**JAPAN BREWERS CUP 2023審査会出品のご案内**

2023年3月2日（木）、横浜ハンマーヘッドCIQホールにて第9回目となるJAPAN BREWERS CUP 2023を開催します。この審査会は、チェコ共和国で毎年冬季に行われている『GOLD BREWERS SEAL』と提携しており、審査方式は全く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っています。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を取らないスタイルは、口下手な日本人に最適と考え2013年導入に至りました。

前回（JAPAN BREWERS CUP 2020）は、小麦系71、ピルスナー60、ペール系75、IPA130、濃色系83と過去最多の出品が集まり、審査は熾烈を極めました。今回は、一部リニューアルした5品目の審査会を開催いたします。

皆様のビールを奮ってご出品ください。定番種、限定種ともに出品可能です。出品者の皆様には、後日1回戦から全ての結果（ランキング）をお渡しいたします。審査結果発表及び表彰式は3月3日（金）のビールフェス中に行うので、是非ご来場くださいませ。全結果はPDFデータにて、3月4日（土）に全体メールいたします。今回はペーパーレスの観点から、主催側でPDFデータの印刷は行いません。何卒ご了承くださいませ。なお、一般の方には決勝の順位のみの発表となりますので、それ以外の結果はSNS等で誤って発信しないようにしてください。

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：JAPAN BREWERS CUP 2023

会場：横浜ハンマーヘッドCIQホール

主催：JAPAN BREWERS CUP実行委員会

共催：新港ふ頭客船ターミナル株式会社

後援：ｔｖｋ

運営：横浜ベイブルーイング株式会社（お問い合わせ：045-443-9972）

会場：横浜ハンマーヘッドCIQホール

イベント日時：

2023年3月

1日（水）9時～22時：水道工事、設備導入、審査用氷冷サーバー搬入・審査会場設営

2日（木）10時～18時頃まで：審査会、19時頃～21時：打ち上げ

3日（金）10時～13時：カンファレンス、16時～21時：ビールフェス（19時～20時頃：表彰式）

4日（土）11時～21時：ビールフェス

5日（日）11時～19時：ビールフェス

<https://japanbrewerscup.jp/>

★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。

**★JAPAN BREWERS CUP 2023審査会について**

**★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」「フレーヴァー」「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。今回の審査品目は下記の5スタイルです。

・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）

・小麦部門（Wheat category）

・濃色部門（Dark category）

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6名で行い、その順位の合計点（ex：6人の審査員が全て1位を付けた場合6点、全て6位を付けた場合36点となる）が低いビールが次のラウンドへ進んでいきます。3ラウンド制で行い、決勝は6～10個のビールを36名で審査し、その合計点にて争われます。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。※例年出品数の多いIPAは4ラウンド制となることが予測されます。

　**ブルワーの意図を伝える為に、初期糖度の他にもビアスタイルや特別な原材料などを審査員に明示しています。**淡色ラガー部門であれば、「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」「ヘイジー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/>

下図は、実際の結果の一例です。審査員の付けた合計点が低いビール上位3位までが2回戦に進みます。

★**淡色ラガー部門審査対象**

Bohemian Pilsner, German Pils, European Lager, Helles, Dortmunder Export, International Lager, Asian light lager, American light lager, American hoppy pilsner, Italian 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、過去に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（ABV）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：2~7（**今回より最大10→7に変更しました**）

IBU：5~65

ABV：3.5~5.9%

★**淡色エール部門審査対象**

American Pale Ale, English Pale Ale, Australian Pale Ale, Belgian Pale Ale, Golden/Blonde Ale, Extra Special Bitter, Ordinary Bitter, English Summer Ale, Kölsch, Hazy Pale 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、ケルシュなどの淡色エールも含めたライトカラーのエール部門です。SRMは最大9までを対象とします（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。なお、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：2~9（**今回より最大10→9に変更しました**）

IBU：5~65

ABV：3.5~5.9%

★**IPA部門審査対象**

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, 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（ABV）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%

★**小麦部門審査対象**

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%

★**濃色部門審査対象**

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

**★審査ビール出品費用**

ビールの出品は、**1銘柄5000円（税別）**です。

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・発泡酒免許は不問です。

**※審査終了後のハンパ樽につきましては、横浜ベイブルーイング戸塚工場へ一度移動した後、イベントの翌週に、ゆうパック着払いにて返送いたします。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**

審査会出品費用の請求は、下記のように行います。

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

**◆出店者以外：エントリー費用の請求を出品登録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。2023年2月24日までのご入金をお願いします。**

**★審査結果発表及び表彰式**

表彰は、3月3日（金）のビールフェス中（19時～20時頃予定）に行います。決勝進出者には額縁入りの賞状、3位内入賞者にはJAPAN BREWERS CUP 2023刻印入り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。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・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：3月1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：〒231-0001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。**

【**直接搬入の場合は3月1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、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することにしました。**

**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！送料を主催側で負担します（元払いで発送してください。後から送料をお支払いします。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。出店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：2月13日（月）～2月17日（金）**

**◆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**

**審査会出品ビール登録先【〆切り：2月24日（金）23:59】**

[**https://questant.jp/q/JBC2023entry**](https://questant.jp/q/JBC2023entry)

**審査員登録先（及び懇親会登録）【〆切り：2月24日（金）23:59】**

[**https://questant.jp/q/JBC2023judge**](https://questant.jp/q/JBC2023judge)**※審査員をやらない方も登録が必要です。**

**※3月2日（木）審査会終了後の19時頃～21時頃迄、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、出店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：3月2日（木）19時頃～21時頃迄**

**場所：横浜ハンマーヘッドCIQホール**

**会費：フード代　現金2000円（領収書発行いたします）**

**審査会で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、梅やさん・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。**