



Cimbali Latte art Challenge

Rules and Regulations

チンバリ ラテアート チャレンジ

ルール&レギュレーション



1.参加資格:

イスプレッソマシン使用経験のある方。日本在住の方。

2.応募

2024年7月10日～2024年8月9日

株式会社エフ・エム・アイのHPよりお申し込みください。

参加費：5,000円（税込み）※予選当日に現金支払いをお願い致します。

3.大会概要

1) 予選（4会場）

名古屋 2024年8月30日(金) 場所：カフェワン

福岡 2024年9月12日(木) 場所：福岡ホテル・ウエディング&製菓調理専門学校

東京 2024年9月19日(木) 場所：FMI 東京本社テストキッチン

札幌 2024年10月1日(火) 場所：FMI 札幌営業所テストキッチン

各会場定員は20名（合計80名）です。

決勝進出者は、予選各会場の上位3名（12名）に加え、各会場の上位3名を除いた予選スコア上位3名の合計15名となります。

2) 決勝

会場：FMI 東京本社テストキッチン

日時：2025年1月21日(火)

決勝は第一ラウンドと第二ラウンドを行います。

決勝進出者全員で第一ラウンドを行い、第一ラウンドのスコア上位5名が第二ラウンドへ進みます。

点数は引き継がれず、第二ラウンドの最高スコア獲得者が優勝となります。

3) 備考

●予選スケジュール

09:10 受付開始

09:30 オリエンテーション

10:00 競技開始

16:00 終了予定

●決勝スケジュール

09:10 受付開始

09:30 オリエンテーション

10:00 競技開始

17:00 終了予定

●移動宿泊費用

大会参加に伴う移動宿泊費は自己負担となります。

4.競技マシン・備品・食材

1) エスプレッソマシン

LA CIMBALI

M200GT1-DT/2、 M200PRO-DT/2 、M200PRO-DT/3

(モデルは会場によって異なります)

設定は以下の内容で設定されます。

抽出圧 9bar、抽出湯温 90～94℃、スチームボイラー圧 1.3～1.4bar

2) グライNDER

LA CIMBALI G50

粉量は 18g 前後に設定されていますが、競技者は粉量を調整することができます。

メッシュ（挽き目）の調整は認められません。

3)備品:

カップ（予備カップ含む）・・・出場者用意（6～8 オンス、陶器製）

ミルクピッチャー ・・・出場者用意

タンパー ・・・運営用意（持ち込みも可）

ノックボックス ・・・運営用意

クロス ・・・運営用意（持ち込みも可）

※カップ、ピッチャーについては運営からの貸出はありません。

※タンパーは運営で用意しますが、ご自身のものを持ち込んでも構いません。

バスケットの径は 57mm です。

※備品の管理は出場者ご自身でお願いします。破損や紛失につきましては一切の責任を負いかねます。

4) 食材

コーヒー豆 : 運営で用意 (トーホー TheOpera ミラノ)

牛乳 : 運営で用意

※食材の持込は認められません。

5. 競技レギュレーション:

1) 競技概要

●準備時間【5分】

競技者の同意を得てから運営の合図で開始します。カップを温めたり、備品、クロスなどの準備ができます。準備時間中はエスプレッソの抽出、ミルクのスチームもしてかまいません。使用したカップ・ピッチャーは自身で洗ってください。時間内であっても競技者からの声掛けをもって準備時間を終了することができます。残り時間のアナウンスは1分前のみ行います。

●競技時間【3分】

準備時間終了後、即座に競技を開始します。競技者は制限時間内にフリーポアによる1杯のカフェラテを作成し、所定の場所へ提供してください。提供された時点で競技終了となります。提供前であれば作り直しは可能です。競技時間を超過してしまった場合は失格となります。残り時間のアナウンスは1分前のみ行います。

●使用可能牛乳【2本(2リットル)】

準備時間を含め、使用可能な牛乳は2本です。牛乳を使い切ってしまう、カフェラテを提供できなかった場合は失格となります。

6. 審査項目:

1) 表面の質感(配点:20点)

提供されたカップの表面の品質を評価します。ミルクフォームは気泡がなく、滑らかで光沢のあるフォームが望ましいです。エスプレッソのクレマの状態も評価対象です。

2) コントラスト(配点:20点)

クレマとミルクフォームの間に鮮明なコントラストがあるかを評価します。

3) バランス(配点:20点)

カップに対してデザインの大きさや配置が適切であるかを評価します。カップに取手がある場合は、3時方向に取手がくるようにしてください。多少のずれは許容されます。

4) 完成度(配点:20点)

デザインの難易度と完成度を評価します。難易度の高いデザインであっても完成度が低い場合は高得点を得られません。

5) 総合的な印象 (配点 20 点)

ジャッジはお客様目線で提供されたカップがいかに魅力的かを評価します。カップが汚れてしまった場合でもきれいに拭き取れば許容されます。ここにはデザインの創造性、芸術性、明瞭性 (わかりやすさ) も考慮されます。

ジャッジの人数は予選 3 名、決勝 4 名で行います。

ジャッジは以下の通りです。

- ・小山 真 Koyama Shin 【株式会社 ICHINICHI / café one】
- ・岡田 章宏 Okada Akihiro 【Niatto kyoto 株式会社 / Okaffe kyoto】
- ・菅 哲大 Kan Tetsuhiro 【株式会社エフ・エム・アイ】
- ・John Ryan Ting 【Cimbali Group】* 決勝のみ

7.その他 :

- ・大会機での練習を希望される場合

テストキッチンのあるエフ・エム・アイ営業所に対応します。必ず事前予約の上、お越しください。直前のご連絡の場合、対応できない可能性があります。ご了承ください。

練習の際のコーヒー豆、牛乳はご持参ください。

* 大会ミルの G50 は未発売品のため、テストキッチンにはございません。ご了承ください。

使用方法は予選当日にご説明いたします。

8. 表彰・副賞

1 位 優勝トロフィー

賞状

イタリアチンバリ社および MUMAC 見学ツアー 3 泊 5 日の旅
チンバリロゴ付きオリジナルエプロン

2 位 賞状

イタリアチンバリ社および MUMAC 見学ツアー 3 泊 5 日の旅
チンバリロゴ付きオリジナルエプロン

3 位 賞状

チンバリロゴ付きオリジナルエプロン

以上