



BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION 2016 日本大会

参加者募集のお知らせ

世界で最も権威のある大会の一つ「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016」、
世代を超えて受け継がれるカクテルを創造するこの世界大会への切符をかけて、国内代表を決める日本大会を遂に開催します。

- 名 称：** BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION 2016 日本大会
- 企 画 概 要：** 世界5大陸から選出された各国を代表するバーテンダーによるコンペティション。
日本大会では応募者の中から世界大会に出場する代表1名を選出する。
- 主 催：** バカルディ ジャパン株式会社
- 後 援 (順 同)：** 一般社団法人 日本バーテンダー協会 (N.B.A.)
一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 (H.B.A.)
特定非営利活動法人 プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 (P.B.O.)
- 応 募 資 格：** ・バー、ホテル、レストラン等に勤務するバーテンダー、またはそれに準じる方で、応募時点で20歳以上、日本国内在住の方
・応募時点で、特定の酒類ブランドのアンバサダー業務等を行っていない方
・大会規定に沿ったオリジナルカクテルレシピを開発し、それを一般に公開できる方
- 表 彰 内 容：** 優勝者(1名) 2016年世界大会への出場資格
日本大会ファイナル出場者(2名) 2016年世界大会へのオブザーバー(観戦者)としての参加権利
- 参 加 費 用：** 【大会参加費】 無料
【交通費・宿泊費】 ①2015年11月開催予定の日本大会セミファイナルは、東京の会場にて行います。会場までの交通費・宿泊費は自己負担でお願いいたします。ただし首都圏(1都3県)以外からご参加いただく方の交通費・宿泊費の一部は、事務局側にて負担させていただきます。
②2016年2月開催予定の日本大会ファイナル会場までの交通費・宿泊費は自己負担でお願いいたします。ただし、首都圏(1都3県)以外からご参加いただく方の交通費・宿泊費は事務局側にて負担させていただきます。
③2016年5月開催予定の世界大会への渡航費・宿泊費は主催者側にて負担いたします。

【その他費用について】

日本大会セミファイナル、日本大会ファイナルで使用する副材料及び道具類は、参加者ご自身で準備お願いいたします。バカルディ スペリ
オールラムまたはバカルディ ゴールドラムは大会主催者にてご用意いたします。

【書類審査の結果発表について】

上位20名を選出のうえ、結果は2015年10月16日(金) 発送の郵便にて審査通過者へ通知させていただきます。

応募宛先 応募用紙は、以下の宛先まで郵送にてご応募ください。

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町3-13 代官山エーデルハイム 406号室(SME内)
「バカルディ BLCC 日本大会事務局」宛

応募受付期間：2015年8月10日(月)～9月30日(水) 必着

バカルディ BLCC 日本大会事務局 〈土・日・祝日を除く〉

【お電話でのお問い合わせ】 TEL：03-5428-4004 【受付時間】 11:00～18:00 ※担当者が不在の場合は折り返しご連絡いたします。



開催概要

バカルディレガシー カクテル コンペティションでは、各参加者に創作カクテルを出品していただき、その作品が次のバカルディレガシー カクテルとして正式に認められるチャンスを提供します。ロングドリンクとショートドリンクの両方がコンペティションの対象になります。高く評価されるのは、最も魅力があり、かつ簡単に再現できるドリンクです。

【書類審査】

コンペティションに応募するには、氏名とメールアドレス、完成形のレシピ、カクテルの画像、創作にまつわるインスピレーションを提出していただきます。レシピでは、ベースとなる蒸留酒として、必ずバカルディ スペリオールラムまたはバカルディ ゴールドラムを使用してください。出品されたすべてのレシピを評価し、後日、結果を郵送にてご連絡します。

【日本大会セミファイナル】

選ばれたバーテンダーは指定会場にて競技に参加してもらいます。業界の権威で構成される審査員が、最優秀作品を選ぶためのカクテル・プロモーションに進む候補者を選びます。各参加者には次の項目について準備し、実演いただきます。

- 審査員の前でバカルディ・カクテルの新作を作る。
- 創作にまつわるインスピレーションと、そのカクテルがバカルディに合うと考えた理由をプレゼンテーションする。
- 次のバカルディレガシーカクテルになるポテンシャルがそのカクテルにあると考える理由を審査員とディスカッションする。
- 完璧なバランスのオリジナル・バカルディ ラム・ダイキリを作る。

「最優秀カクテル」を選ぶための審査基準は次の通りです。

オリジナル作品	
カクテルネーミング	10点
プレゼンテーションのセンス	10点
パフォーマンス	30点
香り、味のバランス、特徴の魅力	30点
独創性とテクニック	10点
レシピにまつわるインスピレーションとストーリー	20点
製品知識	10点
合計 ※日本大会ファイナルではプロモーション活動結果の点数が加わります。	120点

バカルディ ダイキリ	
テクニックとプレゼンテーションのセンス	10点
クラシックなバカルディ・レシピの遵守	10点
味のバランス	10点
合計	30点

【カクテル・プロモーション】

レガシーカクテルとしてのポテンシャルを実証するために、日本大会ファイナル進出者は、セミファイナル終了後、最低3か月間のプロモーションを行っていただきます。その後、日本大会ファイナルにおいて審査員にご自身のカクテルプロモーション活動の結果を発表していただきます。

例えば、次のようなタイプのプロモーション活動が考えられます。

- 所属のバーなどでのカクテル・メニューへの追加
- カクテルの作り方と提供方法のレッスン
- ソーシャルネットワークでのプロモーション
- バーショーや酒類業界のイベント等でカクテルをプロモーションする
- 国内業界誌での紹介記事
- カクテルを宣伝する販売促進用品(小冊子、バー道具など)の作成。ブログ等SNSを通じて話題作り

「カクテル・プロモーション」の審査基準は次の通りです。

カクテル・プロモーション	
カクテルの露出	10点
話題性の喚起	10点
カクテルの推奨	10点
カクテルの創造性	10点
合計	40点

【日本大会ファイナル】

日本大会ファイナルは2016年2月に開催致します。日本大会ファイナルでは、バカルディ スペリオールラムまたはバカルディ ゴールドラムをベースとする新しいカクテルを作りながら、審査員と聴衆に対し創作にまつわるインスピレーションとプロモーション企画についてプレゼンテーションしていただきます。カクテル・プロモーション活動結果の評価については、以下の項目を基準に行われます。ファイナルとセミファイナルの得点配分は同じですが、プロモーション点のみファイナルにだけ適用されます。

- そのカクテルはカクテル・メニューの中で存在感を放っているか
- そのカクテルは業界メディア等で評判になり、話題の的になっているか
- バカルディラム関連イベントでの人気の評価
- 人気の継続。そのカクテルは長期的に定番となりうるか。
- そのカクテルは国内・国際的な存在感を示すようになったか。またはメディアで取り上げられたか。

大会の最後に、バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 世界大会に参加する優勝者を発表致します。



規 則

参加に関するバカルディの条件と法的免責事項に参加者が同意することが参加条件です(同意は参加登録の際に行ってください)。
この同意がない限り、参加は受け付けられません。

- 参加にあたり、次の詳細とそれを裏付ける情報を提供していただきます。
 - 氏名と住所(郵便番号を含む)
 - メールアドレス
 - 電話番号(国番号を付ける)
 - バーの店名と住所
 - カクテルのレシピ
 - 作り方、材料やガーニッシュ
 - グラス
 - インスピレーション
- 当コンペティションに参加することによって、参加者の名前やコンペティション中に撮影された写真の使用権と同様に、カクテル名、レシピ、インスピレーション、カクテルの写真と自身のポートレート写真に対する全権利はバカルディ社とその関連会社に譲渡されます。可能な状況であれば参加者にも使用は認められます。
- 全参加者は、選考期間、プロモーション期間およびバカルディを代表する全期間において、バカルディ社のCSRガイドラインに従うことに同意する必要があります。
- すべてのカクテルは、バカルディ スペリオールラムまたはバカルディ ゴールドラムからインスピレーションを得るものとします。
- バカルディ スペリオールラムまたはバカルディ ゴールドラムをベースの蒸留酒として使っていただきます。
- カクテルには競合他社のラムブランドを使用しないでください。
- カクテルに含まれるアルコール量は3ユニットを超えないものとします。ここで1ユニットのアルコールとは、アルコール度数100%で10mlのアルコールと定義します。ある容量の蒸留酒のユニット数を計算するには、リットル単位の蒸留酒の容量にアルコールの容量比を掛けてください。
例) 50mlのバカルディ スペリオールラムまたはバカルディ カルタオラム = $0.05 \times 37.5 = 1.875$ ユニット
- カクテルには普通に入手できる材料を使用していただきます。すべての材料を世界のどこでも手に入るものにしてください。
- 簡単に作ることができ、完全なレシピが添付される場合を除き、そのバー独自の材料を使うカクテルは出品できません。
例) カルダモンのシロップまたはシンプルなインフュージョンで、1つのシロップまたはインフュージョンにつきフレーバーは2種類まで。
自家製のビターズ、シュラブ、ブレンド、ラムインフュージョンは不可です。
- 日本大会セミファイナルでは、創作カクテルに加え、バカルディ スペリオールラムのみを使用し、オリジナルのバカルディラムダイキリを作ってください。
- 参加者全員がカクテル創作にまつわるインスピレーションを発表します。それについてのプレゼンテーションの準備も必要です。
- すべてのカクテルで、材料は6種類までとします。これにはスピリッツに加え、カクテルのフレーバーを変える可能性があるガーニッシュを含みます。
- 日本大会ファイナルでは、参加者全員が同じカクテルを2杯作ります。
- 日本大会ファイナル出場者には、最低3カ月間でカクテルのプロモーションを行う方法について簡単な計画を発表していただきます。
- 出品作品数は1人1点に限定します。
- バカルディ社の社員または関連会社の社員は参加できません。
- すべての賞品は交換できず、現金との交換もできません。
- 参加者は居住する国の法定飲酒年齢に達しているものとします。
- 参加したことで、これらの条件と法的免責事項の受け入れが確認されたものとします。
- 審判員の決定は最終決定です。



応募締切

2015年
9月30日(水)

書類審査 応募用紙

フリガナ

応募者氏名

年齢

歳

応募者電話番号

()

メールアドレス

@

所属団体

N.B.A. H.B.A. P.B.O.

その他()

※所属されている団体があればチェックまたはご記入ください。

審査結果送付先住所

〒

都 道
府 県

市 区
郡

ご自宅

勤務先

フリガナ

貴店名

貴店電話番号

()

貴店住所

〒

都 道
府 県

市 区
郡

※審査結果送付先住所を勤務先とされた場合は記入不要です。

参加規則に同意しますか?

同意いたします。 いいえ、同意いたしません。

カクテル名

材料・商品名

分量

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

材料・商品名

分量

- 5.
- 6.

※材料には、カクテルのフレーバーを変える可能性があるガーニッシュを含みます。

作り方

カクテル写真(添付)

使用するグラス

コンセプト

その他・コメント(任意)