

■応募作品の規定

- 1) カクテルの材料は必ず賛助会員各社の取り扱い製品に限る。
副材料についても同様だがミキサー類の清涼飲料やクランベリーなどの
果実飲料、酪農製品の生クリーム、牛乳、乳酸飲料、卵など日常の
業務に即した常識的な副材料については技術研究局の判断で使用を認める。
疑問の余地あるものに関しては問い合わせること。
- 2) カクテルの味覚のカテゴリーはオール・デイ。
ショートカクテルとロングカクテルとする。
レシピの分量はmlで表記、ショートカクテルは総量60mlとし、
ロングカクテルは60mlには限定しない。
1tsp、1dash、1dropは総量に含まないが重複はできない。
- 3) 創作カクテルでセパレーツ(フロート)された作品のテイスティング
(味覚審査)は混ぜ合わせてからか、そのままかを必ず記入すること。
- 4) 調合タイプ(シェーク、ステア、ビルド、ブレンド)は自由。
- 5) デコレーション・ガーニッシュは(スノースタイルも同様)事前に用意し
カウンター上で飾る。
食用であること。煮る、漬ける、焼くなど素材そのものから逸脱した
2次加工は認めない。食用部分には手で触れないこと、それをとめる
カクテル・ピン等は手で触れてよい。
- 6) 使用グラス(ショートは3オンス、ロングは10~12オンスグラス)。
- 7) 材料、グラス、調合器具は各自持参。
- 8) 本人の創作であり「従来あるカクテルに類似しない」未発表の作品であること。
- 9) 入賞作品のレシピ、ネーミング等の著作権は全て
(社)日本バーテンダー協会に帰属します。

■競技規定

出場時の服装は、白コート、白ワイシャツ、黒の蝶ネクタイ(またはリボン)
黒のズボン(またはスカート)と黒靴とする。
黒ジーンズ、黒スニーカーは認めない。

入場、退場時に選手はシェーカー、メジャーカップ、トング、バースプーン
トーションなどの器具を自分で持つ。材料、グラス、ガーニッシュなどは競技
スタッフが持つ。

作品はショート、ロングのいずれでも可。 「5杯分、調整」
製作時間はショート、ロングとも6分以内。
使用材料は副材料も含め5種類迄とし、各自持参。
チルド・グラス(アイス・トングを使用して、氷2~3個入れて、ステアして
グラスを冷やす)
調合器具に材料を注ぎ入れる順序は自由、メジャーカップを使用する。
注いだ後、必ず瓶口を拭く。
チルド・アイス捨て水切りし、グラストーで、雫を拭く。

【基本的】なメジャーカップの扱い方。

左手の人差し指と中指(親指と人差し指の間に瓶のキャップを持つ)、右手で酒瓶を持ち、必要量を入れ正面に向かって内側から外側に向かってそのままの形で調合器具に注ぐ。

【基本的】なシェーキング

トップを手前に右手親指で押さえ、左手中指(薬指)の先でボディの底部、親指の内側でストレーナーを押さえシェーカー全体を水平にして、左胸を起点に少し間隔を置き、手首のスナップをきかせ、スピーディーにリズムカルに上下にシェイクする。見た目の美しさが必要である。

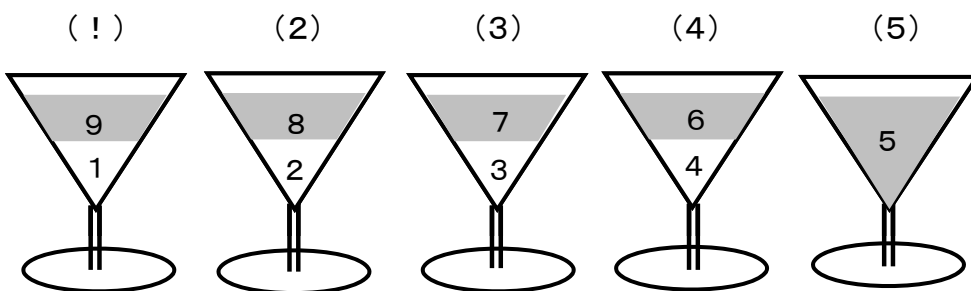
【基本的】なステア

ミキシング・グラスの注ぎ口を左にし、左手で固定させ、氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアしミキシング・グラスを冷やし右手でストレーナーをかぶせよく水切りして材料を注ぎ入れバースプーンで回転させながらスムーズにステアする。

★以上、メジャーカップ、シェーキング、ステアの動作は左右逆でもよい。

■注ぐ手順【ショートの場合(カクテル・グラス使用)】

右手でシェーカーのストレーナー、ボディを持ち、左手でトップをとり、5杯のグラスに注いでいく。
ステアの場合は、ミキシング・グラスに右手でストレーナーをかぶせ注ぐ。
(1)のグラスに5分目、(2)5分目、(3)5分目、(4)5分目、(5)8部目、
(4)に戻り(3)、(2)、(1)と5杯目のグラスと同量に合わせる。
出来上がり状態は、8~9部目。「持ち運び出来る量であること。」



注ぐ手順【ロングの場合はショートと同様とする。】

注いだ後、氷、清涼飲料等を満たし軽くステアしてデコレーション、ガーニッシュを飾り次いでストロー、マドラー等を添える。

ロングには必ずストローを付けること。ストローは1本でも良いが2本の場合などリボンで束ねたり、テープで止めたりしてはならない。
使用するフルーツやピールと共に一体化している場合は良い。
ストローを添える場合は、トング等を使い吸い口に触れないようにする。

★以上の動作は左右逆でも良い。

5杯の作品を1列に並べ、使用した酒瓶のラベルを審査員に向けカウンターの上を綺麗に拭き、審査員に一礼して退場す(複数選手の場合は同時に退場する。)

■レシピ用紙の記入について

使用する製品の賛助会社製品は現在賛助会社であることを初め、取り扱いの変更、終売など選手自身が各社に問い合わせ確認の上使用して下さい。
賛助会社名は正確に記入して下さい。株式会社は(株)に統一する。
・等も〇〇・〇〇(株)注意して下さい。製品名も同様です。
ジュースはカタカナで記入、例:フレッシュ・レモン・ジュース
使用材料名の欄に記入し商標名は空欄とする。
ネーミングについては作品創作のイメージコンセプトの段階で所属地区本部の技術研究部長に過去の入賞作と同名でないかを確認することを勧めます。
(バーテンダー協会のホームページに載っています。)

デコレーション、ガーニッシュの表記

レモン、ライム、オレンジ、グレープ・フルーツなどの柑橘類
皮、甘皮(白い部分)実を使わない場合 例:オレンジ・ピール
実も含まれている場合は果実名
柑橘類以外の皮の部分は全て〇〇の皮
実も含まれている場合は果実名
ぶどうはひらがな。それ以外のフルーツは基本的にカタカナ
野菜はひらがなと漢字
ハーブはカタカナ
葉
チェリー 赤色(マラスキーノ・チェリー) 緑色(ミント・チェリー) 黄色(ゴールド・チェリー)
オリーブスタップドや緑色の濃淡を区別せず(オリーブ) 黒色のみ(ブラック・オリーブ)
食用花 一般に流通しているものであること、表記は全て(食用花)
[カクテル・ピン、ストロー、マドラー]は記入しない。

疑問、質問は身近な先輩、役員を通じ各地区本部技術研究部長へ
そこから協会、技術研究局並びに協会事務局にお問い合わせ下さい。