**JAPAN BREWERS CUP 2019審査会エントリーのお願い**

2019年1月24日（木）、横浜大さん橋ホールにて第7回目となるJAPAN BREWERS CUP 2019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、ピルスナー部門35、IPA部門76、濃色系部門64、小麦系部門47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。

今回は1種目加えた、ピルスナー・IPA・濃色系・小麦系・ペールエール系、合計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、24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25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1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 2019

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：2019年1月24日～1月27日

**1月24日（木）10時～18時半頃（審査会のみ）**

1月25日（金）16時～22時

1月26日（土）11時～21時

1月27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6-10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1-10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。

**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://s3-us-west-2.amazonaws.com/worldbeercup/wp-content/uploads/20180212145942/18\_WBC\_Style\_Guidelines\_Final.pdf

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。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

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。

※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3500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。

※空樽につきましては、従来主催側全額負担で返送させていただいておりましたが、昨今の配送料金の大幅な値上げに伴い、**返送費の一部をご負担**していただくこととなりました。審査会経費もギリギリで回しておりますので、どうかご理解くださいませ。

北海道 900円／樽（税別）

北東北(青森、岩手、秋田) 500円／樽（税別）

南東北(宮城、山形、福島) 500円／樽（税別）

関東 400円／樽（税別）

信越 400円／樽（税別）

東海 400円／樽（税別）

北陸 400円／樽（税別）

関西 500円／樽（税別）

中国 600円／樽（税別）

四国 600円／樽（税別）

九州 700円／樽（税別）

沖縄 1000円／樽（税別）

審査で余ったビールを冷蔵状態で返却希望の場合は、送料着払いチルド便にて返送いたします。

中身を返却希望でない場合は、審査員&スタッフ&打ち上げ参加者にて美味しく頂戴させていただきます。

**★表彰**

表彰は、審査当日【1月25日（金）】のフェス中（19時～20時予定）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 2019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1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。

**★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23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23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、エアコンをオフにした大さん橋ホール2階中央にて仕分けを行い、1日その場で静置させます。当日朝、慌ただしく約300の樽を1階駐車場から運び出すと、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。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、薬品洗浄し、場合によってはビールホースを新品に交換した状態で、お返しいたします。**

**日時指定：1月17日（木）午前着**

**◆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**

**・出展者以外の出品費用のご請求について**

エントリー完了次第、出品費用、空樽返送費を記載したご請求書を発行し、送付させていただきますので、2018年1月末までにご入金をお願いいたします。

**・出展者の出品費用のご請求について**

イベントが全て終了してから、出展費諸々とまとめて清算いたしますので、ご請求書の到着をお待ちください。、2018年2月末までにご入金をお願いいたします。

**出品ビール登録先【〆切り：1月15日（火）23:59】**

**https://questant.jp/q/JBC19entry**

**審査員登録先（及び懇親会登録）【〆切り：1月15日（火）23:59】**

**https://questant.jp/q/XY43Z6JH**

**※1月24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24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。**