPA部門対象となる。
 - フルーツを使ったビールは対象外。
 - OG : 1.037~1.083 (Plato : 9~20°)
 - SRM : 1~40
 - IBU : 不問
 - ABV : 3.5~9.0%
- ※ビール、発泡酒かどうかは不問。
※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

IPA部門/IPA category

- American IPA, Hazy IPA(New England IPA, Juicy IPA), Hazy Double IPA, English IPA, American Strong Pale Ale, Session IPA, Brut IPA, White IPA, Belgian IPA, Red IPA, Double IPA, DDH(Double Dry Hopped IPA) などが対象。
- 使用したホップの特徴がアロマとフレーバーに表れているものが対象。
- エールイースト以外にもIndia Pale Lagerなどラガーイーストや特殊なイーストを使ったビールも対象。
- その他副原料を用いたオリジナリティ溢れるIPAも含む。
- アルコール (ABV) が9.0%以下であれば対象。
- 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。
- ブラックIPAは濃色ビール部門、フルーツを使ったIPAはフルーツビール部門となる。
 - OG : 1.037~1.083 (Plato : 9~20°)
 - SRM : 3~40
 - IBU : 26~120
 - ABV : 3.5~9.0%

※ビール、発泡酒かどうかは不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

濃色ビール部門 / Dark Beer category

- 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, Black IPA, Milk Stoutなどが対象。
- SRM25以上のビールが対象。
- スタイルではなく、カラーを対象基準と定めている。
- デュンケルヴァイツェンは小麦系部門となる。
- バーレイワイン等でも、SRMが25以上のモノは対象となるが、審査会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とする。
- フルーツを使ったものは対象外となり、オレンジチョコスタウトやチェリースタウトなどフルーツ黒ビールはフルーツビール部門となる。

- OG : 不問
- SRM : 25以上
- IBU : 不問
- ABV : 不問

※ビール、発泡酒かどうかは不問。

※ビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

フルーツビール部門 / Fruit Beer category

- Fruit Beer, Fruit Wheat Beer, Fruited American-Style Sour Ale, Fruited Wood- and Barrel-Aged Sour Beer, Belgian Fruit Beerなどが対象。
- フルーツを副原料に使用しているビールであればスタイルを問わず対象。
- **フルーツを主体**に使用したビールはこちらの部門に該当するので、**他の部門へはエントリーできない**。
- オレンジやオレンジピールをアクセントとして使用している**ベルギーホワイトビールは小麦ビール部門**となる。
- 桃を使ったヴァイツェンや、ベリー系を使ったスムージービール、チェリーを漬け込んだバレルエイジサワーなど幅広く該当する。
- 一般常識として“フルーツ”に該当しないものや野菜類、スパイス・ハーブ類のみを使用したビールは対象外。
- **副原料にフルーツを使用せずに、ココナツやレモングラス、唐辛子系を使用したビールは対象外**。
- セルツァーなど**原料に麦芽を使用していないものは対象外**。
- サイダーにおいても**原料に麦芽を使用していないものは対象外**。

- OG：不問
- SRM：不問
- IBU：不問
- ABV：不問

※ビール、発泡酒かどうかは不問。

※使用したフルーツの種類とベースとなっているビアスタイルと初期糖度を審査員全員に明示。

審査ビール送付①

審査ビール

- 樽製品がある場合は、必ず樽を出品ください。
- 10Lあれば足りしますので、**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。
- 樽製品をお持ちでない銘柄につきましては、瓶・缶・ペットボトルでも審査可能としております。その場合は**8L相当分**（例：330ml瓶×24本）をご用意ください。
- 出店者の出品ビールは、そのままビール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3リッター程度、審査員にテイスティング用に提供させていただきますので、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）使用する可能性があることをどうかご了承ください。

※ **ビールフェス出店者以外の審査終了後のハンパ樽は、審査会場から直接返送予定です。**

※ **配送会社をご指定の場合、必ず着払い伝票をビールと一緒に送付ください。**伝票が付いていない場合、ゆうパック着払いで返送いたします。

※ **ビールフェス出店者以外の瓶・缶・ペットボトルは一切返却できません。**

審査ビール送付②

審査ビール送付先

- ビール送付先住所

〒231-0001神奈川県横浜市中区新港2-14-1

横浜ハンマーヘッドCIQホール搬入口

「JAPAN BREWERS CUP 審査用ビール窓口」宛

TEL：現在、レンタル携帯電話を準備中です。準備出来次第お知らせします。

ビール着日指定： 2月8日午前必着

※指定日以外は受け取れません

【直接搬入の場合は2月8日（木）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、サービング場で審査会まで常温静置させます。

※当日朝、移動を行うとビールが濁る可能性があるため、このような運用方法を取らせていただいております。また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。

出品概要

出品費用

- 1銘柄につき**5,000円**(税別)

※酒類製造免許をお持ちであれば、どなたでも出品できます。ビール免許・発泡酒免許は不問。

請求について

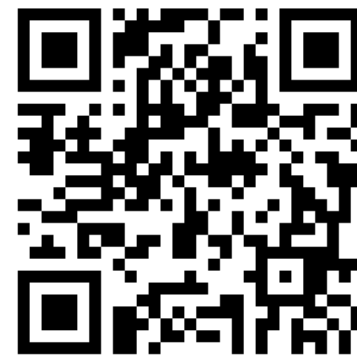
- ◆ 審査会のみ参加の方：支払い期限を**2024年1月31日**とさせていただきます。エントリーを1週間ごとにまとめて随時請求書を発行させていただきます。
- ◆ ビールブース出店される方：ビールブース出店費と合算金額のお支払い期限を**2024年1月31日**とさせていただきます。

※前回まで出店者分は後日清算でしたが、今回より事前精算となります。

出品申し込みフォーム

<https://questant.jp/q/JBC2024entry>

エントリー〆切 1月31日23:59



※審査員エントリーは後述するフォームで行います。ご注意ください。

審査結果発表及び表彰式

審査結果発表

- 審査結果発表及び表彰式は2月10日（土）のビールフェス中（16時～17時頃予定）に行います。
- 各部門の6位内入賞者には額縁入りの賞状、3位内入賞者にはJAPAN BREWERS CUP 2024刻印入りトロフィが贈られます。
- 決勝戦進出ブルワリーにつきましては、出品エントリー時に記載いただいた電話番号に連絡させていただきます。是非ご来場ください。
- 全部門を通して優秀な成績を修めたブルワリーをチャンピオンブルワリーとして、2月11日（日）に表彰いたします。

審査結果データ送付

- 出品者の皆様には、1回戦から全ての結果（ランキング）をPDFデータにて、2月10日（土）にメールいたします。
ペーパーレスの観点から、紙での提供は行いません。何卒ご了承ください。
- 一般の方には各部門1位～6位の順位のみを発表となりますので、それ以外の結果はWeb等で発信しないでください。

JBC2024スケジュール

スケジュール

- ◆ 2023年10月20日：ビール出店者エントリー開始
(2023年11月10日エントリー〆切)
- ◆ 2023年11月20日：ビール出店者40社発表
- ◆ 2023年11月27日：プラスワン枠ビール出店者発表
- ◆ 2023年12月15日頃：審査ビールエントリー開始・審査員エントリー開始
(2024年1月31日エントリー〆切)
- ◆ 2024年1月10日頃：出店ブルワリー人気投票
- ◆ 2024年1月12日（金）：JAPAN BREWERS CUP 2024 ブルワー懇親会
- ◆ 2024年2月8日（木）：審査ビール搬入
- ◆ 2024年2月9日（金）：審査会、ビールフェス設営
- ◆ 2024年2月10日（土）：ビールフェス初日、各部門入賞者表彰式
- ◆ 2024年2月11日（日・祝）：ビールフェス2日目、チャンピオンブルワリー表彰式
- ◆ 2024年2月12日（月・振休）：ビールフェス3日目、BOOTHデザイン表彰式、搬出

※日時・内容ともに変更になることがあります

氷冷サーバー貸出ご協力のお願い①

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、サービングの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しております。

ニットク製氷冷サーバーをお持ちの方は是非ともご協力お願いします！



- お借りしたサーバーは、審査会前に薬品洗浄し、審査会で使用後、水通し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、返却いたします。

審査員エントリー

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。または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。
※過去にブルワー歴が浅い方にバラつきのある審査が見受けられたので、審査員資格を3年以上としております。
- **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戦には部門ごとに1ブルワリー1人とさせていただきます。大手ビール会社で4名以上参加希望の場合は、積極的に参加いただきたいので、個別に鈴木真也までご相談ください。
審査経験の無い方も是非奮ってご参加ください。

審査員エントリー（及び懇親会登録）申し込みフォーム

<https://questant.jp/q/JBC2024judge>

エントリー〆切 1月31日23:59



※懇親会のみ出席の方（審査員をやらない方）も登録が必要です。

※2月9日（金）審査会終了後、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、出店準備の為に会場に来られるブルワリーの方も是非、ご参加ください！！

日時：2月9日（金）19時頃～21時頃迄

場所：横浜ハンマーヘッドCIQホール

会費：無料（今回はスポンサー企業が多く参画されましたので皆様無料にてお楽しみください）

審査会で使用後の残った出店者以外のビールや、ご協賛いただいたビールを、フードと共に飲む懇親会イベントです。**登録は上記の申し込みフォームから**お願いします。

氷冷サーバー貸出ご協力のお願い②

審査会用氷冷サーバー送付について

- 往復送料は主催側で負担します（着払いは高くなるため、**元払いで発送**をお願いします。後から送料をお支払いいたします）。
- 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。出店者の方も事前に送っていただくと非常に助かります。
- 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くと大変助かります。

氷冷サーバー配送日時：**1月29日（月）～2月2日（金）**

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

JAPAN BREWERS CUP 2023審査会様子

