



第52回 全国バーテンダー技能競技大会 第30回 全国エリートバーテンダーカクテルコンペティション 九州本部予選会

日時:2025年4月29日(火)

開場 11:30 / 開会式 12:00 / 競技 12:15～ / 表彰式 17:00

会場:福岡トヨタホールスカラエスパシオ

主催:一般社団法人 日本バーテンダー協会
主管:一般社団法人 日本バーテンダー協会 九州本部
協賛:一般社団法人 日本バーテンダー協会 賛助会各社
後援:一般財団法人 カクテル文化振興会

- 誠に恐れ入りますが、酒類を提供するイベントのため、乳幼児を含む20歳未満の方のご入場は固くお断りいたします。
- 自動車等の運転をされる方への酒類の提供は法律で禁止されていますので、サンプル等のご試飲はご遠慮ください。
当協会は、来場者の飲酒運転が原因の事故等への責任は一切負いません。
- イベント中、主催者及びメディア等の撮影による個人画像等の映り込みが発生する場合がございます。予めご了承の上ご来場ください。



旬の香りが、
かけぬける。



SUNTORY
JAPANESE CRAFT GIN
ROKU



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。

メキシコの
バーテンダーたちに愛された

大本命メスカル ついに上陸!



エスパニ
& パパロテ

エスパニ

アニマス

パパロテ

トバラ

ANIMAS®



Digital Dive

株式会社デジタルダイブ 酒販事業部

〒460-0003 名古屋市中区錦3丁目7-15名古屋DICビル8F

☎ 052-955-5530 FAX:052-955-5531

お問い合わせ

MAIL: animas-order@digital-dive.co.jp

Web サイトは
こちらから



<https://liquor.digital-dive.co.jp/animas/>

スピリッツ ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

MIKUNI DISTILLERY
OSAKA GIN
ORIJIN *New Product*

大阪難波宮の側、
 三國蒸溜所から生まれた「OSAKA GIN」。
 伝統的なジュニパーベリーをベースに、
 いにしえの和歌で花の盛りにも例えられた
 大阪の街にふさわしい、
 はなやかなクラフトジンが誕生しました。

爽やかな柑橘の甘みが広がり、続いてジュニパーベリーのほろ苦さが絶
 妙に絡み合います。最後にはブラックペッパーとシナモンのスパイシーな
 余韻が感じられ、心地よいハーモニーを演出します。

【原材料名】.....
 ジュニパーベリー、コリアンダーシード、
 シナモン、ブラックペッパー、甘夏ピール



なにわ、かぐわし。

AWARD



20歳未満の飲酒・飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中・授乳中の飲酒はやめましょう。お酒は適量を。



熊本の若き蒸留家たちの「こだわり」のジン
BEAR'S BOOK



それは、飲む物語。

熊本県産の柑橘や茶葉など
 全10数種類のボタニカルの
 香りと、丁寧な蒸留が生み出す、
 熊本発の正統派ドライジン。

それは、口にひろがる魔法。

「BEAR'S BOOK」の製法・品質
 へのこだわりはそのままに、ハー
 バル&フローラル系のいくつもの
 ボタニカルが複雑に香るジン。



ECサイト限定商品

詳しくは

<https://www.ts-craft.jp>



お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。
 妊娠中・授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
 飲酒は適量を。飲んだあとはリサイクル。

高橋酒造株式会社

熊本県人吉市合ノ原町498番地



KAVALAN
SINGLE MALT WHISKY



カバランクラシック
KAVALAN CLASSIC



日本酒類販売株式会社

商品に関するお問い合わせ先: 0120-866-023 (平日 9時～16時 ※12時～13時は休止) お酒は20歳になってから。
お酒は楽しく適量に。飲酒運転は法律で禁止されています。妊婦中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響
を与える恐れがあります。



第52回 全国バーテンダー技能競技大会

第30回 全国エリートバーテンダーカクテルコンペティション

九州本部予選会

「タイムテーブル」

【競技会】	13:40	EBCC選手創作カクテル提供
11:00 賛助会展示ブース開始	13:40	ガーニッシュ競技スタート
11:30 開場	14:40	ガーニッシュ競技終了
12:00 開会	14:55	創作競技スタート
1. 開会の辞 上野福岡県支部長	15:55	競技大会終了
2. 選手入場	16:10	技能競技選手創作カクテル提供
3. 本部長挨拶 山下本部長	17:00	表彰式
4. 審査員紹介		
5. 競技説明 林技術研究部長		
6. 選手退場		
12:15 EBCC競技スタート		
12:35 EBCC競技終了		
12:45 課題競技スタート		
13:25 課題競技終了		

「表彰内容」

全国バーテンダー技能競技大会

デコレーション部門 3位、2位、1位

課題部門 3位、2位、1位

ベストテクニカル賞 ベストネーミング賞 ベストテイスト賞

創作部門 3位、2位、1位

技能競技総合第3位、2位、1位

全国エリートバーテンダーカクテルコンペティション

EBCC部門 1位

【ご案内】

賛助会各位 「展示ブース」開催 11:00~16:50(12:00~13:25クローズ)

第52回 全国バーテンドー技能競技大会 要綱

■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(20点満点)

<バーテンドー必須問題20問>

バーテンドー必須問題は2016年に改訂された『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』の中より出題する。検定試験委員長が作成。(筆記用具各自持参)

【2】 課題カクテル部門

制限時間5分(50点満点)「3杯分×2調整」

製作カクテル

シェーク・ステア共にベースのみをあらかじめ告知。

『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』より当日、課題カクテルが発表され、参加選手が同じ材料を使用してハンドメジャーにて3杯ずつ作成する。

<材料>

シェーク ウオッカ ウキルキンソン・ウオッカ 40度 720ml アサヒビール(株)
ステア ジン ビーフーター 40度 700ml サントリー(株)

※各指定カクテルを3杯ずつシェーク・ステアし、カクテル・グラスに注ぐ。

※会場にて新品のボトルがベース・副材料共に用意されているので、そちらを使用すること。

<器具規定>

協会指定製品大シェーカー、大ミキシング・グラス、バー・スプーンを選手自身が持参し、使用すること。

その他の必要な器具等も選手自身が持参すること。

カクテル・グラス(石塚硝子(株)アデルリア Sライン・シリーズ・カクテル L-6879)は、会場にて用意されているが変更する場合あり。カラフェを使用するカクテルの場合は協会指定製品のカラフェで統一とする。((株)北澤企画事務所より販売)

<氷>

基本的にキューブ・アイス(あらかじめ水をかける等の角取り処理されたもの)を使用する。

<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。

シェーカーに材料をメジャー・カップを使用せず3杯分の材料を注ぎ、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、3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)

次いで、シェーカーに氷を入れ、材料に応じて、適度なスピード・回転でシェークする。

(基本的なシェーク 参照)

シェーク・ステアの順序はいずれからでもよいこととする。

材料を注ぎ入れる順序は、ベース・副材料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、一歩下がって一礼すること。

用意されている8個のグラスのうち、シェーク・ステア各3個に1往復でカクテルを注ぐ。

注ぎ終わったら、4個目・8個目のグラス上でシェーカー及びミキシング・グラスを逆さにし、残量がある場合は全てを注ぎ、ない場合でも2秒間静止すること。(杯数は違うが注ぐ手順 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)の向きは揃っていれば左右どちらでもよい。

ビターズ・ボトルの1振りには1動作ごとに手首を返すことを基本とする。

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、一歩下がって一礼して待機する。

※キューブ・アイスの大きさ、競技台の高さ(基本高さ100cm×±5cm・幅180cm±10cm・奥行90cm±5cm)は、選手案内にて通知される。

[3] デコレーション・ガーニッシュ部門

制限時間15分(40点満点)

材料は各自が持参し、切り込みや下準備をしていない物。素材そのままの状態の物。

材料は拭く・磨く・産地シールを剥がすなどの事前準備は行うことができる。しかし、切り揃える・切り込みを入れる・果実のへたなど事前に手を加えることはできない。審査項目を熟知してデコレーション・ガーニッシュを作成すること。

<器具規定>

ミートナイフ・ペティナイフ・カービングナイフ・型抜き・彫刻刀などデコレーション・ガーニッシュを作成にあたり、必要器具は選手が持参。(包丁は協会指定製品ナイフとする)

※協会ホームページ協会指定商品購入情報詳細 参照。

デコレーション・ガーニッシュの設置素材として、爪楊枝・竹ひごなどあまり着色のない(自然な色)素材を使用すること。(設置しやすいように加工可)爪切り・ニッパ等で設置素材の不要部分を処理する。

ダスター・サロンも持参すること。

※ステージ上で作成した創作カクテルにそのまま設置できる状態で仕上げを行うこと。

競技台高さは80cm±5cm、幅は180cm±10cm、奥行90cm±5cm、まな板(横60cm×縦30cm)を基本的なサイズとし、塩水ボウル(使用する場合は告知すること)、大皿(旧フルーツ皿)、小皿は会場に用意されている。持参したボウル、皿を使用しても構わない。

<競技規定>

選手は器具を持って入場し、予め自身でセッティングした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。

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ボウルで酸化防止を行いながら使用すること(使用しない場合は競技台上に置かない)。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・10分・14分30秒・15分を口頭で伝える。

(“5分経過・10分経過・30秒前・時間です”とタイム係より伝えられる)

選手は、時間内に作成した必要数のデコレーション・ガーニッシュをグラス類に設置し(創作カクテル部門のステージ上で設置できる状態)、審査員の見やすいように配置し、整理整頓を済ませ、使用したナイフ類は競技台のどちらか一方の端に揃えて置くこと。

使用しなかった材料・楊枝類は、整理整頓をして小皿に残しておいてよいこととする。

(大きい材料は小皿にのせなくてよい)

以上が完了した上での静止状態(一歩下がって一礼を合図とする)を競技終了とする。

競技中に、材料・器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

競技終了後に創作カクテル部門の演技に移り、手を加えることはできない。

競技中に指を切った場合、自ら絆創膏などで速やかに処置をするか、競技責任者から指摘を受けタイムを止めるかどうかを選手に確認し、その場の判断により決定する。

(タイムを止める場合、その間はその選手のみの時間が止められる)

あまりにも傷が深い場合は、審査員の裁量により競技中止も辞さないこととする。

競技前に手を切っている・手が荒れている選手などは、処置をしてから競技に臨むこと。

※当日のまな板、大皿(旧フルーツ皿)・小皿・ボウルの大きさ、競技台の高さの詳細は選手案内にて通知される。

[4] 創作カクテル部門 制限時間ショート6分・ミディアム7分・ロング8分、「5杯分調整」(60点満点)

※ショート・ロングが同時の演技の場合は、ショートが先に完成次第、審査員に運ぶ。

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・スワリング・スローイング

※使用材料は副材料を含め6種類までとする。

酒類は1杯分あたり70mlを超えてはならない。技法や容量に応じて材料を調合してから2回に分けて作成し、グラスに注いでよいこととする。

<ショート・ドリンク>

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・ドリンク>

総量：80ml~120ml

使用グラス：5oz~10ozのカクテル・グラスではないもの

注) 氷が入っているいは自由。フロースンも可。フルアップは不可。
氷が入っているものはチルド・グラスをしなくてもよいこととする。

<ロング・ドリンク>

総量：120ml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。スコップの使用は可。

チルド・グラスはしなくてもよいこととする。

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(協会指定商品購入情報詳細 参照)。協会ロゴ入り・ロゴなし・新旧は問わない。(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dash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、チルド・グラスを行うこと。

(スノー・スタイル、ビルド、ミディアム・カクテル(氷が入っているもの)、ロング・カクテル以外)

(◎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、一步下がって一礼して待機する。

◎チルド・グラス(ショート・カクテル)

アイス・トングを使用して、氷2~3個入れて、ステアしグラスを冷やす。

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。

◎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(及び薬指)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ム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。

◎基本的なビルド

使用するグラスに氷を入れ材料を注ぎ入れ、バー・スプーンでステアする。

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。

◎基本的なスワリング

ガローネの注ぎ口を左にし、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、スワリングしガローネを冷やし、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、片手(右左は問わない)、両手でスワリングする。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。

◎基本的なスローイング

カクテル・ティンに氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアして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、ストレーナーをかぶせ、スローイングする。(高い所から低い所)

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。ティン、ストレーナーは協会指定商品を使用すること。

※以上、メジャー・カップ、シェーク、ステア、ビルド、スワリング、スローイングの動作は左右逆でもよい。

◎注ぐ手順

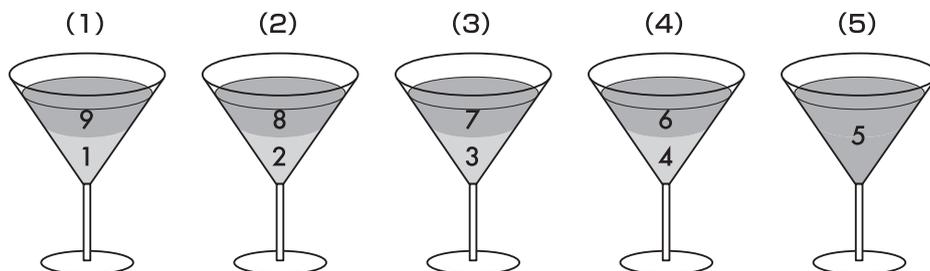
「ショート・ドリンクの場合」

右手でシェーカーのストレーナーとボディを持ち、左手でトップを取り、5杯(課題カクテル部門は3杯を2種類)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。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。



「ミディアム・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。

氷が入っている・いないは自由とし、入れる場合はロング・ドリンクに準ずる。

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。

「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本でもよいが、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、tong 等を使い、吸い口に触れないようにする。

※スワリング、スローイングも同様。ビルドスタイルにおいては、クラッシュアイスが入らなければストローは添えなくてもよい。

※以上の動作は左右どちらからでもよい。

<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、選手の自己責任において持参すること。新製品は、レシピ締切り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、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。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)、デコレーション・ガーニッシュ部門で作成した物をステージ上で飾る。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、 tong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6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・カクテルや過去の入賞作品と同名でないものとする。
(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、選手自身が確認すること(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) 協会指定商品購入情報詳細より指定のツールは使用すること。
- 15) 入賞作品のレシピ・ネーミング等の使用権は、全て**一般社団法人 日本バーテンダー協会**に帰属するものとする。

No.1

熊本県支部



まつした さゆり

松下紗百合

デサフィーオ

desafio

【挑戦】

勤務先: BAR UNO REPLAY TEL: 090-2967-4181

Recipe

ホワイト・テキーラ サウザ・ブルー
 グレープ・リキュール ドーバー・葡萄
 スーズ モナン・ラベンダー
 ラベンダー・シロップ フレッシュ・レモン・ジュース

サントリー(株) 30ml
 ドーバー洋酒貿易(株) 5ml
 ペルノリカール・ジャパン(株) 10ml
 日仏貿易(株) 10ml
 15ml

創作意図

新しい事に挑戦しようとしている次世代の方たちへ贈りたい一杯。失敗を恐れずに挑戦し続ける大人はやっぱりカッコいい、酸いも甘いも輝かしい未来への糧となりますように。

デコレーション又はガーニッシュ

ピンク・グレープフルーツ・ピール、
 ラディッシュ、ライム・ピール

No.2

鹿児島県支部



はしぐち まゆみ

橋口真由美

はなにしき

花にしき

【花が美しいのを、錦に見立てていう言葉】

勤務先: ERNEST TEL: 080-5608-3499

Recipe

ジン サイレントブルー
 金柑・リキュール ツズキ・カムクワット
 シャルトリュエズ・ジョーヌ モナン・ジャスミン
 ジャスミン・シロップ フレッシュ・レモン・ジュース
 クランベリー・ジュース

(株)ウイスクイ 25ml
 本坊酒造(株) 15ml
 ユニオンリカーズ(株) 10ml
 日仏貿易(株) 5ml
 10ml
 5ml

創作意図

清廉に咲く蓮の花に、寄り添い泳ぐ錦鯉。それはまるで自身も花のような出立ちで、見る者の心を魅了する。～花にしき～ 水面に写る美しさをグラスに。

デコレーション又はガーニッシュ

大根、ラディッシュ、のり、ライム・ピール、
 パールオニオン、シロップ
 グレープフルーツ・ピールを絞りかける

No.3

熊本県支部



ひがしたにぐち なおや

東谷口直矢

さくらづきよ

桜月夜

【桜の花が月夜に照りはえるさま】

勤務先: Cocktail&Spirit BAR Thank TEL: 096-323-1639

Recipe

ジン エンプレス1908
 桜・リキュール 奏・桜
 紫蘇・リキュール ドーバー・紫蘇
 バニラ・シロップ モナン・バニラ
 フレッシュ・レモン・ジュース

(株)都光 20ml
 サントリー(株) 20ml
 ドーバー洋酒貿易(株) 10ml
 日仏貿易(株) 10ml
 10ml

創作意図

春の夜、月明かりに照らされる満開の桜。儂く舞う花びらは幻想的に人々を魅了する。『桜月夜』こよひ逢ふ人みなうつくしき。素晴らしき日本の四季をグラスに映します。

デコレーション又はガーニッシュ

レモン・ピール、ライム・ピール、
 ラディッシュ、南天の葉

No.4

大分県支部



しもはた ゆうた

下畑 雄大

ブルーモーメント

Blue moment

【青く染まる夜明け前の空】

勤務先: IRISH BAR ARIGO TEL: 0979-22-2105

Recipe

ジン エンプレス1908
 マラスキーノ・リキュール ボルス・マラスキーノ
 ブルー・キュラソー ボルス・ブルー
 ジンジャー・シロップ わつなぎ・生姜
 フレッシュ・レモン・ジュース エトナ グレナデンシロップ
 グレナデン・シロップ

(株)都光 25ml
 アサヒビール(株) 15ml
 アサヒビール(株) 10ml
 サントリー(株) 10ml
 10ml
 (株)佐弘商事 1tsp

創作意図

地平線の微かな光が空を深い青色に染める。この幻想的な美しい景色ブルーモーメントをカクテルに、

デコレーション又はガーニッシュ

ダイコン、ラディッシュ、
 オレンジ・ピール、レモン・ピール

No.5

熊本県支部



もとだ あずさ

元田あずさ

シャングリラ

Shangri-la

【理想郷】

勤務先: Bar BLUE TEL: 096-323-3933

Recipe

ウォッカ スカイ
 ヒプノティック
 アマレット・リキュール ディサローノ・アマレット
 キュラソー・シロップ モナン・ブルー・キュラソー
 フレッシュ・レモン・ジュース

CAMPARI JAPAN(株) 30ml
 バカルディ ジャパン(株) 15ml
 (株)ウイスクイ 10ml
 日仏貿易(株) 5ml
 10ml

創作意図

眠りにつくと広がる夢
 それは空想ではなく私の目指す未来への一步。大きな希望が翼を広げ、今羽ばたく。

デコレーション又はガーニッシュ

グレープフルーツ・ピール、
 オレンジ・ピール、ライム・ピール、
 リンゴの皮

No.6

宮崎県支部



たむら てつろう

田村 哲郎

モンテ

Monter

【昇る】

勤務先: BAR たむら TEL: 0985-25-2888

Recipe

ジン	サイレントプール	(株)ウイスクイ	30ml
マスカット・リキュール	ミステイア	サントリー(株)	15ml
アマレット・リキュール	ディサローノ・アマレット	(株)ウイスクイ	15ml
フレッシュ・ライム・ジュース			10ml
キュラソー・シロップ	1883・ブルー・キュラソー	(株)デニオ総合研究所	1tsp

創作意図

朝焼けに染まる海が輝き、新たな旅立ちへの鼓動が高鳴る。花は光に包まれそっと咲き、昇る光とともに希望が広がり、未来を鮮やかに照らし出す。

デコレーション又はガーニッシュ

グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ

No.7

熊本県支部



くりはら たかし

栗原 隆

わび・さび

WABI・SABI

【侘び寂び】

勤務先: bar lente TEL: 096-223-6078

Recipe

ジン	季の美	ベルノリカル・ジャパン(株)	30ml
ティー・リキュール	奏・抹茶	サントリー(株)	10ml
柚子・リキュール	マリーブリザール・ユズ	(株)明治屋	10ml
うめプラム・シロップ	モナン・うめプラム	日仏貿易(株)	10ml
フレッシュ・レモン・ジュース			10ml

創作意図

「侘び寂び」日本が誇る特有の美意識。慎ましく、質素な中に美しさを見出し、それは時の流れによって更に洗練されていく…
～ WABI・SABI ～日本の心をこの一杯に…

デコレーション又はガーニッシュ

ピンク・グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、穂紫蘇

No.8

福岡県支部



なかたに たくま

中谷 拓真

アンフュージョン

Infusion

【紅茶を煎じる】

勤務先: Bar Higuchi TEL: 092-271-6070

Recipe

カルバドス	ブラー・グラン・ソラージュ	サントリー(株)	25ml
エルダーフラワー・リキュール	ジファール・フルード・スロウ・ガージュ	(株)コート・コーポレーション	20ml
アマレット・リキュール	ディサローノ・アマレット	(株)ウイスクイ	5ml
パッションフルーツ・シロップ	モナン・パッションフルーツ	日仏貿易(株)	10ml
紅茶	シャルドネ香るストレートティー	アサヒ飲料(株)	20ml
クランベリー・ジュース			10ml

創作意図

フランスの緑豊かな田舎町。人々を見守るように育つ沢山の花々。そよ風に運ばれ甘い果実の香りが優しく広がる。～ Infusion ～そっと注がれる、癒しのしずく。

デコレーション又はガーニッシュ

グレープフルーツ・ピール、パイナップルの葉、ピンク・ペッパー

No.9

福岡県支部



なかむら はじめ

中村 元

ルベール

ruber

【赤、ルビーの語源】

勤務先: raisin TEL: 093-533-0033

Recipe

フレーバード・ジン	ビーフィーター・ピンク・ストロベリー	サントリー(株)	35ml
ポートワイン	ヴィニョス・ボルゲス・ルビー・ポート	木下インターナショナル(株)	10ml
チョコレート・シロップ	1883・ルビー・チョコレート	(株)デニオ総合研究所	10ml
フレッシュ・レモン・ジュース			10ml
ミント・リキュール	ジファール・マント・パステイユ	(株)コート・コーポレーション	5ml
濃縮果汁	トックブランシュ・フランボワーズ	ドーバー洋酒貿易(株)	1tsp

創作意図

～ルベール～ 赤く燃える情熱の宝石「ルビー」。その中でひときわ美しいものを「ビジョンブラッド」と呼びます。地球が育んだ最上級の輝きをグラスに表現しました。

デコレーション又はガーニッシュ

ダイコン、レモン・ピール、マラスキーノ・チェリー

No.10

福岡県支部



こが しんいちろう

古閑真一朗

ファリオ

Fario

【兆し】

勤務先: BAR HEART STRINGS TEL: 092-262-3136

Recipe

フレーバード・ウォッカ	グレイグース・ル・シトロン	バカルディ ジャパン(株)	25ml
シェリー	ペマルティン・フィノ	国分グループ本社(株)	25ml
パッションフルーツ・リキュール	オルデスローエ・マラクーヤ	(株)ユニオンフード	20ml
キウイ・リキュール	ボルス・キウイ	アサヒビール(株)	5ml
レモングラス・シロップ	ジファール・レモングラス		5ml

創作意図

木々が芽吹き、春の足音が聞こえる頃。柔らかな光に照らされて、産声をあげた小さな命。美しい未来が待っている、確かな予感に胸をふくらませて。

デコレーション又はガーニッシュ

オレンジ・ピール、レモン・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉、レモン・ピールを絞る。

No.11

熊本県支部

Recipe



とよかわ さよ

豊川 紗佳

ブルーモーメント

BLUE MOMENT

【夜明け前】

勤務先：Bar BLUE TEL：096-323-3933

ジン	ベアーズブック ザ マジック	高橋酒造(株)	30ml
ル・ピルル		(株)コートコーポレーション	10ml
グレープ・リキュール	巨峰・紫	サントリー(株)	10ml
キュラソー・シロップ	モナン・ブルー・キュラソー	日仏貿易(株)	10ml
スパークサワー		(株)デニオ総合研究所	10ml

創作意図

花や鳥たちが目覚める時、空が深青に染まり神秘的な静寂に包まれる。過去と未来を繋ぐ一瞬の軌跡。
～BLUE MOMENT～魔法のように美しい瞬間をあなたへ。

デコレーション又はガーニッシュ

グレープフルーツ・ピール、
オレンジ・ピール、パイナップルの葉、
リンゴの皮

第30回 全国エリートバーテンダー カクテルコンペティション 要綱

■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

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

左手の人差し指と中指(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ム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

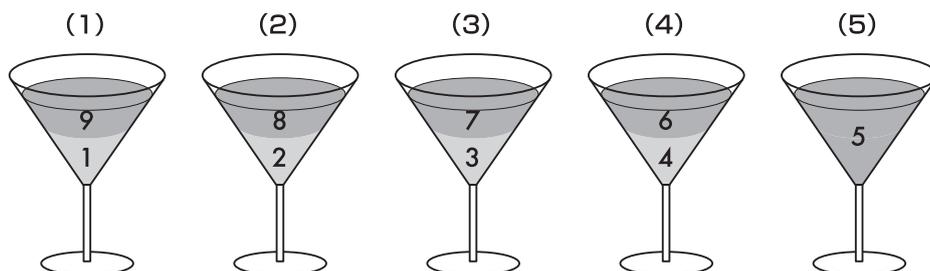
「ショート・ドリンクの場合」

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(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。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 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、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、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。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いかたりした場合、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、tong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。

No.1

福岡県支部



はじ りょうすけ

土師 亮輔

エスト

Est

【東】

勤務先: Bar Higuchi TEL: 092-271-6070

Recipe

ジン	エンジン	リードオフジャパン(株)	25ml
パッションフルーツ・リキュール	ジファール・パッションフルーツ	(株)コートコーポレーション	20ml
ベルガモット・リキュール	イタリカス	ペルノリカール・ジャパン(株)	5ml
キューカンバー・シロップ	モナン・キューカンバー	日仏貿易(株)	1tsp
フレッシュ・レモン・ジュース			10ml

創作意図

ここは美しき国イタリア
太陽が昇り、人々の進路を照らす。
花々は咲き誇り、穏やかな風が夏の訪れを告げる。
～ Est ～心躍る始まりの合図。

デコレーション又はガーニッシュ

レモン・ピール、ライム・ピール、
オレンジ・ピール、キウイ・ピール、
クウシン・ダイコン

No.2

福岡県支部



あらき しょうた

荒木 翔太

ギャロップ

Gallop

【馬の早駆け】

勤務先: BAR HEART STRINGS TEL: 092-262-3136

Recipe

ホワイト・テキーラ	エラドゥーラ・プラタ	ブラウンフォーマンジャパン(株)	25ml
カカオ・リキュール	ジファール・ホワイト・カカオ	(株)コートコーポレーション	15ml
ミント・リキュール	ペパーミント・GET27	バカルディ ジャパン(株)	5ml
キンモクセイ・シロップ	モナン・キンモクセイ	日仏貿易(株)	5ml
フレッシュ・ライム・ジュース			10ml

創作意図

土を蹴り、風を切り、真っ直ぐ駆けていく。
ゴールを目指し疾走する姿は、人々に挑戦する勇気
を与える。
Gallop ～輝かしい未来を求めて...

デコレーション又はガーニッシュ

グレープフルーツ・ピール、
ライム・ピール、ラディッシュ、
ココア・パウダー

No.3

熊本県支部



いとう あや

伊藤 彩

コランダム

Corundum

【ルビーやサファイアの鉱物名】

勤務先: Bar BLUE TEL: 096-323-3933

Recipe

ジン	ボンベイ・サファイア	バカルディ ジャパン(株)	25ml
ピーチ・リキュール	オリジナル・ピーチツリー	キリンビール(株)	10ml
ティー・リキュール	フォション	アサヒビール(株)	10ml
グレナデン・シロップ	モナン・グレナデン	日仏貿易(株)	10ml
フレッシュ・レモン・ジュース			5ml

創作意図

透き通る美しさの中に七色の煌めきを秘めたコランダム。
ルビーの情熱、サファイアの静寂、パパラチアの気品……
その邂逅の先に、あなただけの輝きがある。

デコレーション又はガーニッシュ

オレンジ・ピール、
グレープフルーツ・ピール、
ライム・ピール、金粉

No.4

福岡県支部



よしかわ なおき

吉川 尚希

ルリエ

relier

【繋ぐ】

勤務先: Bar Loop TEL: 092-282-8008

Recipe

カルバドス	ブラー・グラン・ソラーージュ	サントリー(株)	25ml
エルダー・フラワー・リキュール	サンジェルマン	バカルディ ジャパン(株)	20ml
ココレロ	ココレロ・ヴァイター	国分グループ本社(株)	5ml
シナモン・シロップ	モナン・シナモン	日仏貿易(株)	5ml
フレッシュ・レモン・ジュース			5ml

創作意図

手を取り合うと溢れる、温もりと優しさ。幸せの輪
が広がり、明るい光となって世界を照らす。～ルリ
エ～大切なあなたと心が繋がりますように。

デコレーション又はガーニッシュ

パプリカ、ダイコン、タイム、
ライム・ピール、オレンジ・ピール、
レモン・ピール

上位入賞者 副賞御協賛

1. MHDモエヘネシーディアジオ株式会社
 2. キリンビール株式会社
 3. 株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー
 4. 株式会社佐弘商事
 5. 三陽物産株式会社
 6. ディアジオ ジャパン株式会社
 7. 株式会社デニオ総合研究所
 8. 日本酒類販売株式会社
 9. ミリオン商事株式会社
 10. 株式会社明治屋
- (50音順)
-

