

第49回 全国バーテンダー技能競技大会

2022.10.8 [sat.] /9 [sun.]

会 場

名古屋 東急ホテル

F/60-0008 悉知但名古居市山区学/-6-8

8日(sat.) 学科部門(終日非公開)

9日(sun.) フルーツ・カッティング部門(非公開)/開場 13:00/開会式 13:15/課題・創作カクテル部門(13:30~16:45)/表彰式懇親会 18:00



9日の大会の模様は、Youtube (チャンネル名:一般社団法人日本バーテンダー協会) にてライブ配信いたします。

主催: 一般社団法人 日本バーテンダー協会 (N.B.A.) 主管: 一般

主管:一般社団法人 日本バーテンダー協会 中日本本部

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:厚生労働省 愛知県 名古屋市 一般財団法人 カクテル文化振興会

自由を歌う、モルトのセッション。



華 やぐスコティッシュと、 躍 動するジャパニーズの共演。

NIKKA Session

ニッカ セッション



商品の詳細はこちらをご覧ください。





ウィスキー 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、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。 のんだあとはリサイクル。 すべては、お客さまの「うまい!」のために。 販売者: アサヒビール株式会社 は

当協会の新型コロナウイルス感染症への取り組みに関して

当協会は、第49回 全国バーテンダー技能競技大会を開催するにあたり以下のように定め、会場に入場する全ての参加者に対してそれを厳守するよう求める。

- 1. 内閣官房及び愛知県の定める、イベント開催における新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインに沿って大会運営にあたる。
- 2. 大会運営に関する感染拡大防止の詳細な内容については、当協会が別途定めるガイドラインを設け、感染拡大防止に努める。
- 3. 試飲を伴う賛助会ブースにおいては更に別途ガイドラインを設け、感染拡大防止に努める。
- 4. 全ての参加者に対して注意喚起を行い、常に正しく運営されているか確認を怠らない。
- 5. 各所に手指消毒用のアルコールを配置し検温を行うが、37.5度以上の発熱がある者の入場はお断りする。
- 6. 特に試飲を伴う賛助会ブースでの飲酒に関しては、各々が節度を守り過量にならないように注意する。
- 7. 全ての参加者は、運営スタッフの指示に従うこと。従わない場合、退場を命ずることもある。
- 8. 選手への応援は、大声を出さず拍手等で行うこと。
- 9. 愛知県外からの参加者は、全ての公式行事終了後の飲食に関しても自治体の各ガイドラインを厳守のこと。
- 10. 協会は全ての公式行事終了後の参加者個々の行動による感染等において一切の責任を負わないが、感染者を出すことによって大会参加者全員に対して甚大な迷惑を掛けることを忘れず、参加者は節度ある行動に徹すること。
- 11. 我々にとって、全国から仲間が一堂に会する年に一度の最大行事であるゆえ、最後まで楽しい思い出として残るよう、感染者を絶対出さないという強い意識と行動で大会に臨むこと。
- 12. 上記遵守の上、最大限交流し楽しむこと。



タイムテーブル

2022年10月9日(日)

第49回 全国バーテンダー技能競技大会

受 付 12:20~ (3階 ヴェルサイユ前 ホワイエ)

開 会 式 13:15~13:30(3階 ヴェルサイユ)

全国バーテンダー技能競技大会 13:30~16:45(3階 ヴェルサイユ)

賛助会ブース 12:30~17:30(4階雅)

表彰式懇親会 18:00~20:20(3階 ヴェルサイユ)

会場/名古屋 東急ホテル

ご挨拶



一般社団法人 日本バーテンダー協会 会 長

酒向 明浩

第49回 全国バーテンダー技術競技大会開催にあたり、ご挨拶を申し上げます。

21年ぶりに愛知県名古屋市にて開催いたします本大会にご後援いただきました厚生 労働省、愛知県、名古屋市、一般財団法人 カクテル文化振興会の皆様に、協会を代表 いたしまして、厚く御礼を申し上げます。

一昨年は中止、昨年は会員のみでの開催となり、3年ぶりに皆様をお迎えして開催できることは協会として大変うれしく、ご来場いただきました皆様のご理解・ご協力に深く感謝申し上げます。また、ご来場することができずユーチューブにてご観戦いただいている皆様方にも、重ねて御礼申し上げます。

全国の本部予選大会より選抜され出場されます19名の皆さん、ご出場誠におめでとうございます。多くの戦国武将を輩出したこの尾張の地で、日本バーテンダー協会が誇る精鋭バーテンダーの皆さんが日本一、世界の舞台を目指して競い合う本日の大会は、新型コロナウイルス感染症において疲弊している飲料業界に元気を取り戻す意義のある大会になることでしょう。どうか選手の皆さんは、日々研鑽された技術を存分に発揮されることを期待いたしております。ご来場いただきました皆様方におかれましては、全選手に温かい拍手をお願いいたします。

結びに、常日頃より当協会の活動にご理解とご支援をいただいております賛助会各社様に心より御礼申し上げるとともに、主管本部として尽力いただいた中日本本部会員一同に深く感謝の意を表し、ご挨拶とさせていただきます。

ご挨拶



一般社団法人 日本バーテンダー協会 中日本本部 本部長

今井 明弘

本日、第49回 全国バーテンダー技能競技大会が開催に至りましたこと、ご来賓、ご来場の皆様へ、厚く御礼申し上げます。並びに賛助会員のご尽力にも、重ねて御礼申し上げます。新型コロナウィルスの脅威がまだまだ私たちの生活に潜んでいる日々ですが、全国からここ愛知県・名古屋へ皆様方をお迎えし、大会を開催できることは非常に感慨深く、感謝の一言に尽きます。

コロナ前、コロナ後と引き合いに出し、走り続けた今までから立ち止まらざるを得なかった日々を振り返り、生活習慣の変化や経済や文化に対する感覚の違いを再認識し、ようやく私たちは視点を"個から公へ"と広げられるようになってきました。マスク越しで1メーター以上離れていても、オンラインであっても、やはり人は繋がりを求めているということに気づく、大きな機会となったのではないでしょうか。私たちバーテンダーが出場選手のように、コツコツと積み上げた技術で何かしらの出会いのサポートをできているとしたら、その繋がる貴重な時間が、すでに奇跡と言えるでしょう。そして舞台上の出場選手一人ひとりの技術が今後の奇跡の一片となるよう、願わずにはいられません。

愛知県に至っては、建設中のリニア中央新幹線が、いよいよ距離の概念を大きく変えることになろうとしています。東京と名古屋を最速40分、東京と大阪を最速67分で結ぶことを想定しており、3大都市圏の移動時間が大幅に短縮されます。【ヒト、モノ、カネ、情報が集まり、大阪・関西、そして日本が、加速する。】 遠いと感じていた日本のどこかが、更に身近に感じる瞬間が近づいています。その時に私たちは、どれだけ多くの奇跡の瞬間をお手伝いすることができるか、皆様方と想像する時間になることを希望します。

最後に、ご来場の皆様方のご健康・ご活躍を祈念し、ご挨拶の言葉といたします。



原生労働大臣 加藤 勝信

第49回 全国バーテンダー技能競技大会の開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

一般社団法人 日本バーテンダー協会の皆様におかれましては、酒向会長のリーダーシップの下、バーテンダーの資質の向上、調酒に関する知識の普及等に取り組まれ、もって我が国の公衆衛生の向上に大きく貢献いただいていることに対し、深く敬意を表します。

さて、新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大は、現在も、我が国の国民生活や社会経済活動に大きな影響を及ぼしています。特に、飲食業においては、これまで、営業時間の短縮や酒類提供の制限等をはじめとして多大なる御協力をいただいてきました。このような中、貴協会におかれては、新型コロナウイルス感染症の感染予防ガイドラインを策定し、会員の皆様にその周知を図るとともに、マスク着用や手指消毒の勧奨等の感染予防対策に積極的に取り組んでいただいていることに対し、厚く御礼申し上げます。

本大会は、全国から選抜されたバーテンダーの皆様が、日頃の研鑽と錬磨で培った高度な知識や技能を競い合う非常に権威のある大会と伺っております。皆様が日頃の努力で培った力を存分に発揮され、バーテンダーの魅力を広める機会となるとともに、本日の大会が、顧客満足度の高いサービスの提供や公衆衛生に関する知識の向上、業界の更なる発展に繋がるものとなることを期待しております。

結びに、本大会の成功と業界の益々の御発展、皆様方の今後の御健勝と御活躍を心から祈念いたしまして、私の挨拶といたします。



大村 秀章

第49回 全国バーテンダー技能競技大会が盛大に開催されますことをお喜び申し上げますとともに、全国各地からお越しいただきました皆様方を、心より歓迎申し上げます。一般社団法人 日本バーテンダー協会の皆様におかれましては、昭和4年の設立以来、バーテンダーの資質向上や調酒・飲酒に関する正しい知識の普及に取り組まれ、飲料文化の発展と食品衛生の推進に御尽力いただいておりますことに深く敬意と感謝を表します。

バーテンダーの皆様の高い調酒技術、深い知識、豊かな感性により提供される色とりどりのカクテルは、見る者の心を捉えて離さず、日常生活に彩りを与えてくれるものです。そしてその洗練された接客サービスにより、私たちは優雅で楽しいひと時を過ごすことができます。

本大会に出場される皆様が、日頃から研鑽に励んでこられた成果を存分に発揮し、優秀な成績を収められるとともに、本大会の開催が、今後の飲料文化の振興・発展や食品衛生環境の向上に繋がることを大いに御期待申し上げます。

さて、愛知県は今年、1872(明治5)年の誕生から150周年を迎えました。愛知県は、自動車産業や航空宇宙産業、陶磁器産業など幅広い製造業が大変盛んな「ものづくり県」である一方、しそやキャベツ、アサリや菊・洋ランなど農林水産物の生産額が全国トップレベルの一面も併せ持っています。また、神社や仏閣の数も全国で最も多く、随所で歴史の息吹を感じることができます。更には、スタジオジブリ作品の世界観を表現した「ジブリパーク」が、本年11月にいよいよ開園を迎えます。

新型コロナウイルス感染症の基本的な感染防止対策に十分ご留意いただきながら、是 非この機会に愛知の多彩な魅力を満喫していただければ幸いです。

最後に、本大会の御成功と一般社団法人 日本バーテンダー協会の益々の御発展、並 びに皆様方の御健勝と御活躍を祈念し、お祝いの言葉といたします。



^{名古屋市長}河村 たかし

「第49回 全国バーテンダー技能競技大会」が、盛大に開催されますことを心よりお祝いいたします。また、名古屋市がバーテンダーの皆様の専門的な知識と技術の研鑽を披露される舞台となりますことを大変嬉しく思うとともに、全国各地からお集まりの一般社団法人日本バーテンダー協会会員の皆様を、心より歓迎いたします。

貴協会におかれましては、日頃からバーテンダーの皆様の資質向上はもとより、カクテルを中心とする調酒、調理技術の向上及び飲酒に関する正しい知識の普及を通じて、食の安全・安心の確保や飲料文化の発展にご尽力いただいており、厚く御礼申し上げます。

この度、全国各地区本部で開催された予選会の狭き門を優秀な成績で勝ち抜かれた選手の皆様におかれましては、その卓越した技を競い合う最も権威と名誉のあるこの大会において、日頃の技術研鑽の成果を充分に発揮していただき、国内のみならず、世界においても高く評価されるバーテンダーとしてご活躍されますことを期待しています。

さて、本市は、これからリニア中央新幹線の開通による世界最大の都市圏の誕生、「第20回アジア競技大会」及び「第5回アジアパラ競技大会」の開催、そして名古屋城天守閣の木造復元などが続き、「世界に冠たるNAGOYA」へ向けて、さらに大きく踏み出してまいります。

本市には、みそかつや手羽先、ひつまぶしなどの「なごやめし」や喫茶店での「モーニングサービス」など特色ある食文化が根付いています。本大会に全国からお集まりの皆様方の交流を深める場において、ぜひ楽しんでいただき、思い出の一つとしていただければ幸いです。

本大会のご成功と貴協会の益々のご発展並びに皆様方のご健勝を祈念いたします。



一般財団法人 カクテル文化振興会 理事長

岸久

第49回 全国バーテンダー技能競技大会の開催、誠におめでとうございます。

日本全国より選抜された選手の皆さんには、心よりお慶びを申し上げます。

新型コロナウイルス感染症による影響は計り知れなく、とりわけ酒類の専門家であるバーテンダーとオーセンティックバーの本分は理不尽に失われました。しかし、このたび皆様の努力と考え得る限りの感染予防対策を講じて、3年振りに制限のない大会と表彰式懇親会が開催されることは、会員のみならず広く社会に日常生活を取り戻す大きな光明となることと信じます。

日本バーテンダー協会は1970年(昭和45年)に厚生省(現、厚生労働省)より社団法人認可を得ました。そして全国バーテンダー技能競技大会には大臣賞が授与されることとなりました。資格制度のインターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験は、かつては「厚生省認定バーテンダー」でした。戦前戦後を通じて公衆衛生と、人をもてなし精神衛生の向上に寄与してきた歴史と活動はこのコロナ禍の中で大きな意義を持ちました。

内閣府に提出したガイドラインは100年近い実績のある日本バーテンダー協会がまとめるように指導があり「オーセンティックバー」のガイドラインが作成され、これによりはじめて公にオーセンティックバーの業態が記されました。

街にあっても商業施設内、宿泊施設内でも専門知識と技術を有するバーテンダーを配置する専門バーはオーセンティックバーであり、その他の呼称は無いこととなりました。自粛要請中は協会にも様々なご意見があったと聞き及びます。歴史ある団体でどうしても矢面に立たざる得ないご苦労は大変なものとお察しいたします。今後の段階的な行動緩和における条件などに、今までの努力と働きかけがエビデンスとして活用されることとなります。

そうしたバーテンダーの技術と精神を養い、境地へと達しめる大きな柱が全国バーテンダー技能競技大会であり、カクテルコンペティションではありません。

今後も50回、100回と永続する素晴らしい大会かと存じます。

最後になりましたが、ご後援の諸官庁、行政、団体、企業の皆々様には、カクテル文 化振興会としても衷心より厚く御礼申し上げます。



目次

当協会の新型コロナウイルス感染症への取	り組みに関して	1
タイムテーブル		2
ご挨拶・祝辞		
一般社団法人 日本バーテンダー協会 会長	酒向 明浩	3
一般社団法人 日本バーテンダー協会 中日本本部 本部長	今井 明弘	4
厚生労働大臣	加藤 勝信	5
愛知県知事	大村 秀章	6
名古屋市長	河村 たかし	7
一般財団法人 カクテル文化振興会 理事長	岸 久	8
目 次		S
第49回 全国バーテンダー技能競技大会 競	技説明	10
第49回 全国バーテンダー技能競技大会 出	場選手	15
会場図		21
大会役員		22
大会審査員		23
大会スタッフ		24
2022年度 役員役職一覧		25
中日本本部 役員・県支部長	26	
ミスターバーテンダー		27
名誉会員		28
一般社団法人 日本バーテンダー協会につい	って・主な活動	29
替助会員		30



第49回 全国バーテンダー技能競技大会 競技説明

◎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)

<バーテンダー必須問題20問>

バーテンダー必須問題は<u>2016年に改訂された</u>「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) ※今年度より衛生問題はございません。

【2】フルーツ・カッティング部門

制限時間10分(40点満点)

<材料>

リンゴ、グレープフルーツ(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(なるべく持参)は会場に用意されているものを必要量使用して良い。材料は拭く、磨く、産地シールを剥がすなどの事前準備を行える。しかし、切り揃える、切り込みを入れる、果実のへた、余分と思われるパイナップルの葉などに事前に手を加えることはできない。

<器具規定>

ミートナイフとペティナイフ(刃渡り11cm~16cm)の2本を選手が持参。

(2023年 第50回 全国バーテンダー技能競技大会より協会指定製品包丁とする)

上記の分類とは思えない形状のナイフは使用できない。ダスター、サロンも持参すること。

※盛り付け皿(直径12インチ=約30cm)、まな板(横60cm×縦30cm)を基本的なサイズとし、会場に 用意されているものを使用すること。

<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。

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行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、10分に口頭で伝える。

("5分経過、8分経過、30秒前、時間です"とタイム担当より伝えられる)

選手は時間内に、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」、「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、フルーツ、器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

競技中に指を切った場合、絆創膏などで自身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の確認がとられ、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、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等、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。

※フルーツのサイズ、まな板、フルーツ皿、ボールの大きさ、競技台の高さは選手案内にて通知される。

【3】課題カクテル部門

制限時間4分(50点満点)「5杯分、調整」

製作カクテル「テキーラ・マンハッタン Tequila・Manhattan」 「改訂 NBA新オフィシャル・カクテルブック」 121ページ参照

<材料>

テキーラ 45ml

スイート・ベルモット 15ml

ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。

<商標名>

サウザ・シルバー40°/750ml

サントリー(株)



バカルディ ジャパン(株) マルティニ・ロッソ/750ml ※会場にて新ボトルが用意されているので、そちらを使用すること。

<器具規定>

ミキシング・グラス、N.B.A.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(アデリア Sライン・シリーズ・カクテル L -6879 石塚硝子(株))は会場にて用 意されているが、変更する場合あり。((株)北澤企画事務所より販売)

<氷>

基本的にダイヤ・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。

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、一歩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。

ビターズ・ボトルの1振りは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、一歩下がって一礼して待機する。 ※ダイヤ・アイスの大きさ、競技台の高さは、選手案内にて通知される。

【4】創作カクテル部門

制限時間6分(60点満点)「5杯分、調整」

カテゴリー:オープン

: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

使用材料は副材料を含め6種類までとする。1杯分あたり70mlを超えてはならない。

<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: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>

N.B.A.協会指定製品のバー・ツールを使用すること。N.B.A.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(株)北澤企画事務所より販売)

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。

※新しく購入する選手は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)。

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、一歩下がって一礼して待機する。

◎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。

◎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)

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、手首のスナップをきかせ、スピーディーにリズミ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。

◎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て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。

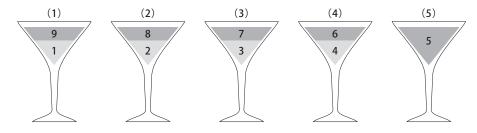
◎注ぐ手順

「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。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・カクテルの場合」

注いだ後、氷、清凉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各自で持参すること。
- 5) レシピの分量はmlで表記、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6種類までとする。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 会員ページ 各種資料ダウンロード内該当ページ参照 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)
- 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「一般社団法人 日本バーテンダー協会」に帰属します。

◎レシピ用紙の記入

賛助会社名は機関誌「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。 例)フランス語

使用材料名、商標名は協会ホームページ、会員ページ 各種資料ダウンロード内該当ページ 使用材料名・商標名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)

「○○○・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。

MEMO		



第49回 全国バーテンダー技能競技大会 選手一覧

No.	佐久間 泰	弘	北海道
	草野	聡	福島県
	阿 部 洋	佑	東京都
	荒 川 泰	六	東京都
	佐 藤 文	俊	東京都
	戸 沢 貴	光	東京都
	中 山 翔	吾	東京都
	三浦 龍ノ	介	神奈川県
	安井美	絵	東京都
	鈴 木 良	充	愛知県

No.	富	里		隆	Ξ	重	県
	濵 [H	勝	之	Ξ	重	県
	鮎丿	П	正	徳	大	阪	府
	田	島		翔	京	都	府
	本立	並	雪	美	大	阪	府
	竹卢	3 V	か	b	広	島	県
	田 相	村	哲	郎	宮	崎	県
	團	野	啓	昭	福	畄	県
	豊丿	П	紗	佳	熊	本	県

No.



北海道本部 (北海道支部)

佐久間 泰弘

TIFFANY

読み:ティファニー 意味:バラの名前



高貴で洗練された甘いブーケで人々を魅了し、愛されてきたピンクのバラ、 癒しに満ちたローズピンクの花姿をグラスに添えて、大切な貴女に贈ります。

(Recipe)

ン/エンプレス・1908 ベルガモット・リキュール/イタリカス ローズ・リキュール/ミクロ・リキュール・ド・ローズ ココナッツ・シロップ/モナン・ココナッツ

15ml 5ml

フレッシュ・レモン・ジュース

(株)都光 ペルノ・リカール・ジャパン(株) ドーバー洋酒貿易(株) 10ml

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、パイナップルの葉、ソイ・シート、アラザン、水飴 (調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR佐久間 TEL 0154-65-1977

Nο



東北本部(福島県支部)

草野

くさの さとし

Lumiere

読み:ルミエール

意味:光

夜空に散りばめられた希望の欠片を集め歩んだ軌跡。星降る空は明るみ、 暗い道を照らす陽光が世界を美しく染めていく。 ~Lumiere~未来に輝く夜明けの光。

意図 (Recipe)

カルバドス/ペール・マグロワール・フィーヌ 国分グループ本社(株) ドーバー洋酒貿易(株) ウォーターメロン・リキュール/キングストン・ウォーターメロン 20ml 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・フルーツミックス 10ml フレッシュ・レモン・ジュース 10ml 紫蘇・リキュール/ドーバー・紫蘇 1tsp.

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ、アラザン、食用花

〈調合タイプ〉シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

読み:あすか

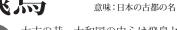
勤務先 Bar Wizard TEL 0244-26-3980

Nο



関東広域本部 (東京都支部)

阿部 洋佑





太古の昔、大和国の中心は飛鳥と呼ばれ、神聖な地として崇められていた。 豊かな大地に果実は実り、時の権力者は文化の発展を見守る。 今宵は、古き良き都に想いを馳せて…。

(Recipe)

サントリー(株) 柿・リキュール/ドーバー・柿 ドーバー洋洒貿易㈱ 15ml ピーチ・リキュール/奏・白桃 フレッシュ・ライム・ジュース サントリー(株) 15ml 5ml 柚子・シロップ/わつなぎ・ゆず 5ml

〈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

(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR保志Mons REX TEL 03-3572-7477

No



荒川 泰六 あらかわ たいろく

La Paz





ピカソが夢見た平和な未来。彼が愛したスーズを使用し華やかで笑顔溢れる この一杯を、平和の象徴「鳩」に乗せて世界中どこまでも届きますよう願い を込めて。

(Recipe)

ジン/サイレントプール スーズ ハ ハ ペア・シロップ/モナン・洋梨 フレッシュ・レモン・ジュース

10ml ペルノ・リカール・ジャパン(株)

10ml 10ml

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ライム・ピール、レモン・ピール、ラディッシュ、パスタ、南天の葉 ※グレープフルーツ・ツイストを絞りかける。 **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 酒向バー TEL 03-6280-6835

No



関東広域本部 (東京都支部)

さとう ふみとし

CERISIER

読み:セリシール

意味:桜



古くから春の象徴、花の代名詞として愛されてきた桜の花。満開の美しさに心が踊り、散りゆく姿に儚さと美しさを感じ、そしてまた新たな一年がはじ まる。

(Recipe)

フレッシュ・ライム・ジュース

フレーバード・ジン/ビーフィーター・ピンク・ストロベリー

桜・リキュール/奏・桜 ライチ・リキュール/ジファール・ライチ ジャスミン・シロップ/モナン・ジャスミン

サントリー(株) (株) コートーコーポレーション 15ml 5ml

10ml 日(小貿易(株)

10ml

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ライム・ピール、レモン・ピール、オレンジ・ピール、ブラック・オリーズ、マラスキーノ・チェリー **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライト霞が関 TEL 03-3592-0008

サントリー(株) (株) コートーコーポレーション

Remy cointreau Japan (株)

日仏貿易(株)

No.



関東広域本部 (東京都支部) 戸沢 貴光

とざわ たかみつ

Élan d'or

読み:エランドール 意味: 黄金の飛翔



雲を抜け、目指すは希望の陽が照らす光輝く一点の頂。 この一杯が、あなたの未来への灯火になるように、願いを込めて…。

(Recipe)

(Hecipe) カルパドス/ブラー・グラン・ソラージュ バッションフルーツ・リキュール/ジファール・パッションフルーツ ホワイト・キュラソー/コアントロー アマレット・シロップ/モナン・アマレット 15ml

フレッシュ・ライム・ジュース 10ml

〈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、ラディッシュ、南天の葉 〈調合タイプ〉シェーク/ショート・カクテル 〈使用グラス〉 4oz カクテル・グラス

Nο



関東広域本部 (東京都支部)

中山 翔吾 なかやま しょうご

La Vita

読み:ラヴィータ 意味:生命



清冽な香りに包まれ、水は川面いっぱいに漲る。大地の緑が一様に芽吹き、 やがてまた大地に帰る。繰り返す生命の営みを切り取り、爽やかで力強い味わいに仕立てました。

5ml

(Recipe)

ジン/タンカレー ベルガモット・リキュール/イタリカス 濃縮果汁/トックブランシュ・ポム フレッシュ・ライム・ジュース

ディアジオ ジャパン(株) ペルノ・リカール・ジャパン(株) 10ml ドーバー洋酒貿易(株) 10ml

1tsp.

読み:ベルフォーレ 意味:美しい森

〈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、パイナップルの葉、ラディッシュ **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR FOUR SEASONS TEL 03-3563-0808

Nο



関東広域本部 (神奈川県支部)

浦龍ノ介

Belle forêt



あまねく広がる新緑は柔らかな風に揺られ、 うららかな日和のもと新たな命が顔を覗かせる。 生き物たちが奏でる悠久の営みにより、美しく育まれた未踏の楽園…。

(Recipe)

(Mecipe) ティー・リキュール/ヘルメス・グリーン・ティ マスカット・リキュール/ミスティア トロビカルアイランドブレンド・シロップ/モナン・トロビカルアイランドブレンド 三陽物産(株) サントリー(株) サントリー(株) 10ml 10ml 日仏貿易(株)

〈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、ラディッシュ、マッシュルーム、パイナップルの葉

〈調合タイプ〉 シェーク/ショート・カクテル 〈使用グラス〉 4oz カクテル・グラス

No.



安井 美絵

やす() みえ

Millefleur

読み:ミルフルール

意味: 千花模様 (せんかもよう)



ルとは千花模様(たくさんの小花に囲まれた様子)を意味します。 さまざまな花をちりばめた可憐な優しさの漂う様をグラスに表現致しました。

(Recipe)

ウォーターメロン・リキュール/マリーブリザール・ウォーターメロン

フレッシュ・レモン・ジュース

Remy Cointreau Japan (株) 10ml 日本酒類販売(株)

10ml 10ml 日(小貿易(株)

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ラディッシュ、レモン・ピール、オレンジ・ピール、ズッキーニ、パイナップルの葉

〈調合タイプ〉 シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 バーガスライトEVE TEL 03-6274-6393

No.



中日本本部 (愛知県支部)

すずき よしみつ

shine

読み:シャイン 意味:輝く



夢物語と笑われた。 震える足、何度も諦めかけた。 眩い光、 憧れ続けた場所。 手を伸ばせば届きそうな栄光という名の輝きを掴み取る為のグラスです。

・・・ロ・レロ (・ サファイア ジン/ボンペイ・サファイア バッションフルーツ・リキュール/キングストン・パッションビーチ・リオュール/奏・白納 ミント・シロップ/モナン・モヒート・ミント フレッシュ・レモン・ジュース ペル/

30ml 15ml 5ml 10ml 10ml 1dash バカルディ ジャパン(株) ドーバー洋酒貿易(株) サントリー(株) 日仏貿易(株)

ペルノ・リカール・ジャパン(株)

〈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、ラディッシュ、ミント、パイナップルの葉、ニンジン **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Saintpaulia TEL 0532-54-8080

No.



中日本本部(三重県支部)

とみさと たかし

Departure

読み:デパーチャー

意味:出発



今日が人生の出発点」その気持ちを胸に上を向いて歩いて行こう。 満開の桜の花の中で飛び交う蝶のように軽やかな気分で。 未来への旅立ちをこの一杯と共に。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ポワール 桜・リキュール/ドーバー・桜

フレッシュ・レモン・ジュース

15ml 10ml 日仏貿易(株) 5ml

バカルディ ジャパン(株) ドーバー洋酒貿易(株)

日本酒類販売㈱

〈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、オレンジ・ピール、マラスキーノ・チェリー、パイナップルの葉 (調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Please! TEL 059-328-5733

Nο



中日本本部(三重県支部)

濵田 勝之

はまだ かつゆき

読み:ことのね 意味:琴の音色



「琴の音も月もえならぬ宿ながらつれなき人をひきやとめける」美しい月夜に 琴の音色で想いを伝えた日本古来の恋文(和歌)をカクテルで表現しました。

(Recipe)

ジン/六 ティー・リキュール/奏・抹茶 サントリー(株) 15ml 加子・リキュール/奏・柚子 ジンジャー・シロップ/わつなぎ・生姜 10ml 10ml サントリー(株) フレッシュ・レモン・ジュース

〈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、ミント・チェリー、ライス・ペーパー、金粉 **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar AQUA TEL 090-3298-0321

Nο



関西本部 (大阪府支部)

鮎川 正徳

あゆかわ まさのり

読み:ラペル 意味:カーテンコール



劇場に響く拍手と大歓声。それは舞台を彩った、あなたへのカーテンコール。鳴りやまぬ喝采の中、再び栄光への幕が上がる…。 ~RAPPEL~このグラスに祝福を込めて。

(Necuje) フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ポワール グレープフルーツ・リキュール/ルジェ・ピンク・グレープフルーツ ウォーターメロン・リキュール/キングストン・ウォーターメロン クランベリー・シロップ/モナン・クランベリー

バカルディ ジャパン(株) サントリー(株) ドーバー洋酒貿易(株) 20ml

10ml 5ml 日仏貿易(株)

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 グレーブフルーツ・ピール、ライム・ピール、ブラック・オリーズ、ラディッシュ、食用花、金粉 ※グレーブフルーツ・ピールを絞りかける。 (調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 alcobareno TEL 06-6690-7757

No



関西本部 (京都府支部)

田島 たじま かける

Vivant

読み:ヴィヴァン 意味:生き生きとした



春の訪れを喜ぶように、軽やかに舞う蝶を、満開の花が誘う。 ~Vivant~生き生きと、あふれ出す命の輝きをグラスに込めて。

(Recipe)

(Mediper/ フレーパード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ポワール 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 桜・リキュール/ドーバー・桜 キャラウェイ・リキュール/オルデスローエ・キュンメル

15ml (株) コートーコーポレーション 15ml ドーバー洋酒貿易(株)

5ml (株)ユニオンフード

フレッシュ・レモン・ジュース **〈デコレーション又はガーニッシュ〉** ナス、グレーブフルーツ・ピール、アラザン、ライス・ペーパー、ミント・チェリー、パイナップルの葉、南天の葉、水飴 **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Rocking chair TEL 075-496-8679

No



関西本部 (大阪府支部)

もとなみ ゆきみ

読み:はるつげぐさ 意味:梅の別称



厳しい冬に耐え、綻ぶ梅の花。景色を彩り、待ち侘びた春の訪れを告げる。 鼻をくすぐる梅の甘い香りに、移りゆく季節へ期待が膨らむ。歩み出す、新たな一歩を希望とともに。

(Recipe)

(Recipe) ジン/季の美 梅酒/サントリー梅酒・山崎樽熟成 ローズ・リキュール/ジファール・クレーム・ド・ローズ グレーブフルーツ・シロップ/1883・ピンク・グレープフルーツ

フレッシュ・レモン・ジュース

ペルノ・リカール・ジャパン(株) サントリー(株) (株) コートーコーポレーション 15ml 15ml

5ml (株)デニオ総合研究所

10ml

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 コウシン・ダイコン、レモン・ピール、アラザン、ドライフルーツ・ブドウ(枝)、ピンク・ペッパー、ズッキーニ、マラスキーノ・チェリー、水館 **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル 〈使用グラス〉 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR中原 TEL 072-282-7766

No.



中国本部 (広島県支部) 竹内 ひかり たけうち ひかり

Passerelle

フレッシュ・レモン・ジュース

読み:パスレル 意味:架け橋



七夕の夜空を舞う幸福を運ぶカササギ達。愛し合う二人が短冊に込めた想い を乗せ、島達は連なり天の川を渡る橋となる。このカクテルが二人の幸せの 架け橋となりますように。

30ml

(Recipe)

ン/ヘンドリックス ンン・ バイオレット・リキュール/マリーブリザール・パルフェ・タムール アセロラ・リキュール/ふんわり鏡月・アセロラ マスカット・リキュール/ミスティア

20ml 日本酒類販売㈱ サントリー(株) 5ml 5ml

三陽物産(株)

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ライス・ペーパー、パプリカ、南天の葉、ミント・チェリー (調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Celtic TEL 082-221-1055

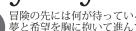
Nο



九州本部 (宮崎県支部) 田村 哲郎

Odyssey

読み:オデッセイ 意味:長い冒険の旅



冒険の先には何が待っているのか…さあ、出航の時間だ。 夢と希望を胸に抱いて進んでいこう!未来は光に満ちている。

(Recipe)

ジン/ビーフィーター40° メロン・リキュール/ミドリ サントリー(株) 15ml ピーチ・リキュール/ルジェ・ピーチ アーモンド・シロップ/1883・アーモンド 10ml 10ml (株)デニオ総合研究所 フレッシュ・レモン・ジュース

〈デコレーション又はガーニッシュ〉オレンジ・ピール、ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉 **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR たむら TEL 0985-25-2888

Nο



九州本部(福岡県支部)

團野 啓昭

だんの ひろあき

Lilac

読み:ライラック

意味: ムラサキハシドイ(花名)



夜が明けるとき、朝露に濡れて香り立つ草花。 新しい今日に胸をときめかせる。 優しげに揺れる幸せのライラック。咲き誇る姿は、美しく。

(Recipe)

サントリー(株) (株)ユニオンフード アサヒビール(株) 日仏貿易(株) バイオレット・リキュール/メラーナー・パルフェ・タムール バナナ・リキュール/ボルス・クレーム・ド・パナナ キンモクセイ・シロップ/モナン・キンモクセイ 15ml 15ml 5ml

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ソイ・シート、ライス・ペーパー、ライム・ピール、レモン・ピール

(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

No.



九州本部 (熊本県支部)

豊川 紗佳

Flower Moon

読み:フラワー ムーン 意味:春の満月の別名



フラワームーン。それは花たちが目覚め、生命の芽吹きを告げる春の満月。月明かりの下、春の訪れに歓喜する花々。咲き誇る花に想いを馳せて…華やかな一杯をあなたに。

(Recipe)

ジン/ヘンドリックス 桜・リキュール/秦・桜 三陽物産(株) 15ml サントリー(株) アサヒビール (株) 後・リイュール/ 桑・rg バイオレット・リキュール/ボルス・パルフェ・タムール アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド 10ml 10ml 日仏貿易(株) フレッシュ・レモン・ジュース 10ml

〈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、ブラック・オリーブ、アラザン **〈調合タイプ〉** シェーク/ショート・カクテル **〈使用グラス〉** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar BLUE TEL 096-323-3933



第49回 全国バーテンダー技能競技大会



	総合	
優勝	準優勝	第三位

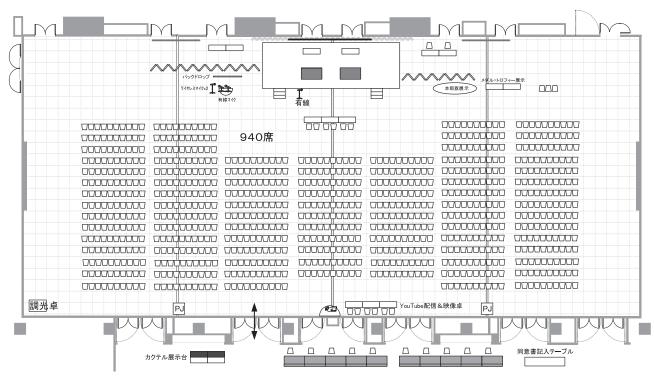
ベスト	ベスト	ベスト
ネーミング賞	テイスト賞	テクニカル賞

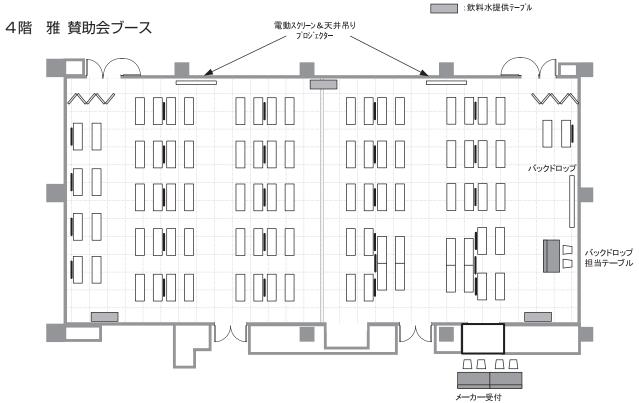
フルー	フルーツ・カッティング部門			課題カクテル部門			作カクテル部	門
第一位	第二位	第三位	第一位 第二位 第三位			第一位	第二位	第三位



会場図

3階 ヴェルサイユ 大会会場







大会役員

大 会 会 長 酒 向 明 浩 大 会 統 括 上 野 秀 嗣 会 委 員 大 長 今 井 明 弘 大会副委員長 宏 木 林 次 大会副委員長 吉 家 知也子 大会副委員長 﨑 郷 史 尚 大会準備委員長 豊 浩 田 康 競技実行委員長 之 井 法 競技実行副委員長 江 \prod 充 剛 学科試験実行委員長 勝 亦 誠 集 計 責 任 者 高 坂 壮 付 受 責 任 者 澤 泰 水 彦 賛助会ブース責任者 耳 塚 史 泰 会員情報管理責任者 善 須 田 野 報 責 任 者 陽 広 中 介 動画配信責任者 加 藤 緑



全 国 バ ー テ ン ダ ー 技 能 競 技 大 会

大会審查員

長	会	浩	明	向	酒
会 長	副	成	_	原	福
事	理	紀	良	井	平
事	理	治	幸	田	金
事	理	淳		倉	浅
事	理	弘	明	井	今
事	理	彦	道	葉	松
事	理	治	英	本	桶
事	理	広	理	村	上
事	理	弘	和	下	Щ



大会スタッフ

集計担当木林宏次(中日本本部) 久 (愛知県支部) 松 尾 一 磨(関東広域本部) 会 田 原

集計担当補佐 栁 原 貴 恵(愛知県支部)

恰 生 (愛知県支部) 畑 武 信(富山県支部) 髙

> 克 尚(愛知県支部) 受付担当二木久美(中日本本部) 浅 沼

藤 尚 哉 (愛知県支部) 土 岐 晶 一(愛知県支部)

陽一郎 (愛知県支部) 野 克 郎(岐阜県支部) 細

介 (愛知県支部) 吉 家 知也子(中日本本部)

瀬 美 依(愛知県支部) 小久保 禎(愛知県支部)

田 中 愛 子(岐阜県支部)

星野 大 樹 (愛知県支部)

> 星 野 拓 矢(愛知県支部)

北 子(協会職員) 水

賛助会ブース担当 山 崎 雅 史(中日本本部)

黒 太 佳 光(愛知県支部)

見学 周 平(愛知県支部)

頭 真由美(三重県支部) 鬼

作品担当 菜原 千 栄(福井県支部)

國枝 彩 (愛知県支部)

展示担当 進藤 英一(岐阜県支部)

大 西 由 騎(岐阜県支部)

撮影担当樋渡好洋(関東広域本部)

竹 田 英 和(関東広域本部)

山 田 降 之(東京都支部)

佐々木 将 文(中日本本部)

スタッフ統括 豊 田 浩 康(中日本本部)

松尾 民 子(関東広域本部)

会場担当梅村

伊

競技準備担当 江 川 充 剛(中日本本部)

堀川賀正(関東広域本部)

中田 喜 浩(石川県支部)

和 丸(福井県支部) 小 田

戸 悠 佑(愛知県支部)

京 太(愛知県支部) 西

津 貴 秋(愛知県支部)

三浦 基 治(愛知県支部)

佐藤 雄 平(愛知県支部)

有 村 翔太郎 (愛知県支部)

花 岡 翔 太(三重県支部)

志満津 蔵(愛知県支部)

選手控室担当 谷 口 耕 一(愛知県支部)

太 郎 (愛知県支部) 本 間

タイム担当 岡 﨑 郷 史(中日本本部)



2022年度役員役職一覧

会 浩 長 酒 向 明 専 務 玾 事 上 野 秀 嗣 〈副会長〉 顕 彰委員長 福 原 成 総 務 局 長 高 坂 壮 澤 財 務 局 長 水 泰 彦 〈常務理事〉 管 理 局 長 須 田 善 技術研究局長 井 \Box 法 之 渉 外 局 長 耳 塚 史 泰 野 広 報 長 中 陽 介 局 検定試験委員長 勝 亦 誠

 大海道本部
 本部長
 平井
 良紀

 東北本部
 本部長
 金田
 幸治

 関東広域本部
 本部長
 浅倉
 淳

 中日本本部
 本部長
 分井
 明日

 財西本部
 本部長
 松葉
 道彦

 中国本部
 本部長
 村田
 本部長

 九州本部
 本部長
 山下
 和品

北海道本部 常任幹事長 佐々木 直 保東 北本部 常任幹事長 佐々木 直 関東広域本部 常任幹事長 吉 本 武 史中日本本部 常任幹事長 豊 田 浩 世 財 西本部 常任幹事長 林 壮 一司中国本部 常任幹事長 松 岡 浩 司 四国本部 常任幹事長 橋 本 浩 二 九州本部 常任幹事長 橋 本 浩 二

(監事) 西方明

古田土 雅 行

〈協会職員〉事務局長 加藤緑



中日本本部 役員・県支部長

本 部 長 今 井 明 弘 常 任 幹 事 豊 浩 康 長 \mathbb{H} 宏 副 本 部 長 木 林 次 吉 部 長 家 知也子 副 本 副 本 部 長 岡 﨑 郷 史 総 務 部 長 木 林 宏 次 財 務 部 木 久 美 長 吉 管 理 部 長 家 知也子 江 充 技 術 研 究 部 長 Ш 剛 佐々木 広 報 部 長 将 文 渉 外 部 長 Щ 崎 雅 史 昭 会計書類確認者 西 良 \coprod 会計書類確認者 橋 功 高

 〈代表評議員〉 富山県支部長
 髙 畑 武 信

 石川県支部長
 中 田 喜 浩

福井県支部長 小田和丸

岐阜県支部長 進 藤 英 一

愛知県支部長 谷 口 耕 一

三重県支部長 濵 田 勝 之



ミスターバーテンダー

顕彰年		氏	名	
1952	濱	田	晶	吾
1953	本	多	春	吉
1955	淺	倉	進次	郎
1957	斉	藤	武	雄
1959	秋	田	清	六
1960	佐々	木	永	助
1962	吉	見	信	司
1963	筒	井	計	男
1964	長谷	Ш	幸	保
1972	鈴	木	雋	三
1973	大	原	平三	郎
1976	井	内	金	司
1977	長	嶋	秀	夫
1978	鹿	野	彦	司
1989	木	村	与三	男
1990	小 板	橋	幹	生
1991	岩	瀬	庄	治
1992	小	林		浩
1993	笹	Ш	昭	満
1994	稲	田		薫
1998	磯	村	信	元
1999	澤	井	慶	明
2000	Щ	本	浩	司
2003	古	Ш	緑	郎
2008	椙	Щ	八重	造
2010	Щ	崎	達	郎
2011	中	村	健	<u> </u>
2017	佐	藤	昭 次	郎



名誉会員

役職名	本部		氏	名	
名誉会員(特別国際顧問)	関東広域	中	村	健	$\vec{-}$
名誉会員(特別技術顧問)	関東広域	河	守	勝り	欠郎
名誉会員(特別運営顧問)	九州	佐	藤	昭》	欠郎
名誉会員(顧問)	四国	森	Щ	秀	光
名誉会員(顧問)	北海道	森	野	友	夫
名誉会員(相談役)	中日本	佐	Щ	義	則
名誉会員(相談役)	関東広域	佐	藤	喜作	八
名誉会員(相談役)	関東広域	岸			久
名誉会員	中日本	浅	野		晃
名誉会員	中日本	皆	吉	武	治
名誉会員	関西	橋	本	昌	三
名誉会員	関東広域	長名	111		馨
名誉会員	関東広域	坂	井	正	義
名誉会員	中国	益	永	泉	_
名誉会員	東北	岡	本	金	己
名誉会員	関西	宇	座	忠	男
名誉会員	関東広域	相	原		勝
名誉会員	中日本	小	森	正	清
名誉会員	関東広域	髙	島	幸	生
名誉会員	関西	木	村	義	久
名誉会員	中国	森		公	三郎
名誉会員	関西	増	田	隆	史
名誉会員	九州	髙	橋	弘	行
名誉会員	関東広域	保	志	雄	_
名誉会員	関西	早	Ш	惠	_

般社団法人日本バーテンダー協会

【日本バーテンダー協会について】

般社団法人 日本バーテンダー協会(N.B.A.)は、1929年(昭 和4年)に飲料文化の発展とバーテンダーの技術の練磨と人格の 陶冶を目的に設立され、1970年には厚生省(現、厚生労働省)よ り社団法人認可、2013年4月に内閣府より一般社団法人の認可 を受け、現在に至っております。

当協会は、全国8本部、47都道府県支部にて構成され、日本 における最大規模のバーテンダーの団体で、その足跡は我が国 のバーテンダーの歴史でもあり、飲料業界の発展と共に歩んで きた歴史とも言えます。

また、情報化が一段と進み、飲料サービス業も多様化してい る現状を踏まえ、当協会では、国際的に活躍できるバーテンダー の育成を図るべく、1962年より国際バーテンダー協会(IBA)にア ジアの国としては初めて加盟し、海外からの情報収集や加盟各 国との友好関係の強化に努め、活発な活動を行っております。

毎年開催される全国バーテンダー技能競技大会は、格式、伝 統共にわが国のみならず、広く世界に知られており、優勝者には 厚生労働大臣賞、開催地知事賞及び市長賞が授与されます。ま た、バーテンダー呼称技能認定試験、インターナショナルバーテ ンダー呼称技能認定試験の資格制度があり、その他、様々な公 益性に富んだ活動を推進している組織です。

この協会は、わが国におけるバーテンダーの資質の向上と調 酒及び飲酒に関する正しい知識の普及を通じて飲料文化の発展 と継承を担い、カクテルを中心とする調酒、調理技術の向上、食 品衛生の推進、バー及び職場における健全で衛生的な環境の確 保を図り、もって国民の福祉と環境衛生の向上に寄与することを 目的とする。

この協会は、前条の目的達成のため次の事業を行う。

- (1)調酒技術、調理技術、食品衛生、職場における衛生的環境等 に関する調査、研究
- (2)カクテルを中心とする飲料等の調酒、調理に関する正しい知 識の普及を図るための刊行物の発行及び講習会等の開催
- (3)正会員に対する研修、教育、及び資格技能検定の実施
- (4)教育カリキュラムの構築とバーテンダー養成機関の指定、及び 設置、運営に関する事業
- (5)会員の相互扶助
- (6)その他、この協会の目的を達成するために必要な事業

【基本理念:出会いと感動の中での自己啓発】

1929年(昭和4年)に酒文化の発展、バーテンダーの資質の向 上を基本理念に東京で創立発会しました。以来、N.B.A.は日本 の酒文化発展に貢献してきました。また、それはわが国のバーテ ンダーの歴史そのものでもあります。N.B.A.は現在、酒学の権威 者から将来性豊かな若者、約2,000人で構成されております。変 わらぬ基本理念を受け継ぐ伝統あるN.B.A.において"出会いと感 動"を繰り返す中であなたの能力は十分に開発・発揮されること でしよう。

バーテンダー、バー店舗営業については会員それぞれを尊重し、 主に調酒技術、食品衛生や酒類他の多くのことを学ぶ機会を 提供する業界団体として活動して参ります。

【信条】

信義 礼節 友愛

主な活動

N.B.A.は、公益法人としての責任を果たすため、事業遂行に際し 広く門戸を開放しています。「各種講習会」「全国バーテンダー技 能競技大会」への参加をはじめ、資格習得のための技能検定試験 「バーテンダー呼称技能認定」の解放など、一般消費者の利益を 図るため、事業内容の明示と実行に努めています。

【講習会・技術研究会】

飲み物の世界は専門化と分化が進んでいます。講習会は、現在 の飲料がいかに成立したか、文化的背景を系統的に学びます。ま た、技術研究会は、築き上げてきた調酒技術の背景となる科学性 を学び、経験を体系的に整理することができます。さらに、バーテ ンダーは、人への奉仕を無上の喜びとする職業です。酒場を利用す る大切なお客様にいかに満足していただけるか、信頼を高め繁盛に つながるサービスの在り方を研究しています。

このように知識・技能の習得に加え、接客サービスやマネージメ ントに関する高度な専門性を求めるなど、職業能力全般の向上を 目指します。

また、講習会は、その他一般消費者に飲酒に関する正しい知識の 啓発活動や会員への社会教育の場としての役割を果たしています。

【カクテル・コンペティション】

●全国バーテンダー技能競技大会(BTSC)

この大会は、単なるカクテル・コンクールではありません。学科部 門、フルーツ・カッティング部門、課題カクテル部門、創作カクテル 部門の4部門の総合点で競う、わが国で最も権威あるバーテンダー の技能競技大会です。優勝者には厚生労働大臣賞、開催地知事 賞・市長賞の授与、世界大会出場権の獲得等、最高の栄誉が与えら れます。バーテンダーにおける知識とは、知ることを中心とする学 問的な知識と実践的な技能の習得で成り立ちますが、本大会に挑 戦することによって双方を徹底的に身に付けることができます。さ らに、本競技大会は、飲料文化発展の源泉として、関連産業を通し て広く社会に還元されています。

●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)他 全国エリートバーテンダー カクテルコンペティションは、20歳以 上28歳以下の年齢の者を対象とした大会です。全国バーテンダー 技能競技大会の登竜門として、次代を担う若手バーテンダーが積極 的にエントリーしています。

その他、メーカー主催の創作カクテル・コンペティションが開催 されます。優勝者は作品の上に自己を開花させることができ、バー テンダーとして大きな喜びを味わうことができます。また、賞金や海 外研修の特典に浴するとともに、将来に渡って目標に挑戦する勇気 と自信を身につけることができます。

【呼称技能認定試験】

バーテンダーの職業的権利を保つため資格認定制度に基づき資 格試験(バーテンダー呼称技能認定試験、インターナショナルバー テンダー呼称技能認定試験)を行っています。この制度はN.B.A.に あって最も重要な制度です。取得した資格認定証書は、確かな技 術者の証明として、お客様に大きな信頼感を与え、ますます社会的 評価が高まっています。

【機関誌『BARTENDER』の発行】

会員のための機関誌『BARTENDER』を年11回発行しています。 未来思考のバーテンダーが目指すべき事柄を綿密に取材し、公平 中立な中に本協会の理念が明確に打ち出されています。飲料サー ビスに関する必須の知識と、カクテルコンペティションの最新情 報、特集記事や連載もの、世界の酒文化、賛助会員による新製品の 紹介や各支部の活動状況も詳載されています。

【国際バーテンダー協会(IBA)】

国際バーテンダー協会(International Bartenders Association 略称 IBA)は、世界の飲料文化の発展、バーテンダーの国際交流、 カクテル・レシピの標準化を目的に、1951年イギリスの保養地トー クェイでヨーロッパ7カ国のバーテンダー達により組織の結成が確 認されました。年次総会とワールド・カクテル・チャンピオンシップ (WCC)のクラシック部門、フレア部門は毎年開催されています。



オブザーバー国:アルパニア、コスタリカ、コートジボワール、セネガル、 ナイジェリア、ベラルーシ、ベリーズ、モンゴル



賛助会員

アイビスジャパン株式会社

アクサス株式会社

アサヒ飲料株式会社

アサヒビール株式会社

株式会社ウィスク・イー

株式会社 HBS

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

株式会社 岡永

小川珈琲株式会社

雄山株式会社

ガイアフロー株式会社

株式会社北澤企画事務所

木下インターナショナル株式会社

株式会社キムラ

キリンビール株式会社

株式会社久米島の久米仙

堅展実業株式会社

国分グループ本社株式会社

株式会社 コートーコーポレーション

小正醸造株式会社

株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー

株式会社佐弘商事

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティ株式会社

有限会社佐多宗二商店

サッポロビール株式会社

三悦刃物有限会社

サントリーアライド株式会社

サントリー株式会社

三陽物産株式会社

三和酒類株式会社

CT SPIRITS JAPAN 株式会社

株式会社信濃屋食品

ジャパンインサイト株式会社

株式会社ジャパンインポートシステム

ジャパン メディア セールス

スコッチモルト販売株式会社

SudoWork合同会社

高橋酒造株式会社

竹廣株式会社

ディアジオ ジャパン株式会社

株式会社デザインアンドデベロップメント

株式会社デニオ総合研究所

東レ株式会社

株式会社都光

ドーバー洋酒貿易株式会社

株式会社Traders Market

株式会社新潟印刷

日仏貿易株式会社

日本酒類販売株式会社

バカルディ ジャパン株式会社

株式会社八海山

フィリップ モリス ジャパン合同会社

株式会社フードライナー

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

株式会社ベンチャーウイスキー

本坊酒造株式会社

三田飲料株式会社

ミリオン商事株式会社

株式会社武蔵屋

株式会社明治屋

モンテ物産株式会社

大和貿易株式会社

株式会社ユニオンフード

ユニオンリカーズ株式会社

横山興業株式会社

リードオフジャパン株式会社

Remy Cointreau Japan 株式会社

(五十音順)

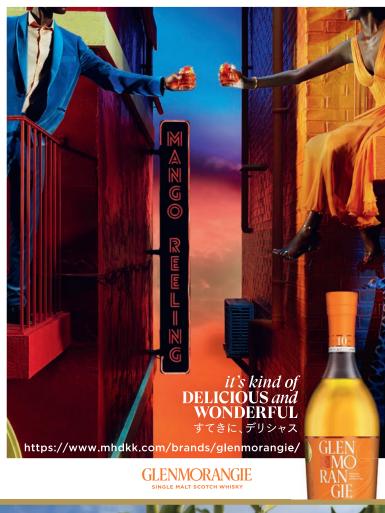














THE SPIRIT OF THE NBA

https://www.mhdkk.com/brands/hennessy/sp/hy-nba/



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、 胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。



ウイスキー 飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。

No.3 LONDON DRY GIN

サーブするよろこびと誇り





International Spirits Challenge

世界的な酒類コンペティションであるインターナショナル・スピリッツ・チャレンジ (ISC)。著名なマスターブレンダーなど50人以上の審査員によるブラインド・テイスティングによって上位から「トロフィー」、「ダブル・ゴールド」、「ゴールド」、「シルバー」、「ブロンズ」が選ばれます。

さらに全部門の「トロフィー」受賞ブランドを対象に再度ブラインド・テイスティングをおこない、傑出したブランド1品のみにSUPREME CHAMPION (シュプリーム・チャンピオン) の称号が与えられます。ちなみに2017年のISCでは「響21年」がシュプリーム・チャンピオンを獲得してジャパニーズ・ウイスキーの品質の高さを示しました。

そして2019年、No.3ロンドンドライジンは4度目の「トロフィー」を受賞しただけでなく、ジン・ブランドとしては世界で初めてシュプリーム・チャンピオンを獲得したのです。

ロンドン最古のワイン商の「鼻と舌」が生んだ最もロンドンドライジンらしいジン。 No.3ロンドンドライジンをサーブするよろこびと誇りをお楽しみください。



BEAR'S BOOK

JAPANESE DRY

45%vol

DISTILLED IN KUMAMOTO TARAGI DISTILLERY **SINCE 1900**

70cl e

『BEAR'S BOOK』、それはまるで森林浴のような癒しの香り





















【山椒】 Japanese Pepper

【米のもみ殻】 Rice Husk

【不知火】 Shiranuhi Peel

【レモン】【ジュニパーベリー】 Lemon Peel Juniper Berry

Ginger

【ゆず】 Citron Peel

【椿】 Camellia Japanese Tea

【杉】 Cedar

部記載していないボタニカルもあります。



INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE

優秀味覚賞3ツ星受賞



ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE 2021

FINALIST GIN

ECサイト 限定商品 https://www.ts-craft.jp



20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



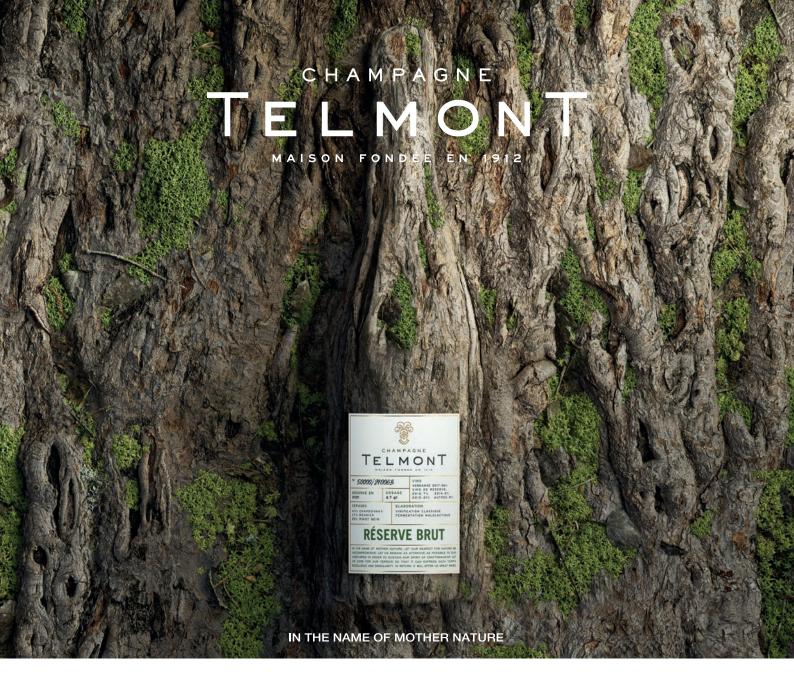


お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。 妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。



「一度使えば、手放せないクオリティ」をテーマに掲げる「BIRDY. Supply」。 日々大量のグラスや食器を扱い、洗いや磨きに多くの時間を費やす現場の "プロフェッショナル"の声をもとに商品開発を行う、キッチン&ダイニング のブランドラインです。

横山興業株式会社 〒471-0838 愛知県豊田市緑ヶ丘 2-8-1 TEL:0565-27-5500 https://birdy-j.com



母なる自然の名のもとに テルモン、母なる自然に向き合う サステナブルなシャンパーニュ。











AND NOW FOR A BOTTLE OF

WINDTHRASHED, HARD-EARNED, PAINSTAKINGLY CRAFTED, WINTERBATTERED, TIME-FORGED...

お酒は20歳になってから。 輸入販売元:三陽物産株式会社







〒110-0005 東京都台東区上野6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル 1階 TEL: 03-3833-3541 FAX: 03-3832-6930 https://www.toko-t.co.jp













akayane.co.jp

AKAYANE CRAFT SPIRITS 山椒

内容量: 720ml アルコール度数: 45%

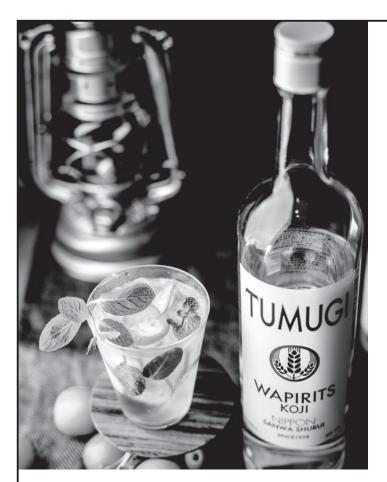
田椒の香り

お酒は 20 歳になってから。 お酒は適量を。 妊娠中・授乳中の飲酒には気をつけましょう。 赤屋根製造灰佐灵宗二商店



三悦刃物有限会社

〒501-3914 岐阜県関市鋳物師屋 5 丁目 4 番 15 号 TEL.0575-22-6666 FAX.0575-22-7962



世界的コンペティション

SFWSC 全賞 受賞

DOUBLE GOLD

「TUMUGI BUNTAN」は 米国最大級の出品数を誇る酒類コンペティション 「SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2021」において、 「DOUBLE GOLD」を受賞しました。



HPから オフィシャル





飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。飲酒運転は、絶対にやめましょう。三和酒類株式会社 https://www.sanwa-shurui.co.jp



Barとお客様をつなぐオリジナルピンズ ピンズ製作はPINS FACTORYにお任せください。



是非お立ち寄りください。

ピンズに関するお問合せ **お問合せの際には、NBA会員である旨をお知らせください。 [TEL] 03-5441-7417 [FAX] 03-5441-7428 [HP] https://www.pins.co.jp [e-mail] info@pins.co.jp

お問い合わせ先: 結城(ゆうき) yuki@pins.co.jp 齋藤 (さいとう) saito@pins.co.jp







飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。 お酒は楽しく適量を。 本坊酒造株式会社 本社/鹿児島市南栄3丁目27番地 TEL099-210-1210 http://www.hombo.co.jp/







パーシモン(柿)リキュール

OR-G

(オージー)

プレミアムフレンチウォッカベースに、 甘くとろける柿、フレッシュなマンゴー・ パパイヤ・ライムを加えた新感覚リキュール

Y A M A T O

TEL: 072-852-5555 FAX: 072-852-5556







一般社団法人 日本バーテンダー協会(国際バーテンダー協会加盟)

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F URL www.bartender.or.jp

第49回 全国バーテンダー技能競技大会 大会記念誌

発行日:2022年10月8日 発行責任者:酒向 明浩 編集責任者:今井 明弘

発行所:一般社団法人 日本バーテンダー協会

編集:記念誌作成委員会 制作:株式会社新潟印刷

© 2022 NIPPON BARTENDERS' ASSOCIATION

無断転載・複写を禁じます。

本誌は、一般社団法人日本バーテンダー協会主催の全国バーテンダー技能競技大会の開催に基づき刊行されたものです。



富士御殿場 蒸溜所 Mt.FUJI DISTILLERY





ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。 妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。

