

共催カクテルコンペティション レギュレーション

HBA カクテルコンペティション 委員会

本レギュレーションは、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会(以下HBAという)と国分グループ本社株式会社が共催運営するカクテルコンペティションについて適用する。

I. 参加資格

HBA所属 HBA認定バーテンダー資格以上保有の正会員・特別会員である者。

II. 応募規定

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

HBAが定めるエントリーフォームに必要事項を記入し、期日までに指定された提出方法で、指定された宛先に提出しなければならない。

III. 本選出場資格

- (1) 応募者が所属する各支部において開催される支部代表選手選考会(予選・実技)を通過し、支部代表選手として選出された者。
- (2) 全国大会出場の当日に、エントリーフィーを納めることができる者。
- (3) 全国大会出場後、「国分(株)プロモーション企画」もしくは、「国分(株)取扱いの商品を使用したフェア」を大会の開催年の年度末まで継続実施できる者。

IV. 応募作品規定

- (1) ネーミングに関する基本事項

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

- ① カクテルのネーミングは、未発表のものに限る。
- ② HBA主催ならびに共催、その他の創作カクテルコンペティションなどで、過去入賞(優勝~3位、ネーミング賞を受賞)した作品と同一のものは不可。
- ③ スタンダードカクテルと同一のものは使用不可とする。
- ④ 著作権の侵害にあたりと判断されるものは使用してはならない。
- ⑤ 造語などについては、使用する場合、一般的に理解出来る範囲での使用が望ましい(審査員が理解できない場合は、減点対象となる。)
- ⑥ カクテル名には、倫理上ふさわしくないもの(暴力的、セクシャル、麻薬、中毒)

(2) 作品の創作イメージに関する基本事項 **※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。**

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

- ① 作品の創作イメージは、句読点・括弧なども含め80字以内で表現する。
- ② 文字数が80字を超過している場合、その作品は失格とする。

(3) レシピに関する基本事項

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

- ① レシピは未発表のものに限る。
- ② 著しく既存カクテルと酷似している作品は認めない。
- ③ **国分株式会社 取扱い商品の使用に限る。**
但し、副材料に使用するフレッシュ・ジュースについては、日常の業務に即した常識的なものについては、カクテルコンペティション委員会の判断で使用を許可する。
- ④ 使用材料は5種類までとする。
使用材料とは、主、副、添加材料およびカクテルの味に影響する香り付けやグラスエッジに施されたスノースタイル、その他カクテルに直接接触するガーニッシュ、またガーニッシュを食することを指定した場合もこれに含む。(全て材料としてレシピ表に登載のこと。)
- ⑤ **副材料として、国分株式会社 取扱いの加工食品(缶詰等)で使用許可されたものに限り、使用を認める。但し、それらを単にブレンダーでピューレ状にする以外、更に加工して使用したり、国分株式会社取扱い商品以外の加工食品の使用はHBAカクテルコンペティション規定に基づき一切認めない。**
- ⑥ 副材料として、国分株式会社 取扱いの加工食品(缶詰等)を使用し、テーマ商材の個性を著しく損なっていると味覚審査員に判断された作品については、作品点からの減点対象とする。

(4) レシピの分量表記と容量に関する事項

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

- ① 材料のレシピ(単位)はすべてmlで表示する。
tsp./drop/dash などの単位は使用可能であるが、重複しての使用は認めない。
また、グラム(g)など、カクテル調合に際し、不適切な単位は使用不可とする。

- ◆ ショートカクテル 総量 60ml
+ tsp./dash/drop(バー・スプーン1杯までは60mlの総量には含めないが、使用材料5種類の1つとして捉える。)
- ◆ ロングカクテル 仕上がりは、使用グラスの8分目。グラスに氷を入れる場合は、材料の総量が60ml~170mlでなければならない。

(それ以下、以上は認めない。)

ただし、グラスの中に氷を入れないホット・カクテル等については、規定グラスの容量に合った分量で仕上げる。

- ② グラスエッジに施す、パウダー等については、材料記載のみとし、分量欄には記載しない。
(ガーニッシュ欄にも記載要)
- ③ 器具の中に直接、液体以外(mlで表記出来ない材料)を入れる場合は1杯あたりに使用する量を記載する。(例:ミントの葉 1枚 など)

(5) ガーニッシュ、デコレーションに関する事項 ※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

※ ショートカクテル / ロングカクテル 共通

▼ 本来、デコレーションとは、味覚の補助的目的で添えられてきたものだが、昨今は作品イメージの強調やファッション性から捉えるケースが多く、次代のニーズでもあり、HBAとしてはデザイン性や新しい素材の発見として期待できる場合は別途評価する場合もある。(特別賞などとして) その場合もコストと作成にかかる手間など、商品としての対応が一般的な営業において可能なものであるかは厳しく審査する。

- ① ガーニッシュは食用に適したものを必ず使用し、5杯分すべてのカクテルに飾る。
- ② 液面にガーニッシュが触れる場合は1つの材料として記載すること。
- ③ 審査の際、食すことを指定した場合は材料として、「レシピ」枠内に記載すること。
また、その注釈を「作成手順」欄に記載のこと。
- ④ デコレーション(マドラー、ストロー、リボンなど食用でない装飾)に、著しく作品名を意識したものや、一般的に入手困難な形状のものを使用した場合、カクテルコンペティション委員会によって協議し、作品点からの減点もあり得る。
- ⑤ グラスの縁に砂糖・塩・その他粉末をつける場合、使用材料として記載すること。
また、その粉末をつける為に使用したシロップやリキュール、果汁なども1つのアイテムとしてカウントされる。ただし、そのシロップやリキュール、果汁などがカクテルの材料に使用されている場合は、新たな材料とは捉えない。同様に柑橘類のピールについても、レシピ中にその果汁が含まれる場合には材料としてのカウントは行わない。
- ⑥ チェリーやオリーブその他ガーニッシュをグラスの縁に飾る際、カクテルの液面に触れる場合は材料の1つとしてレシピに記載する。
- ⑦ ガーニッシュやデコレーションにハーブ等カクテルの香りを左右するものを使用した場合は、材料の1つとしてレシピに記載すること。
- ⑧ 粉末(砂糖や塩、金箔その他)をグラスの周りに飾りとして使用する場合、試飲の際に口に、触れず、味覚に影響がないと判断されれば、カクテルの使用材料中の1つとしてのカウントはしない。(但し食用に適する素材であってもデコレーション記載欄に登載要)
- ⑨ 先端に何もつけないカクテルピック(ピック様のもの全て)の使用は認めない。
松葉串などもカクテルピックと見なし同様の使用方法について認めない。
(本来の使用用途とは異なる為。またガーニッシュをグラスエッジに飾る際の落下リスク回避

または、競技時間の短縮を目的とした行為が見受けられる為。)

- ⑩ ガーニッシュおよびデコレーションに使用する全ての材料は、レシピ表に登載しなければならない。(カクテルピック、爪楊枝、ストロー、マドラー等も含む)

(6) 禁止事項・使用禁止材料に関する事項 ※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

★ 各支部、代表選考(予選)の段階で厳重にチェックを行い、本選においても再度チェックを行なう。*本選エントリー後に規定違反が発覚した際、その作品は失格とする。

- ① ガーニッシュも含め季節または場所によって、入手困難と判断されるものは使用してはならない。
- ② レシピに使用材料としての記載なきものを使用した場合は失格とする。
※味わいのバランスを整えるため、レシピ記載材料に補糖したり、酸、色素を加えるなど、本来の素材に意図的な加工を施したにもかかわらず、レシピに記載されていない場合。
- ③ 本コンペティションにおいて、国分(株)取扱いの指定加工食品以外の使用を禁止する。
※Ⅳ. 応募作品規定-(3)レシピに関する基本事項-⑤⑥ 注意・参照のこと。
- ④ 国分(株)取扱いの加工食品であってもそれらを『煮る』『焼く』『漬けこむ』など、元の商材から逸脱する二次加工を施したものの使用は一切認めない。
- ⑤ 氷以外のもので、カクテルを冷やすこと。
※グラスに入れる氷をジュースやお茶、食品などを氷結させ、氷として使用したり、液体窒素など、本来のバーテンディング以外の方法でカクテルを冷やすこともこれに該当。
- ⑥ RTD(Ready to Drink)、RTS(Ready to Serve)等のアルコール飲料の使用は禁止。
※缶酎ハイなどのプリミックス・アルコール飲料がこれに該当。
- ④ 自家製のもの(一般に流通していないもの)についても入手困難品と定め使用禁止とする。
- ⑤ 飲用・食用に適さないものは使用してはならない。(ガーニッシュも含む)

※化学薬品(接着剤等の使用も含む)・医薬品・食用に適さない生花など(食品衛生法違反)

生花店やホームセンターの生花コーナーで販売されている花は食品と一緒に使用出来ません。
上記、生花の飼育栽培には、使用農薬の規制がないため口腔摂取時に強い毒性を示し、水洗いしても落ちない残留性の強い農薬も使用されており、危険性が高いため。
食品を飾る生花は、青果市場で流通している種類のみ使用可能。

V. 使用グラス規定

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

- ① 本競技会において使用できるグラスは、下記3種類のHBA 規定グラスのみとする。
- ② グラスは全て選手各自が持参のこと。(予備含め6脚持参)

*HBAカクテルコンペティション 規定グラス

ショート部門	ロング部門	ロング部門
		
ショート・カクテル 容量: 120cc	コリンズ 容量: 350cc	シャンパン・フリュート 容量: 227cc

VI. カクテルコンペティション出場規定

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

- (1) 服装・身嗜みに関する事項
- (2) 競技に関する事項

VII. カクテルコンペティション審査規定

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

- (1) 審査に関する事項
- (2) 作品審査に関する事項
- (3) 技術審査に関する事項
- (4) 審査項目・配点表
- (5) 競技時間に関する事項
- (6) 順位の設定に関する事項

VIII. 競技手順に関する事項

※HBAカクテルコンペティション運営規則に準ずる。

★ 各支部代表選手選考会を通過し、全国大会にエントリーした時点で、レシピ記入の不備、作品のレギュレーション違反等が発覚した場合は、カクテルコンペティション委員会の判断の基、全国大会の技術審査員3名の各々の得点から5点ずつの減点とする。
 また、著しくレギュレーションより逸脱した違反作品および選手

●競技カウンターのセッティングの流れ

★競技カウンター後方にセッティングテーブルを設置。
※競技カウンター天板端とセッティングテーブルの天板端との間隔は140cm

- ①競技者は、バックサイドで各自使用材料、機材の準備を自身の責任の下行なう。
- ②係員は、トレーに乗った選手の準備物をセッティングテーブルに運搬。
- ③選手は入場後、司会者の合図により、各自の機材一式をセッティングテーブルから、競技カウンターに移し、競技の準備に入る。

※制限時間 ショート60秒、ロング75秒

制限時間内に、壇上の選手がセッティングを終えれば、その時点から競技開始。

制限時間内に、セッティングが完了しない選手がいた場合、制限時間終了と同時に競技スタート。

競技時間内に試技が終了すれば減点なし。
但し、時間オーバーの場合は、競技採点の減点法に準ずる。

*表A 【セッティング・イメージ】

