

DRIP LOCAL 2025 ルール

大会について

① 開催日時

2025. 7月11日金曜日 18:00-21:00 (開場17時)

② 開催場所

高知県高知市相生町4-17 ソイチ豆店 (ホカホカ弁当の隣です)

※当日は駐輪場、駐車場も会場運営に利用しますので、近隣の駐輪場、コインパーキングをご利用ください。

③ エントリー期間

~~2025. 6月7日午前0時-9日~~ ←日にち間違えてました！

2025. 6月9日0時~11日 (先着20名)

④ 参加費

2500円 (振込、クレジットカード)

競技者事前準備

① 競技者にはエントリー完了後以下の手順にて準備を行っていただきます

1. Google アンケートフォームにてエントリー
2. 運営よりエントリー確定のメッセージを送信します
3. 参加費 (2500円) の入金
4. 入金確認後本部より課題豆の送付を行います
5. 大会に向けてレシピの開発、道具の準備

抽出器具、条件

①ケトル、ドリッパー、フィルター、ミルは極力ご持参下さい。電動可能、コンセントの使用が可能です。

②会場にてレンタルも可能ですが数に限りがあることをご了承ください。またミルは「みるっこ」が使用可能ですが、0点設定など普段お使いのものと異なる場合もあるためご自宅でみるっこをお使いの場合もご持参いただいた方がよいと思います。

③パウダーコントロール、攪拌用のスプーン、スケール、温度計などの道具もすべてご使用いただけます。

④ドリッパー選定は以下を順守ください。

紙フィルターを使用する。(メタル、フィルタレス厳禁)

浸漬ドリッパーの使用不可。(エアロプレス、ハリオスイッチ、クレバー、など)

⑤サーバーは提出量計測のため本部用意となります。

⑥ペーパータオル、ごみ袋、試飲カップなどの消耗品本部用意いたします

⑦水及び食品の持ち込み禁止

試用する水は本部用意のものいたします。浄水器エヴァーピュア MC2、硬度約40

大型のポットで沸騰を確認後、競技開始します。各競技者が順番にポットより給湯します。また、別途常温の水も用意いたしますので。温度を下げる場合はそちらをお使いください。

試合形式

①トーナメント形式、各試合1名勝ち抜き

1回戦 20名（5名 4試合）※課題豆

決勝 4名 ※使用豆は当日発表

試合時間

①準備時間7分。

フィルターの設定、ドリッパー、サーバーの保温、コーヒー豆のソーティング、グラインド、湯温調整が含まれます。大会では各30gの豆を提供

※試し抽出は禁止です、豆の実食も禁止。挽き目調整のための試し挽き可能、アロマ確認可能。

②抽出時間7分。

抽出完了後、試飲可能。提出ラインまでサーバーを置いてください。

サーバー内に200ml以上300ml以下で抽出液を完成させてください

全競技者の完成もしくは7分経過で終了。間に合わない場合、規定量外の場合は評価対象外となります。

③ジャッジ5分。

運営側でサーバーの中身を攪拌することはありません。攪拌の上、提出ください。

上記ルールは競技の公平性を保つ大切なルールです。順守の上楽しい大会を目指しましょう！

その他問い合わせ先

info@kuroshiocoffee.com