

N.B.A.全国バーテンダー技能競技大会競技部門

◎服装

出場時の服装は、白コート、白ワイシャツ（白ブラウス）、黒蝶タイ（黒リボン）、黒ズボン（黒スカート）、黒靴とする。サロンは黒、白どちらでもよい。ジーンズ、スニーカーは認めない。バーコートの上からアームバンド等をしないこと。（シャツの腕まくりもしないこと）

【1】学科部門

制限時間 20分

＜バーテンダー必須問題 15問・衛生問題 5問＞

【2】フルーツ・カッティング部門

制限時間 10分

＜材料＞

リンゴ、グレープフルーツ（ホホワイト）各1個、パイナップル（ゴールデン）縦割り 1/4 個
マラスキーノ・チェリー、パセリ、楊枝、パイナップルの葉

＜競技規定＞

選手は器具を持って入場（5名同時進行）し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら挙手をして待機。スタートの合図で開始。

カッティングした酸化しやすい材料は用意されている食塩水で酸化防止をおこないながら盛り付ける。ナイフやまな板は材料の種類ごとに果汁や食塩水をきれいに拭く。

競技時間の経過通達は5分、8分、9分30秒に口頭で伝える。

選手は盛り付けた皿を審査員側に回し整理整頓を済ませ、2本のナイフは競技台のどちらか一方の端に揃えて置くこと。まな板上に「有る」、「無」は問わない。

使用しなかったマラスキーノチェリー、パセリ、楊枝は小皿に残しておいてよいこととする。

以上が完了した上での静止状態（一步下がって一礼を合図とする）を競技終了とする。

競技中に、フルーツ、器具等を落とした選手は、一步下がって一礼すること。

競技中に指を切った場合、絆創膏などで自身で処置をした後、競技を再開する。（その間はその選手のみ時間が止められる）競技前に手を切っていたり、手が荒れている選手は処置をしてから、競技に臨むこと。

【3】課題カクテル部門

制限時間 4分「5杯分、調整」

製作カクテルは「新NBAオフィシャル・カクテルブック」より指定する。

＜競技規定＞

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら挙手をして待機。スタートの合図で開始。

氷を入れたミキシング・グラスに、メジャーカップを使用せず、5杯分の材料を注ぎ、材料に応じて、適度なスピード、回数でステアする。（基本的なステア参照）

材料を注ぎ入れる順序はいずれからでもよいこととする。

グラスには、氷を入れて、グラスチルドを行うこと（チルド・グラス参照）。

製作中に、デコレーション、氷、器具等を落とした選手は、一步下がって一礼すること。
用意されている6個のグラスのうち、5個に1往復でカクテルを注ぐ。注ぎ終わったら、6個目のグラス上でミキシング・グラスを逆さにし、残量がある場合は全てを注ぎ、無い場合でも2秒間静止すること。（注ぐ手順参照）

オリーブ、チェリーがある場合は飾る。カクテル・ピン（指定の楊枝）向きは揃っていれば左右どちらでもよい。

ピタース・ボトルの1振りには1動作ごとに手首が返ることを基本とする。

ピールがある場合はする。ピールは片手で行うものとする。両手で行うものは、ツイストとする。

カクテルを仕上げ、整理整頓が終了したら、一礼して待機する。

【4】創作カクテル部門

制限時間6分「5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：シェイク、ステア、ビルド、ブレンド

※<ショート・カクテル>

総量：70ml

使用グラス：5oz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：70ml～200ml

使用グラス：5oz～10ozのカクテルグラスではないもの

注）氷が入っているいないは自由。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。

※ホットカクテルは不可。

<競技規定>

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら挙手をして待機。スタートの合図で開始。

調合器具に材料を注ぎ入れる順序は自由とし、注いだ後は必ず瓶口をふく。注ぐ際はラベルに液体が垂れないようにボトルを持つ。

瓶口、グラスをふくものと、テーブルをふくものは分けること（上、下面でもよい）。

スノースタイル以外ではグラスに、氷を入れて、グラスチルドを行うこと（チルド・グラス参照）。

5個のグラスには、1往復でカクテルを注ぐ（注ぐ手順参照）。

製作中に、デコレーション、氷、器具等を落とした選手は、一步下がって一礼すること。

カクテルを仕上げ、整理整頓が終了したら、一礼して待機する。

◎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。チルド・アイスを捨て水切りし、トーションで、しずくを拭く。

◎基本的なメジャー・カップの扱い方

左手の人指し指と中指（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、正面に向かって手前側から自然な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、胸の前で、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ークする。見た目の美しさ、また材料に応じて、回数や強さを加減することも必要である。

◎1tsp、1dash、1dropの計量について

1tsp（ティー・スプーン）

必ずバー・スプーンで計量すること。 1tsp×5回（5杯分）

1dash（ダッシュ）

1dash=1ml なので、1ml×5杯分=1tsp とする。必ずバー・スプーンで計量すること。

1drop（ドロップ）

1drop=1/5ml 1/5ml×5杯分=1ml なので 1/5tsp とし、必ずバー・スプーンで計量すること。

使用するバー・スプーンは、必ず NBA バー・スプーンを使用すること。

◎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。

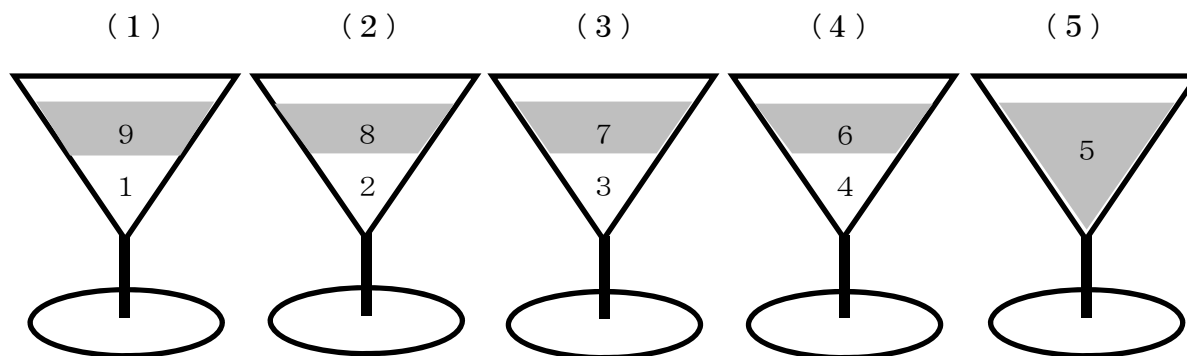
◎注ぐ手順

「ショートカクテルの場合」

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。

下の図のように（1）のグラスに、5分目、（2）5分目、（3）5分目、（4）5分目、（5）8～9分目、（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分目。「持ち運び出来る量であること。」

※5分目とはグラスの形状に関係なく、見た目の半分のこと。



「ロングカクテルの場合」

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。

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、 tong等を使い吸い口に触れないようにする。

★以上の動作は左右どちらからでも良い。

<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m l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) セパレート（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7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70ml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 に帰属します。