■競技部門

◎服装

出場時の服装は、白コート又は黒ベスト、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　：シェーク、ステア、ビルド、ブレンド

※＜ショート・ドリンク＞
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・ドリンク＞
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(キューブ・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・ドリンクは不可。

＜器具規定＞

協会指定製品のバーツールを使用すること。協会ロゴ入りロゴ無し新旧は問わない(2020 年 12 月より賛助会(株)北澤企画事務所より発売)。(カラフェ含む)
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、ビターズ・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。

＜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、準備が整ったら一歩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)。
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。

スノー・スタイル以外は、グラスに氷を入れてグラス・チルドを必ず行うこと。
（◎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、処理をしてから一歩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

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。

◎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)
　約 1ml(ビターズ・ボトルをひと振りしたときの量)
　協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。
　((株)北澤企画事務所　ビターズ・ボトル中型　90ml　100-20L)
1drop(ドロップ)
　約 1/5ml(ビターズ・ボトルを逆さにして自然に滴り落ちる量)
　協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。
　((株)北澤企画事務所　ビターズ・ボトル中型　90ml　100-20L)

◎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効かせ、スピーディーでリズミカルに上下にシェークする。
材料に応じて回数や強さを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

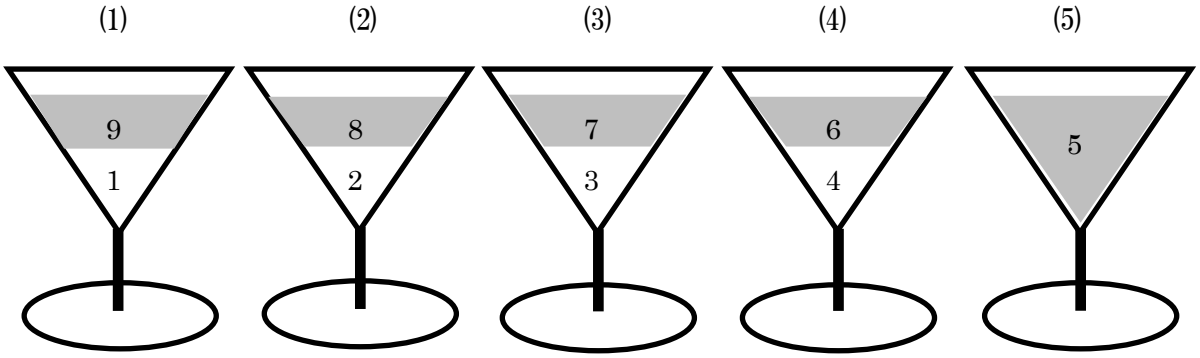
◎基本的なステア

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・スプーンでスムーズに回転させながら上下にステアする。
材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。
※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・ドリンクの場合」
右手でシェーカーのストレーナー、ボディを持ち、左手でトップを取り、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⑴のグラスに、5 分目、⑵5 分目、⑶5 分目、⑷5 分目、⑸8～9 分目、⑷に戻

り(3)、(2)、(1)と 5 杯目のグラスと同量に合わせる。でき上がり状態は、8～9 分目。「持ち運びできる量であること。」
※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・ドリンクの場合」
注ぐ手順は、ショート・ドリンクと同様とする。
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。
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のは構わない。
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、国産、輸入製品にかかわらず、必ず賛助会員各社の取り扱い製品に限り使用すること。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、高額なものや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、必ず事前に技術研究局まで問い合わせること。
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、全て各自で持参すること。
5) レシピの分量は ml で表記する。1tsp、1dash、1drop 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。
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(素材にない香りを付けるのも禁止とする)。
デコレーション、ガーニッシュがレシピと異なっていたり、記入されているものが使用されていなかったりした場合、技術研究局に確認の上、減点とする。

8) 食材部分をグラスに巻きつけるなどの動作がある場合、手袋を使用するか、トング等を使用して直接手で触れないようにすること。食材部分を留めるカクテル・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を超える酒精を入れてはならない。
レシピと異なる材料を使用していた場合や材料に加工を加えている可能性がある場合は技術研究局が会長に報告し確認の上、失格とする。

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 カクテル名一覧参照 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できる物)。
※検索した意味の記載箇所を写真に撮り、各本部技術研究部長に提出すること。

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 BARTENDER”を参考に正確に記入。株式会社は(株)に統一する。
・(中黒)等も○○・○○(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(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。

使用材料名、商標名は、デコレーション、ガーニッシュは協会ホームページ 使用材料名・商標名一覧、デコレーション記載例一覧を参考に正確に記入 (使用材料名・商標名一覧の更新時期により終売商品等各自でも確認すること)。

［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」又は「○○○・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。「○○○・ピールをツイストする」等と記入した場合は、両手で行うピールとする。

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すること。