

# 全国エリートバーテンダー カクテルコンペティション

## ◎服装

出場時の服装は、白コート、黒ベスト、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）

## 【1】創作カクテル

制限時間 6 分（100 点満点）「5 杯分、調整」

カテゴリー：オープン

種別：ショート、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：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：10oz～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。

## ＜器具規定＞

NBA 協会指定製品のバーツールを使用すること。NBA ロゴ入りロゴ無し新旧は問わない  
（2020 年度 12 月より賛助会北澤企画様より発売）

メジャー・カップ（協会指定製品）を使用すること。

分量にダッシュがある選手はビタースボトルを使用すること。（協会指定製品）

グラス、調合器具は全て各自持参すること。

※新しく購入をされる選手は別紙の協会指定製品一覧参照。

## <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、準備が整ったら一步下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

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、処理をして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。

アイス・トングを使用して、氷2～3個を入れて、ステアしてグラスを冷やす。

### ◎チルド・グラス

チルド・アイス捨て水切りし、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、スピーディーで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）

1tsp=3ml 3ml×5=15ml としメジャーカップにて計量する。

1dash（ダッシュ）

協会指定製品のビタースボトルを使用する。

（北澤企画様 ビタースボトル中型 90ml 100-20L）

1drop（ドロップ）

協会指定製品のビタースボトルを使用する。

（北澤企画様 ビタースボトル中型 90ml 100-20L）

## ◎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。

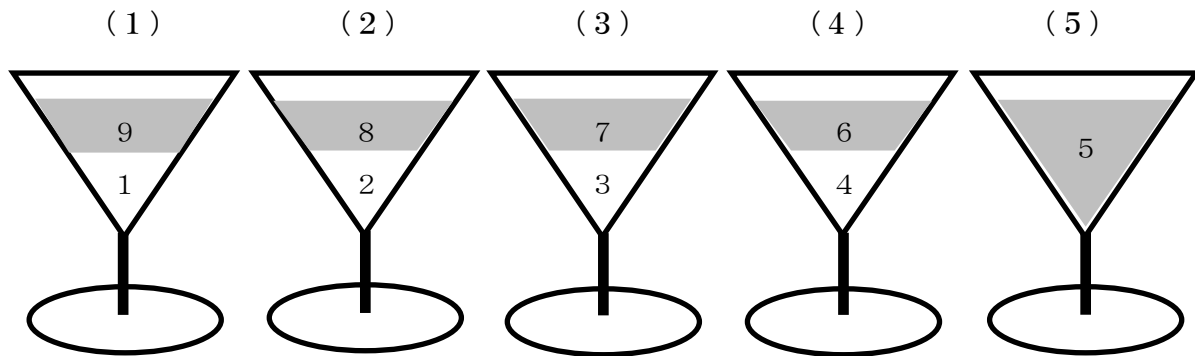
## ◎注ぐ手順

「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優勝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 準スタンダード可）
- 12) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身で確認すること。  
（辞書等で一般的に検索出来る物）
- 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。