

# KCBSジャパン代表



ジェイ・  
クロス

ジェイ・クロスはアメリカ出身で、1993年から東京に在住し、アメリカンBBQに情熱を注いできました。カンサスシティで父からBBQの技術を学び、それ以来グリルとBBQを続けています。

2022年にKCBS公認BBQジャッジとなり、2025年にはKCBSコンテスト・レプレゼンタティブの資格を取得しました。また、KCBS Japan Facebookグループの管理を行っています。日本では食品衛生責任者の資格も持っています。

ジェイは自宅でのBBQ実演や仲間・主催者との連携を通じて、本場アメリカンBBQの普及と、公式KCBS認定大会の開催に取り組んでいます。

## KCBSとは？

カンサス州カンサスシティに本部を置くカンサスシティ・バーベキュー協会（KCBS）は、世界最大のバーベキュー競技認定団体であり、会員数は16,000人以上、年間500以上の大会が世界各地で開催されています。

1987年以来、KCBSはアメリカ、カナダ、ヨーロッパ、南米、オーストラリアにおけるBBQ大会で、公平性・一貫性・品質を保証するルール、審査方法、基準を定めてきました。

KCBSはアメリカのすべての州と多くの国でBBQ大会を認定しています。また、公認バーベキュージャッジの養成や、各地の大会優勝者が出場できる世界有数の国際大会も開催しています。



BBQ審査



KANSAS CITY  
BARBECUE  
★ SOCIETY ★

日本のBBQを  
世界の舞台へ



競技用リブ

# BBQコンテストの種類

- ・**マスターシリーズ**  
：プロフェッショナル大会。必須4部門（チキン、ポークリブ、ポークショルダー、ブリスケット）。
- ・**バックヤードコンテスト**  
：入門向け大会。主にチキンとリブのみ。初心者チームに最適。
- ・**シングルミートコンテスト**  
：1種類の肉に特化（例：リブ、チキン、ブリスケット）。
- ・**アンシラリーコンテスト**  
：デザート、ビーンズ、シェフ自由部門などの特別カテゴリー。誰でも参加可能。



## KCBSワールドインビテーショナル グランドチャンピオン BBQとグリルの違い

アメリカでは「バーベキュー (BBQ)」と「グリル」は異なります。

- ・**バーベキュー (BBQ)**：低温・間接火で木のスモークを使い、長時間かけて調理します。チキン、ブリスケット、ポーク、リブなどに適しています。
- ・**グリル**：高温・直火で短時間に調理します。ステーキ、ハンバーガー、野菜などに適しています。

KCBS大会は、本場アメリカの伝統的なスタイルである「低温＆スモーク調理 (Low & Slow)」のBBQ方式に基づいて競われます。

## KCBSジャパンの活動

日本でのKCBS活動は2016年に始まりました。川崎市で公式KCBSインストラクターが公認BBQジャッジ講習会を、日本バーベキュー協会と共同で開催しました。

KCBSジャパンは現在、BBQ大会主催者と協力し、KCBS認定大会の開催を進めています。また、BBQジャッジ、BBQチーム、ボランティアを募集し、審査・運営・後片付けなどで大会を支援しています。

日本でのKCBS大会の優勝者には、KCBSワールドインビテーショナルやアメリカン・ロイヤル（米国）など、名誉ある国際大会に出場するチャンスがあります。

詳細はKCBS Japan Facebookグループをご覧いただけ、ジェイまで直接お問い合わせください。

### お問い合わせ

- 📍 目黒区自由が丘
- ➡ groups/kcbsjapan
- ➡ @tokyo\_bbq\_life
- ✉ kcbs.japan@gmail.com

