

N.B.A.会員各位

(一社) 日本バーテンダー協会
関東統括本部
本部長 須田 善一
常任幹事長 浅倉 淳

N.B.A. マリーブリザール・カクテル・コンペティション 2018 応募のご案内

謹啓 陽春の候、皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
日頃より協会活動にご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、下記の通り日本酒類販売株式会社様ご協力のもと「N.B.A.マリーブリザール・カクテル・コンペティション 2018」を開催致します。

今大会は第 10 回目の記念大会とし全国の N.B.A. 会員を対象に募集させていただきます。

皆様のご応募をお待ち申し上げます。 謹白

記

- 【開催日】 2018年 8月26日(日)
- 【会場】 ホテルイースト 21 東京 イースト 21 ホール
〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 【応募資格】 N.B.A. 会員で、20才以上（2018年4月1日現在）の方（バーテンダー呼称技能認定資格を所持していなくても、会員の方であれば出場可能です）
- 【応募方法】 以下の4点を、応募先に提出。
・必要事項とレシピを記入した、所定の応募用紙
・カクテルのカラー写真1枚
・写真2枚（4.5cm×3.5cm）裏に支部名と氏名を記入
・長3封筒（82円切手を貼り、希望送付先の住所と氏名を自分で記入）

※応募用紙、競技基準、使用可能リキュール一覧は協会ホームページからダウンロードして下さい。
- 【出場条件】 本大会出場条件としてコンペティション開催前後の1ヶ月間、各選手出品創作カクテルのPOPを所属店舗に置く
- 【応募締切】 2018年6月13日(水) 必着
※書類審査後、72名の通過者にご連絡いたします。
- 【応募先】 〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F
(一社) 日本バーテンダー協会 関東統括本部 技術研究部 宛
- 【交通費】 出場選手には旅費として3万円分の旅行券を進呈致します。
(関東統括本部会員を除く)
- 【副賞】 マリーブリザールカクテル世界大会出場 及び フランス研修
(グランプリ 準グランプリ 2名)
- 問合せ先 03-3535-0208 関東統括本部 技術研究部 Bar オーパ 田畑

N.B.A.マリーブリザール・カクテル・コンペティション2018 競技基準

<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。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）

<審査内容>

創作カクテル

制限時間6分（50点満点）「5杯分、調整」

カテゴリー：オールデイ

種別：ショート、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

<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。

※マリーブリザール社製品を総計20ml 以上使用する事。

他の使用材料についてはN.B.A.賛助会製品を使用し、ソフト類を含めて5種類までとし、その中には最低2種類のアルコール類を含まなければならない。

A) カクテルのネーミング	10点
B) カクテルの色彩/デコレーション	10点
C) カクテルの味覚/香り	10点
D) テクニカル	5点
E) 審査員主観	5点
F) 分量	5点
G) タイム	5点

50点満点で、入賞者の上位得点が同点となった場合には、評価要素（C）（D）の得点が高い者から順位を決める。

<器具規定

メジャー・カップを使用すること。

バースプーンで計量を行う選手は、N.B.A.バースプーンを使用すること。

グラス、調合器具は全て各自持参すること。

＜競技規定＞

選手は器具を持って入場し、準備が整ったら一歩下がりスタートの合図で競技開始。
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拭く。
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、グラスを拭くものと、テーブルを拭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、的確な処理をし
一歩下がって一礼する。

◎残量グラスにて分量をチェック

ショート	2点
ややショート、ウェーブ、オーバー	3点
ややオーバー	4点
ジャスト	5点

◎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。

◎1 tsp、1 dash、1 drop の計量について

1 tsp（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N.B.A.バー・スプーンを使用すること。

※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。

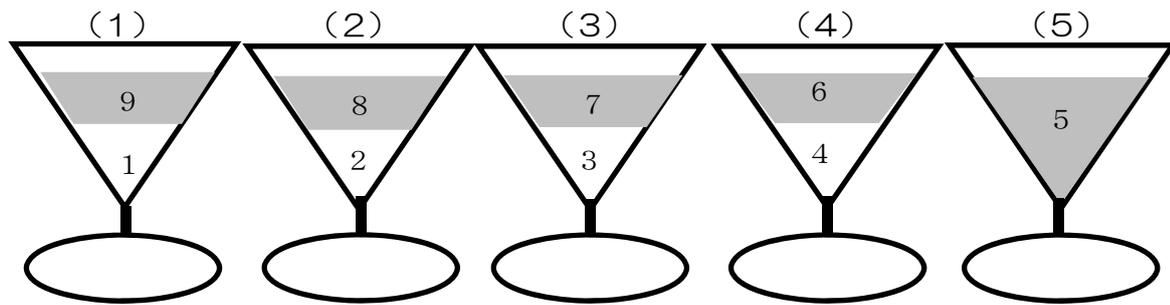
注ぐ手順

「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、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関東統括本部研究部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（必要があれば関東統括本部研究部がテイスティングを行うこととする）。
- 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。
※マリーブリザール社商品もご持参ください。
- 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) セパレート（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、そのままかを記入すること。
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。
- 7) 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。事前に用意しカウンター上に置く。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二次加工は認めない。
（素材にない香りをつけるのも禁止する。）
- 8) 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。（1 tsp・1 dash・1 drop は含まない）
- 9) 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）
- 10) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身が確認すること。
- 11) 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。
- 12) 入賞作品のレシピ、ネーミング等の著作権は全て（一社）日本バーテンダー協会 に帰属します。

◎レシピ用紙の記入

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○○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」、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。

「○○○・ピールを絞りかける」または「○○○・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、「○○○・ピールをツイストする」等と記入すること。

2018年 月 日 提出

都道府県本部 支部

作品名 { _____ }

N.B.A.マリーブリザール・カクテル・コンペティション 2018 登録用紙				
所属	都道府県本部		支部	
ふりがな			No.	
氏名				
生年月日(西暦) 年 月 日 満 歳 男・女			写真 (4.5cm×3.5cm) 競技マニュアルに準 じた服装で撮影 写真の裏に支部名・氏 名を明記し1枚はここ に貼り、1枚は登録用 紙と共に同封	
現住所	〒			
Tel ()	携帯番号 - -			
勤務先：店舗名		Tel ()		
勤務先住所 〒				
経験年数 年 :				協会歴 年

N.B.A.マリーブリザール・カクテル・コンペティション2018 使用可能リキュール・推奨商品一覧

◆マリーブリザール商品 一覧

No.	分類	商品名	容量	入数	ALC	JAN	原料
1	リキュール	クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン	700	6	20	3041311024672	ブルゴーニュ ディジョン産 高級カシス(黒すぐり)
2	リキュール	アニゼット	700	6	25	3041311028649	グリーンアニス
3	リキュール	クレーム・ド・フレイズ	700	6	20	3041312310705	フランス・スペイン産 苺
4	リキュール	フレイズ・ド・ボア	700	6	18	3041312530707	ヨーロッパ産 野苺
5	リキュール	フランボワーズ	700	6	16	3041311023521	ブルゴーニュ産 木苺
6	リキュール	ピーチ	700	6	18	3041312550705	フランス ミディ地方・プロヴァンス地方産 黄桃
7	リキュール	ブルーキュラソー	700	6	25	3041312450708	ハイチ産 ビターオレンジ
8	リキュール	アプリ	700	6	20.5	3041312270702	フランス ルーション地方・アフリカ産 アプリコット
9	リキュール	ジョリ・チェリー	700	6	24	3041312080707	フランス ローヌ産 チェリー
10	リキュール	パルフェタムール	700	6	25	3041312180704	スペイン産 オレンジ
11	リキュール	ポワフルウィリアム	700	6	25	3041311024030	フランス アルザス・ローヌ地方産 西洋梨
12	リキュール	カカオ・ブラウン	700	6	25	3041312040701	アフリカ西部産 カカオ
13	リキュール	カカオ・ホワイト	700	6	25	3041312050700	アフリカ西部産 カカオ
14	リキュール	ミント・グリーン	700	6	25	3041312250704	フランス・イギリス産 ミント
15	リキュール	クレーム・ド・バナナ	700	6	25	3041312020703	アフリカ・カメルーン・アンティル諸島産 バナナ
16	リキュール	バニラ	700	6	20	3041311021855	マダガスカル産 バニラ
17	リキュール	ライチ	700	6	25	3041311027628	ライチ
18	リキュール	チャールストン	750	6	20	3041313740754	パッションF, アプリコット、ピーチ、パイン
19	リキュール	ユズ	700	6	20	3041311028533	日本産ユズ
20	リキュール	ショット ウォーターメロン	700	6	17	3041311028229	すいか、メロン
21	リキュール	ショット ココナッツ	700	6	17	3041311028175	ココナッツ、ラム
22	リキュール	ショコラロワイヤル	700	6	17	3041311026201	エクアドル・コロンビア・コートジボワール産カカオ
23	リキュール	エッセンス ローズマリー	500	6	30	4904339753681	ローズマリー
24	リキュール	エッセンス シナモン	500	6	30	4904339754060	シナモン
25	リキュール	エッセンス スパイシーミックス	500	6	30	4904339754558	ベツパー、ハーブなどの香辛料
26	リキュール	エッセンス ヴァイオレット	500	6	30	4904339755487	スマレ
27	リキュール	エッセンス ジンジャー	500	6	30	3041311027864	ジンジャー

◆推奨:日酒販直輸入商品、推奨メーカー商品

No.	分類	商品名	容量	入数	ALC	JAN	原料
1	シロップ	マリーブリザール グレナデン	700	6	-	3041311024740	-
2	ブレンデッドスコッチ	ベル スコッチ オリジナル	700	12	40	4904339063353	-
3	ブレンデッドスコッチ	ディンプル12年	700	6	40	5000281012872	-
4	バーボン	テンガロンハット	700	12	40	96749021680	-
5	リキュール	アメール ビコン	1000	6	18	5010103931502	-
6	カルヴァドス	コツケレル・フィーヌ	700	6	40	3255741010390	-
7	ジン	ポツテガ バクール ドライ ジン	500	6	40	8005829981112	-
8	グラッパ	ポツテガ アレキサンダーグラッパ	350	6	38	8005829042004	-
9	リキュール	ポツテガ リモンチーノ	500	6	30	8005829514006	-
10		WAPIRITS TUMUGI	750	6	40	4906666 610262	三和酒類
11		TUMUGI BUNTAN	750	6	43	4906666 610286	三和酒類
12		TUMUGI NEW OAK CASK STORAG	700	6	43	4906666 610224	三和酒類
13	ウォッカ	ソビエスキー	700	12	40	5908310148014	
14	シロップ	シュガー・ケーン・シロップ	700	6	-	3041311026423	

※その他、ワイン・スパークリングワイン・シャンパーニュなどの取扱いもあります。

※マリーブリザール商品含む、弊社輸入商品は全て選手御自身でご用意願います。