■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『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	ウヰルキンソン・ウオッカ	40 度	720ml	アサヒビール(株)
ステア	ジン	ビーフィーター	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）氷が入っているいないは自由。フローズンも可。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、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(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(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。

◎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

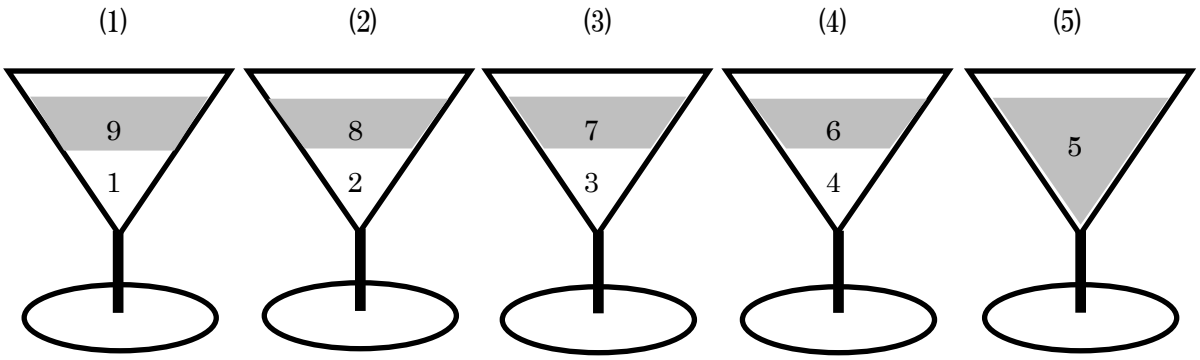
カクテル・ティンに氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアして右手でストレーナーをかぶせ、よく水切りして材料を注ぎ入れ、ストレーナーをかぶせ、スローイングする。(高い所から低い所)
材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。ティン、ストレーナーは協会指定商品を使用すること。
※以上、メジャー・カップ、シェーク、ステア、ビルド、スワリング、スローイングの動作は左右逆でもよい。

◎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⑴のグラスに、5 分目、⑵ 5 分目、⑶ 5 分目、⑷ 5 分目、⑸ 8～9 分目、⑷に戻り⑶・⑵・⑴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トング等を使い、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、トング等を使い、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)、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、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。

◎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すること。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) ボンジュール

使用材料名・商標名・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・商標名一覧及びデコレーション記載例一覧を参考に、正確に記入(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」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をすること。

※技能競技改定サンプル動画

協会ホームページ＞＞会員ページ＞＞会員ページおしらせ＞カクテル基礎技術　動画リンク先

協会の YouTube チャンネルにアクセスしても見ることが可能です。

https://www.youtube.com/channel/UCde9it5w-W-WauseLXjTctA

※51 回大会より競技規定・審査用紙・審査留意事項が大きく改定されており、しっかりと熟知・熟読をすること。