

## ■競技部門

### 【1】創作カクテル部門（エキシビションフレアー）

制限時間4分（130点満点）「3杯分、調整」

カテゴリー：オープン

種別：ショート、ミディアム、ロング

調合方法：シェーク、ステア、ビルド、ブレンド

#### ※<ショート・カクテル>

総量：60ml

使用グラス：4ozまでのカクテルグラス

注) 氷が入っていないもの

#### <ミディアム・カクテル>

総量：60ml～200ml

使用グラス：4oz～10ozのカクテルグラスではないもの

注) 氷が入っているかないは自由。フローズンも可。

#### <ロング・カクテル>

総量：200ml以上（フルアップするまでの材料は70ml～100ml）

使用グラス：10～15ozのカクテルグラスではないもの

注) 氷（ダイヤ・アイスかクラッシュド・アイス）が入ること。

ストローを付けること。

フルアップ（ジュース、ソーダ水、スパークリングワインなど）すること。

スパークリングワイン等はフルアップには使用できるが、フレア用には使用しないこと。

※ホットカクテルは不可。

#### <器具規定>

グラス、調合器具は各自持参すること。

グラスの種類、デザインは問わないが、陶器・漆器等の、グラス以外の使用は認めない。

使用する材料の空ボトルを必要本数全て持参する事。

ステージ上のボトルは、ラベル付きの新しくて綺麗なものでなくてはならない。

ジュース類を他のガラス瓶に移し替える場合、全てのラベルを剥がす事。ジュースコンテナの使用は可。また、テープを張る場合は、2ヶ所まで認める。（ただし、1ヶ所につきテープは1本とする。）

ボトルは、すべてフルサイズでなければならない。ハーフボトル（375ml）等は認められない。

## <競技規定>

選手は、材料や器具等の競技環境を確認し、準備が整ったら挙手をして待機。スタートの合図とともに音楽がかかり競技開始。

自分の演技中に流す音楽をCD等で当日までに提出すること。

空ボトルは、演技には使用してはならない。一度注いでしまったボトルで演技をしても加点されない。

各ボトルには、最低30mlの製品が入っていなければならない。

作業中の裸火の使用、奇術のような小道具（ピンボトル等）の使用は禁止する。

卑狼な行為、セクシャルな行為は厳禁。

競技時間が4分を超過した場合は減点となり、5分間を超えると失格とする。

選手のみがステージ上に立つ事。ステージ脇に控えている審査員、大会準備委員以外は、ステージを離れなければならない。いかなる者も、カクテル作成中に選手にボトルを投げる事は出来ない。また、大会準備委員に、選手がボトルを投げる事も出来ない。

上記のいずれの規則にも違反した選手は即刻失格とし、演技をする事はできない。

論争が持ち上がった場合は、技術研究局で裁定する。

## <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り、正規品のみを使用すること。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（アイスクリームは不可）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。フレッシュフルーツ、野菜、ハーブ類に関しても、あまり高額であったり、一般的でないものは使用しないこと。疑問の余地があるものに関しては問い合わせること。
- 2) 終売製品は、終売後半年以内までは使用を許可するが、選手自己責任において持参すること。新製品は、レシピ締切以前に発売された製品を使用できるものとする。
- 3) 酒、シロップを問わず、自家製のものは使用不可とする（必要があれば技術研究局がテイastingを行うこととする）。
- 4) カクテルの材料、デコレーションの材料は各自で持参すること。
- 5) レシピの分量はmlで表記、1 tsp、1 dash、1 drop は総量に含まないが、重複はできない。
- 6) セパレーツ（フロート）された作品のテイasting（味覚審査）は混ぜ合わせてからか、そのままかを記入すること。
- 7) 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に飾る。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。（素材にない香りを付けるのも禁止とする）
- 8) 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。
- 9) デコレーション・ガーニッシュにおいて接着剤等の使用が認められた選手は、その時点で失格とする。
- 10) 使用材料は副材料を含め5種類までとする。最低2種類のアルコール材料を入れなければならないが、1杯分あたり60mlを超えてはならない。
- 11) ネーミングはスタンダードカクテルや過去の入賞作品と同名でないもの。  
（協会ホームページ 技術研究局 ネーミングリスト参照）
- 12) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身が確認すること。
- 13) 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。
- 14) 入賞作品のレシピ、ネーミング等の使用権は全て（一社）日本バーテンダー協会 に帰属するものとする。

## ◎レシピ用紙の記入

賛助会社名は“機関紙バーテンダー”を参考に正確に記入。株式会社は（株）に統一する。

・等も〇〇・〇〇（株）、商標名にも注意すること（サントリーホールディングス各社の商品は、賛助会のサントリー酒類（株）に統一する）。

ジュースはカタカナで記入、例：フレッシュ・レモン・ジュースと使用材料名の欄に記入し商標名は空欄とする。

作品名の言語名が外国語の場合は、カタカナで記入すること。 例）フランス語

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 例：オレンジ

柑橘類以外の皮の部分は全て〇〇の皮 例：リンゴの皮

実も含まれている場合は果実名 例：リンゴ

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 例：きゅうり、大根

ハーブはカタカナ 例：ローズマリー

葉 例：ミントの葉、パイナップルの葉

チェリー赤「マラスキーノ・チェリー」、黄色「ゴールド・チェリー」、

緑「ミント・チェリー」

オリーブ緑、スタッフ共に「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もの全て 「食用花」

ドライフルーツ （）内にフルーツ、野菜名を記入 例：（枝つき干しぶどうの枝）

蜂蜜、水飴は漢字に統一する。

[カクテル・ピン] [ストロー] [マドラー] は記入しない。

「〇〇〇・ピールを絞りにかける」または「〇〇〇・ピールを絞る」等と記入した場合は、片手で行うピールとする。ツイストする場合は、「〇〇〇・ピールをツイストする」等と記入すること。

疑問、質問は各統括本部技術研究部長を通し、技術研究局に問い合わせること。