

## NBA「全国バーテンダー技能競技大会」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）

#### <バーテンダー必須問題20問>

バーテンダー必須問題は2016年に改訂された「新NBA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（ゴールド）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。）

※別紙 協会指定製品一覧参照

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おこな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”とタイム審査員より伝えられる。）

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「有る」、「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時間が止められる)

あまり傷が深い場合によっては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」

製作カクテルは「新NBAオフィシャル・カクテルブック」より指定する。

※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、NBA 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。(北澤企画様より販売)

#### <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。

水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、一步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振りには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、一步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

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

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)氷が入っているかないは自由。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>

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、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

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)

協会指定製品のビターズボトルを使用する。

(北澤企画様 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。

(北澤企画様 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ムカルに上下にシェイクする。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。

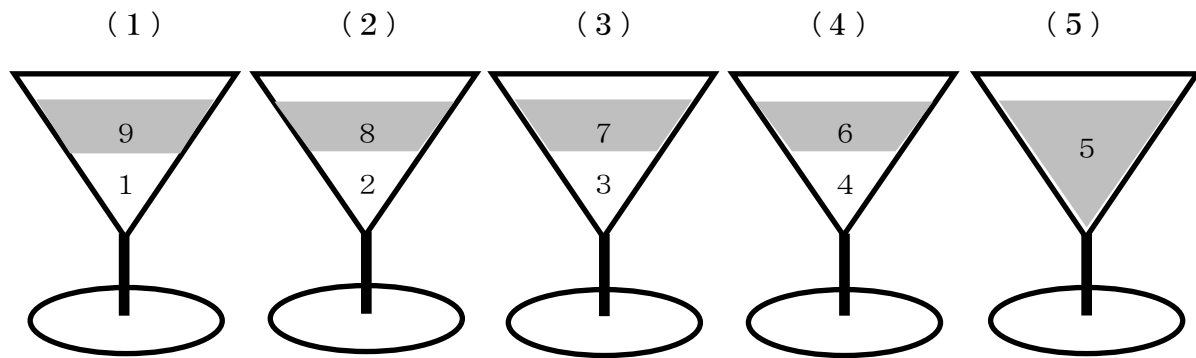
### ◎注ぐ手順

「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。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、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 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、選手自身が確認すること。  
(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 に帰属します。

## ◎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。

※レシピ記入例一覧を参考にする。

「〇〇〇・ピールを絞りにかける」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。