

【プレスリリース】  
報道関係各位

2019年10月11日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

## 「第20回バリスタコンテスト」全国大会 開催のお知らせ

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は、10月16日(水)に「タリーズコーヒー バリスタコンテスト」を「エビススバルビル」にて開催します。

このコンテストは、タリーズコーヒーのポリシーである「その一杯に心を込める」を実現するために毎年おこなっているもので、バリスタの技術とホスピタリティ向上を目的としています。全国の店舗から代表が出場、地区予選を勝ち抜いたファイナリスト24名(社員の部12名、アルバイトの部12名)が、最終審査に挑むのが、この全国大会です。

本年度のテーマは「Barista's Pride - This is TULLY'S」。創業当時のこだわりである『バリスタの手作り』を継承する、選ばれしバリスタたちの晴れ舞台をぜひ、ご観覧&ご取材いただければと思います。

### 〈「タリーズコーヒージャパン 第20回バリスタコンテスト」全国大会 概要〉

- 日時 2019年10月16日(水) 8:45/開場 9:00/開会式 9:30/競技開始 17:00/表彰式
- 場所 エビススバルビル 3F 「EBiS 303」イベントホール(東京都渋谷区恵比寿 1-20-8)

※会場の都合上、お席には限りがございます。すべての方にお座りいただけない場合がございますので予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

〈審査項目〉 ※写真は昨年の全国大会の様子です。前日にカップリング審査を行います。



#### バリスタ審査

既定の時間でカフェラテとカプチーノを作成します。エスプレッソの抽出やミルクのスチームなどの手順や仕上がったドリンクの口当たりや味わいなどが審査員によって細かく審査されます。(社員の部は、さらに「シングニチャードリンク部門」があります)



#### 接客審査

コーヒー豆や抽出器具の販売のロールプレイングです。お客様役のリクエストが全く知らされていない状態でいかにお客様のニーズにあった好みの味わいで、用途がピッタリとあったコーヒー豆をご提案できるか、その提案力と接客態度が問われます。

タリーズコーヒーのバリスタは、お客様のオーダーをいただいてから手作りで一杯一杯心を込めてエスプレッソを抽出し、丁寧にスチームするミルクを合わせて、カフェラテを完成させます。この大会では、単に技術の高いバリスタではなく、お客様に喜んでいただきたいという情熱を持っているか、そして何より、自分自身が楽しんで働いているかを重要な要素としています。

#### この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 広報室/山口・都丸

TEL:090-7194-1285 03-3268-8305 FAX:03-3268-8283 E-mail:pr@tullys.co.jp

#### この件に関する一般からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 TEL:03-3268-8282 ホームページ:www.tullys.co.jp