

MONIN CUP JAPAN 2016
第8回モナン・カクテルコンペティション
参加者募集のお知らせ

■大会概要

名 称	MONIN CUP JAPAN 2016 ～第8回モナン・カクテルコンペティション～
主 催	日仏貿易株式会社
後 援	一般財団法人カクテル文化振興会、一般社団法人日本バーテンダー協会(NBA)、 一般社団法人日本ホテルバーメンス協会(HBA)、 特定非営利活動法人プロフェッショナル・バーテンダー機構(PBO) (順不同)
部門別募集対象	<モナンカクテル部門> 2016年12月31日時点で27歳以下のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者。 優勝された場合MONIN CUP ASIA PACIFIC 2016*、 MONIN CUP FINAL2016*に参加可能な方。書類選考後、12名が最終選考会予選へ、 さらに最終選考会セミファイナルで選出された4名がファイナルへ出場となります。 *MONIN CUP ASIA PACIFIC 2016 9月末開催予定、MONIN CUP FINAL2016 12月開催予定。 <チャレンジ部門> バーテンダースクールもしくは専門学校の飲料サービス関連学科に在籍される方(年齢制限なし)。 書類選考後、10名が最終選考会へ出場となります。
表 彰	<モナンカクテル部門> グランプリ:賞状、トロフィー、レシピ付き特製メニュー立て、MONIN CUP ASIA PACIFIC 2016への出場権 (サポーター1名*同行可能)、季刊誌『レスプリ・ド・モナン』での店舗紹介、賞品 *プロフェッショナルバーテンダーに限る。 2位:賞状、賞品、モナンシロップ6本 3位:賞状、賞品、モナンシロップ3本 <チャレンジ部門> グランプリ:賞状、賞品、モナンシロップ3本 2位:賞状、賞品 3位:賞状、賞品
最 終 選 考 会	2016年7月24日(日)カラート71(東京 代官山)

■参加費用について

大 会 参 加	無料
交通費&宿泊費	最終選考会に出場される方の旅費、遠方より出場される方の前日の宿泊費は主催者が負担いたします。
その他の費用	最終選考会で使用するモナン社商品と推奨アルコール以外の材料、備品はご自身でご準備下さい。

応募方法

* 郵送でご応募ください

〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス
日仏貿易株式会社「MONIN CUP JAPAN事務局」宛

応募期間：2016年3月1日(火)～5月10日(火) 当日必着

指定の応募用紙(コピー可)に必要事項を記入の上、ドリンクのカラー写真を添付し、上記住所に郵送してください。

*応募用紙は、WEBサイト(<https://www.monin.com/ja/niyusu>)からもダウンロード可能です。

お問い合わせ先：MONIN CUP JAPAN事務局 藤吉(フジヨシ)まで TEL：03-5510-2664

ルール&レギュレーション

■募集レシピ

創作ドリンク	モナン社商品を使ったオリジナリティーあふれるカクテルを募集します。 <モナンカクテル部門> 世界中で楽しめるオリジナリティーあふれるアルコールカクテル。 モナン社商品*を10ml以上ご使用ください。 <チャレンジ部門> 年齢・性別に関係なく誰でも手軽に楽しめるノンアルコールドリンク。 モナン社商品*を5ml以上ご使用ください。 <small>*指定モナン社商品はP.4に記載。</small>
カクテルの種類	ロング、ショートは問いません。また、容量の規定もございません。
材料	最大6種類まで使用可能。
アルコール材料	市販品であれば、どの銘柄でも自由にご使用いただけます。 ただし、以下ユニオンリカーズ商品を推奨いたします。 トロピカル・ヨーグルト/ベレンツェン・アップル・バーボン/パジェス・エオラ/リコール・デ・ベリョータ/プラヴダ/アイラ・ミスト・デラックス/アイラ・ミスト8年/ドラム・シャンベリー・ドライ
ガーニッシュ	ストロー、ピック、マドラー以外は食べられる素材を使用してください。 着色、熱加工など食材の二次加工は不可とします。

■書類選考

5月中旬にNBA、HBA、PBO、日仏貿易(株)の代表者により審査します。
書類選考結果は、6月上旬にモナンブランドページ (www.monin.com/ja/niyusu) で発表し、
通過者のみに通知書を郵送いたします。

■最終選考会

競技時間	両部門とも6分で5杯作成してください。モナンカクテル部門のみ、ドリンク作成後に2分間プレゼンテーションをしていただきます。
ガーニッシュ作成	モナンカクテル部門は、事前に非公開スペースにて15分以内にガーニッシュを作成していただきます。 (チャレンジ部門は時間制限なし)
審査基準	①ネーミング・コンセプト 作品とのイメージの調和、発音のしやすさ、覚えやすさ、創作的意図 ②外観 色合いの美しさ、デコレーションの美しさ ③香り 香りのこちよさ ④味覚 味のバランス、モナン商品を活かしているか、アフターテイスト ⑤テクニカル 調合技術、器具の取り扱い、分量の過不足 ⑥総合印象 商品価値、店舗でのメニュー化の可能性、将来に渡っての普及性 ⑦スピーチ* スピーチのわかりやすさ、選手の人柄、作品とスピーチ内容とのマッチング <small>*モナンカクテル部門のみ</small>
モナンカクテル部門 ファイナル	モナンカクテル部門セミファイナルで上位4位に入られた選手には、ファイナルに進んでいただきます。 45分間 (レシピ創作&提出30分、ガーニッシュ作成15分) で、発表された課題と材料をもとに、 即興でオリジナルカクテルを創作し、ステージ上でドリンク作成 (6分) とプレゼンテーション (2分) をしていただきます。

■応募にあたって

- ・一人何レシピでも応募できます
- ・すべての記入欄を埋め、カクテル写真を貼付し応募してください
必要事項の記入漏れがある場合、写真が同封されていない場合は、失格となります
- ・応募書類は返却致しかねますので、ご了承下さい
- ・審査結果に対する問い合わせは応じかねます
- ・応募作品のレシピ、ネーミング等の使用権はすべて日仏貿易株式会社に帰属します
販促などに使用させていただく場合がございますので、ご了承下さい
- ・最終選考会で撮影した画像や映像を、販促などに使用させていただく場合がございますので、ご了承下さい
- ・最終選考会に進まれた方には、選考会後、応募作品を2ヶ月間オンメニューとして店舗にて販売をしていただきます

フリガナ 氏名	年齢 歳	性別 男 女	生年月日 西暦 年 月 日
所属団体（複数の団体に加盟の方は全て <input checked="" type="checkbox"/> を付けて下さい） <input type="checkbox"/> NBA <input type="checkbox"/> HBA <input type="checkbox"/> PBO 支部	サポーター（副賞応援ツアー同行者）モナンカクテル部門のみ 氏名 店名		
フリガナ 貴店（勤務先）名、在籍学校名・学科	貴店、貴校住所 〒		
審査結果送付先 〒 <input type="checkbox"/> ご自宅 <input type="checkbox"/> 勤務先/学校	メールアドレス <input type="checkbox"/> ご自宅 PC <input type="checkbox"/> 勤務先/学校 PC <input type="checkbox"/> 携帯 @		
貴店、貴校に審査結果郵送を希望される場合は、記入不要	連絡先（電話番号） <input type="checkbox"/> 携帯電話 <input type="checkbox"/> ご自宅 <input type="checkbox"/> 勤務先/学校		

* メールアドレスは、事務局からメールで連絡をする場合に使用いたしますので、PCからのメールを受信できるよう設定してください。

部 門 <input type="checkbox"/> モナンカクテル部門 <input type="checkbox"/> チャレンジ部門	
読み方 創作カクテル名	意味（外国語・造語の場合）
使用材料名・商品名 分量 (ml/tsp/dash/dropなど) (適量、フルアップは不可)	使用材料名・商品名 分量 (ml/tsp/dash/dropなど) (適量、フルアップは不可)
ガーニッシュ材料	
作り方	
創作意図	

* スノースタイル、スプレーなど、味覚に影響のある素材は、材料に記載してください。

指定モナン社商品

■シロップ (74種類)

アーモンド、アイリッシュ、アジアンレモングラス、アップルパイ、アプリコット、アマレット、イエローバナナ、イタリアンドルチェ、ウォーターメロン、ウォルナッツブラウニー、エルダーフラワー、カシス、キウイ、キャラメル、グアバ、クランベリー、グリーンミント、グリーンアップル、グリーンバナナ、グレープフルーツ、クレームブリュレ、グレナディン、CORDIALライム果汁、ココナッツ、さくら、サングリア、シナモン、シュガー、ジンジャーブレッド、ストロベリー、ソルティッドキャラメル、チェスナッツ、チェリー、チャイティー、チョコレート、チョコレートクッキー、トーステッドアーモンド、トリプルセックキュラソウ、バイオレット、パイナップル、ハイビスカス、パッションフルーツ、バニラ、バブルガム、ピーチ、ピーチティー、ビター、ピニャコラーダ、ピンクグレープフルーツ、ブラッドオレンジ、ブルーキュラソウ、ブルーベリー、ヘーゼルナッツ、ポムグレナート(ザクロの実)、ホワイトチョコレート、ホワイトピーチ、マカダミアナッツ、抹茶、マンゴー、マンダリン、メロン、モヒートミント、洋なし、ライチ、ラズベリー、ラズベリーティー、ラベンダー、レモン、レモンジンジャー、レモンティー、ローステッドチェスナッツ、ローステッドヘーゼルナッツ、ローズ、ワイルドベリー

■フルーツミックス (12種類)

バナナ、マンゴー、パッションフルーツ、ピーチ、ラズベリー、ミックスベリー、ストロベリー、キウイ、グリーンアップル、ライチ、ブルーベリー、ユズ

■ソース (3種類)

ダークチョコレート、キャラメル、ホワイトチョコレート

■フラッペベース (5種類)

ノンデイリー(プレーン)、バニラ、ヨーグルト、チョコレート、コーヒー

MONIN CUP JAPAN 2016スケジュール

3月1日 (火)

応募概要をモナンブランドホームページ (www.monin.com/ja/niyusu) と日仏貿易ホームページ (<http://www.nbkk.co.jp/topics/news.php>) にて公開
大会応募締切

5月10日 (火)

書類選考

6月3日 (金)

書類選考結果発表
書類選考通過者のみに通知書を郵送&上記ページで通過者発表

7月24日 (日)

MONIN CUP JAPAN 2016最終選考会
モナンカクテル部門セミファイナル&ファイナル、チャレンジ部門ファイナル



9月末

MONIN CUP ASIA PACIFIC 2016
クアラルンプールにて開催予定



12月

MONIN CUP FINAL 2016*
パリにて開催予定

*MONIN CUP FINAL 2016へは、MONIN ASIA CUP 2016で3位までに入賞された場合のみ参加可能

