

# カクテルコンペティション 運営規則

HBA カクテルコンペティション 委員会

本運営規則は、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会(以下HBAという。)が主催するカクテルコンペティション、HBA各支部が主催するカクテルコンペティション、HBAが運営のイニシアチブを持つ各メーカー・エージェントと共催するカクテルコンペティションについて適用する。但し、各メーカー・エージェントが主催し、HBAが後援または協力するカクテルコンペティションについては、この限りにあらず主催者が定める規定に準じ運営する。

## I. 運営規則制定の目的

## II. 各種コンペティションの名称

## III. 参加資格

## IV. 応募規定

- (1) 各支部・ブロック予選に関する事項
- (2) メーカー主催カクテルコンペティションへの応募に関する事項
- (3) 応募書類の記入に関する事項

## V. 作品規定

- (1) ネーミングに関する基本事項
- (2) 作品の創作イメージに関する基本事項
- (3) レシピに関する基本事項

## VI. 材料規定

- (1) 作品に使用できる材料に関する事項
- (2) 作品に使用できる分量に関する事項
- (3) ガーニッシュ, デコレーションに関する事項
- (4) 使用禁止材料に関する事項

## VII. 使用グラス規定

## VIII. カクテルコンペティション出場規定

- (1) 服装・身嗜みに関する事項
- (2) 競技に関する事項

## IX. カクテルコンペティション審査規定

- (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) 順位の決定に関する事項

## X. 競技手順に関する事項

## ★ 備 考

## I. 運営規則制定の目的

開催される各種コンペティションの所定の規約と運営方法の規範となり、その運営が円滑に行われることを目的とする。

## II. 各種コンペティションの名称

【A】

**HBA クラシック創作カクテルコンペティション**

(一社)日本ホテルバーメンズ協会主催(観光庁 後援)

HBAが主催するカクテルコンペティション  
賛助会 友好団体 等は 後援、または協力。

【B】

**HBA 支部主催カクテルコンペティション**

(一社)日本ホテルバーメンズ協会〇〇支部主催

HBA各支部が主催するカクテルコンペティション  
都道府県、地方自治体、賛助会、有効団体 等は 後援または協力。  
※競技はHBA方式にて執り行なう。  
※事前に理事会承認を得た、地域活性化を図る催事などでは  
別途、支部の定めた規定で執り行うこともある。

【C】

**共催カクテルコンペティション**

(一社)日本ホテルバーメンズ協会・〇〇〇共催

メーカー、またエージェントと共に行うコンペティション  
イニシアチブはHBAが持ち、運営にあたる。  
※競技はHBA方式にて執り行なう。

【D】

**メーカー主催カクテルコンペティション**

〇〇〇主催 協力または後援・(一社)日本ホテルバーメンズ協会

メーカー、またはエージェントと共に行うコンペティション  
イニシアチブはメーカー、またはエージェントが持ち、運営にあたる。  
HBAはあくまで運営における補助的役割をはたすもの。

## III. 参加資格 (以下記載のA～Dのアルファベットは II. に記した各種コンペティションをいう。)

【A】

HBA 正会員かつHBAが行なう級別認定試験において、  
シニアバーテンダー以上に認定された者のみエントリー可。

【B】【C】

HBA 正会員ならびに特別会員のみエントリー可。  
本選出場資格は各支部(ブロック)予選によって支部(ブロック)に  
割り当てられた定数の選出を行う。

【D】

ただし、Cにおいての応募資格は例外も有り得る。  
主催者の運営(応募資格)を遵守し、目的達成に協力する者。

#### IV. 応募規定

各種コンペティションごとに、定められた所定の応募用紙に必要事項を記入し期日までに指定された方法で、指定された場所に提出、審査を受ける。

(1) 各支部・ブロック予選に関する事項 \*【A】【B】【C】のコンペティションについて適用

- ◆ 支部予選会は、規定に基づき各支部の選考方法にて実施する。
- ◆ 支部またはブロック予選を開催する場合は、各支部・ブロックにて、指定された期日までに予選会を開催し、選出された代表者ならびに代表作品のレシピを指定場所に提出しなければならない。
- ◆ A, B, Cの本選へは、下記エントリー規定に準じ、各支部より選出する。

1社 会員在籍数	エントリー規定
15名以上	別部門各1名の合計2名まで
15名以下	1部門1名のみ

注：1社から同一部門2名のエントリーは出来ない。  
予選への応募はこの規定にあらず。

(2) メーカー主催カクテルコンペティション【D】への応募に関する事項

- ◆ 【D】は主催者に応募書類を直接提出。主催者により、書類審査、出場者の選考を行うものとする。  
尚、主催者の依頼により当協会員が選考に立ち会うこともある。

(3) 応募書類(エントリー・シート)の記入に関する注意事項

- ◆ エントリー・シートへの記入は、定められた書式にのっとり誤字の無きよう正確に記載のこと。  
誤表記があった場合は、カクテルコンペティション委員会の判断で、作品点からの減点、また著しく運営規則に反している場合、失格とすることがある。
- ◆ 作品名の記入方法

	作品名 (フリガナをつける)	日本語直訳 / サブタイトル
フリガナ		
原語		

- \* エントリー・シート⑯・・・作品名(カクテル名)を原語で記載。
- \* エントリー・シート⑰・・・作品名(カクテル名)をカタカナで記載。
- \* エントリー・シート⑱・・・作品名が外国語の場合に直訳を記載。  
但し日本語であっても造語の場合は、その意味が伝わるよう簡潔に記載すること。
- \* エントリー・シート⑲・・・サブタイトルを記載。(ない場合は記載不要)

※注:その他V. 作品規定(1)参照。

◆ 作品イメージの記入方法

作品のイメージ (80字以内にまとめる、字数オーバーしないこと、字はわかりやすく書いて下さい) \*注:文字数オーバー失格

\* エントリー・シート⑳

※誤字のないよう分かりやすく記入する。  
 ※文字数の規定を遵守すること。  
 ※注:その他V. 作品規定(2)参照。

◆ 作品レシピの記入方法

カクテルレシピ(原語表記)		*取扱業者(社名)については、正確に記載のこと			
ブランド名(商品名)		取扱業者社名	分量	単位(ml)	調合方法
カクテルの製作手順					
デコレーション ガーニッシュ	食用	デコレーション、ガーニッシュの作り方と飾り方			
	食用外				

\* エントリー・シート㉑～㉓

①ブランド名(商品名)の表記は誤字のないよう正確に規定の入力フォームに従い記入する。  
 (スペル間違い等は減点対象となる。)

②取扱業者(社名)は、正確に記載の事。

株式会社の表記は(株)に統一する。  
 ○○・○○(株)など、「・」等や、商標名にも注意のこと。

また、使用する材料が、大会当日に取扱い業者の変更や、終売でないかなど、選手各自の責任のもと、確認のうえ使用のこと。

※注:コンペティション[A]については、使用材料全てが大会開催年度期初(4月1日現在)賛助会に在籍する会社を取り扱う正規商品であること。

但し、副材料に使用するフレッシュ・ジュース、酪農製品(生クリーム、牛乳)や卵など、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。

※注:その他VI. 使用材料規定(1)参照。

③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。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。

※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)

※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)

※注:その他VI. 使用材料規定(2)参照。

**\* エントリーシート⑳**

※『ガーニッシュ(食用に適するもの)』欄に使用するもの全てを記載する。

●注:ガーニッシュとは、食に適するもの又はそれに準ずるもの。マラスキーノチェリー、オリーブ、果実や野菜とその皮、食用花など。

**\* エントリーシート㉑**

※『デコレーション(食用に適さない装飾)』欄に使用するもの全てを記載する。

●注:デコレーションとは、食せない装飾。カクテルピック、爪楊枝、マドラー、ストロー(本数)など。

※注:その他VI. 使用材料規定(3)参照。

**\* エントリーシート㉒**

※『作り方(調整技法)』欄には、シェーク、ステア、ビルド、ブレンド等のカクテル調整技法のいずれかを記載する。

**\* エントリーシート㉓**

※『作成手順』欄には、カクテルの調合過程(仕上がりまでのプロセス)が、第三者から見て分かりやすく解説、記載のこと。

**\* エントリーシート㉔**

※『ガーニッシュ・デコレーションの作り方』は、その製作過程(使用する素材、組み方、飾り方)が、第三者から見て分かりやすく解説、記載のこと。

**\* エントリーシート㉕**

※『使用グラス』は、それぞれの競技ルールに則したものを使用のこと。

**\* エントリーシート㉖**

※グラス容量表記は、総容量を表記する。

\* データ入力は、全てエントリーシートより行う。

▼会場のお客様にお配りするカクテルレシピ表は、カタカナ表記で統一し作成する。

## V. 作品規定

### (1) ネーミングに関する基本事項

- ◆ カクテルのネーミングは、未発表のものに限る。
- ◆ 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。
- ◆ スタンダードカクテルと同一のものは使用不可。
- ◆ また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。
- ◆ 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。)
- ◆ 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)を連想させる表現、飲酒運転を想起させるものは、使用してはならない。
- ◆ 各支部、代表選考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。

### (2) 作品の創作イメージに関する基本事項

- ◆ 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。  
\*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

- ◆ レシピは未発表のものに限る。
- ◆ 著しく既存カクテルと酷似している作品は認めない。
- ◆ 各支部、代表選考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。(レシピ容量規定については、VI. 材料規定に定める。)  
\*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。

## VI. 材料規定

### (1) 作品に使用できる材料に関する事項

- ◆ 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。  
\*詳細VI. 材料規定(3)
- ◆ **【A】においては賛助会会員の取り扱い商品に限定する。  
※フレッシュ・ジュースは除く。**

(2) 作品に使用できる分量に関する事項

◆ ショートカクテル

レシピ総量は60mlとし、副材料等として使用するバースプーン(ティースプーン)1杯(1tsp.)までの材料は60mlの中に含めない。  
ただし、使用材料5種類の1つと捉える。

◆ ロングカクテル

仕上がりが、使用グラスの8分目であること。また、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、以上は禁止)  
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こと。

(3) ガーニッシュ、デコレーションに関する事項

◆ 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。

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。  
(ロング・ショートカクテル共通)

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。

◆ 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、減点もあり得る。

◆ 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は含まれない。

◆ チェリーやオリーブその他ガーニッシュ、デコレーションをグラスの縁に飾る場合、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。

◆ 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)

◆ 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。

◆ 先端に何もつけないカクテルピックの使用は認めない。  
(本来の使用用途とは異なる為)

▼ デコレーションは本来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。

(4) **禁止事項・使用禁止材料に関する事項**

- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ 二次加工品の使用は禁止とする。  
\* ジュースに甘味や色素を加えるなど、レシピに使用材料として記載のないものを使用した場合は失格とする。  
また、煮る、漬ける、焼くなど、元の素材から逸脱する加工を施したものについても本項目に該当する。
- ◆ 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る。
- ◆ 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。

(5) **デコレーション、ガーニッシュのレシピ表記**

- ◆ 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を表記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）

**VII. 使用グラス規定**

- ◆ HBAが運営するカクテルコンペティション【A】～【C】については、下記規定グラス以外の使用を認めない。
- ◆ グラスは全て選手各自が持参する。（予備含め6個持参）

\*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・フルーツ 容量：227cc



## VIII. カクテルコンペティション出場規定

### (1) 服装・身嗜みに関する事項

- ◆ **[A][B][C]**の本選に出場する選手の服装は無地の白衣の上着、黒ズボンとする。女性は黒ベスト、黒スカートでもよい。  
 ワイシャツ(白)、ネクタイは自由とする。
- ◆ 靴はよく手入れされ、磨かれた黒の革靴(エナメルも可)、女性のヒールについては、仕事に支障をきたさない程度の高さであれば規定の範囲とする。
- ◆ ホテルバーで勤務する者として相応しい身嗜み、立居振る舞いであること。  
**注: 男性の髪型(長髪、髭NG)、女性の髪型(まとめ方)、腕時計、貴金属、アクセサリーは身につけていないか、他、歩き方やお辞儀の仕方についても、技術審査員によりお客様目線で、審査項目「礼儀作法」にて評価する。**

### (2) 競技に関する事項

- ◆ 出場順は抽選によって決定し、選手はその番号で表示、呼称する。  
 抽選は当日選手本人、又は事前に代表者が行う。
- ◆ 選考による創作発表は2名、(または3名)同時に行う。
- ◆ 選手は審査のため定められたカウンターにおいて、自己のレシピによる創作1回、原則として5杯のカクテルを調合する。
- ◆ **[A][B][C]**の審査基準の詳細は別途、審査規定に定める。
- ◆ **[D]**の選考については主催者の意思を尊重し協力する。

## IX. カクテルコンペティション審査規定

### (1) 審査項目・配点表

- ◆ 作品審査(100点) 20点満点×5名=100点満点  
 審査員はコミッティーの定めた5名のジャッジで構成し、次の評価要素ごと定めた範囲で(点数)で採点する。
- ◆ 技術審査(40点) **※ジャッジ2名の場合・・・40点満点×2名=80点÷2**  
**※ジャッジ3名の場合・・・40点満点×3名=120点÷3**

審査項目		配点	審査員数	合計点
作品審査 100点満点	ネーミング	5点	×5名	25点
	作品完成度	5点	×5名	25点
	ガーニッシュ・デコレーション	2点	×5名	10点
	色・香り・味	8点	×5名	40点
技術審査 40点満点	礼儀作法	10点	×2名÷2	10点
	調合動作	20点	×2名÷2	20点
	適量	10点	×2名÷2	10点

※ トータル140点満点にて採点

※ **[A][B][C]**のカクテルコンペティションは、作品審査+技術審査=合計140点満点

※ **[D]**については主催者が定めた審査基準によりジャッジを行なう。

**(2) 作品審査に関する事項**

Examination item	減点 ←	基準点			→ 加点								
ネーミング		3	3.5	4	4.5	5							
作品の完成度 ネーミング、創作意図、色や ガーニッシュ、装飾との整合性		2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6			
カクテルの色・香り・味	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9

**① ネーミング** **3～5点**(その間に0.5も入れることができる)

- \* 加点ポイント
  - ・作品意図とのイメージの調和
  - ・響き、独創的
  - ・わかりやすい、覚えやすさ
  - ・興味をもてる
- \* 減点ポイント
  - ・カクテルの創作意図が漠然としている
  - ・カクテルの出来上がりとなーミングが一体化していない
  - ・わかりにくい、読みにくい、**覚えにくい**
  - ・意味が通じない

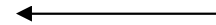
**② 作品の完成度** **2～6点**(その間に0.5も入れることができる)

- ①ネーミング
- ②テーマ、創作意図
- ③使用材料、味わい、色、ガーニッシュ、デコレーションとの整合性  
(上記①～③が三位一体となった完成度の高い作品であるか?)

**③ カクテルの色・味・香り** **3～9点**(その間に0.5も入れることができる)

- \* 加点ポイント
  - 色: **外観も含めトータルコーディネートに優れている**
  - 香: **特徴(材料等)がいかされ、心地よく飲酒気分を高める**
  - 味: **ベースがいかされ後味が良く、バランスが整っている**
- \* 減点ポイント
  - 色: **外観も含めトータルコーディネートが悪い**
  - 香: **素材がいかされていない、飲酒気分を阻害する**
  - 味: **水っぽい、バランスが悪い、温度不適切、後味が悪い**

(3) 技術審査に関する事項



Technical point (減点方式)												
礼儀	身嗜み	頭髪	1	1.5	2	靴	1	2	制服	1	2	
/10	一礼	開始時	1	1.5	2	終了時	1	1.5	2			
調合 動作	作成	カウンターのセッティングは万全か	1	1.5	2							
		グラス拭き	1	1.5	2							
		ボトル拭き	1	1.5	2	2.5	3					
		レシピ通りのバランスで正確に注がれたか	1	1.5	2	2.5	3					
		調合姿勢は美しく、動作はスムーズ 且つメリハリがありリズムカルか	3.5	4	4.5	5	5.5					
		最後のカウンター処理は万全か	1	1.5	2							
完成度	仕上	使用グラス容量に対し半量づつ正確に注がれたか	1	2	3	4						
		使用グラス容量に対し仕上がりに過不足はないか	2	3	4	5						
		【超過】⑤10ml迄, ④20ml迄, ③30ml迄, ②40ml以上 【不足】⑤10ml迄, ④20ml迄, ③30ml迄, ②40ml以上	6									
/10												

※技術審査については減点法

- ◆ 礼儀作法 10点満点
- ◆ 調合動作 20点満点
- ◆ 適量 10点満点

(5) 競技時間に関する事項

- ◆ ショートカクテル 4分
- ◆ ロングカクテル 6分

※ 競技時間は、司会者の合図「始めてください」の号令後から、カクテル完成後、カウンター上を拭き、一礼して頭が上った時点までとする。

※ 時間超過は、1分毎に技術審査の合計点から1点減点とする。

(6) 順位の決定に関する事項 ※作品+技術=総合得点 140点満点

総合得点の上位得点者から順位を決める。同点の場合は作品審査の『色・香り・味』の上位得点者から順位を決め、なお同点の場合は技術の上位者とし、さらに同点の場合は最高得点者のみ再審査を行う。その方法は当日、競技委員長、カクテルコンペティション委員会、審査員によって決定する。

## X. 調合手順に関する事項 \*基本マニュアル

- ① 競技者は、バックサイドにおいて自身が使用する全ての機材の準備を行なう。
- ② 競技者は、司会者の呼び込みで登壇し、準備開始の合図でカウンター上のセッティングを開始する。尚、セッティング時間は下記の通りとする。

※セッティングまでの流れについては、別紙\*表Aを参照。

『ショートカクテル部門 60秒』 『ロングカクテル部門 75秒』

- ③ 競技者は競技開始前にカウンター上の準備が整っているかの確認を行なう。
- ④ 競技者は準備を終えた時点で、右手を挙手し、一步下がって待機の姿勢をとる。

注:セッティング制限時間内に、準備が整わない場合でも競技はスタートします。

注:同時に競技を行なう選手全てが、セッティング制限時間内に、右手を挙手し一步下がった待機状態となった場合は、制限時間を待たずして競技を開始します。

- ④ カウンターセッティングのそれぞれ制限時間5秒前に、司会者から「準備はよろしいでしょうか？」の声掛けがあり、セッティング制限時間終了とともに、司会者より「始めてください」の合図で、競技開始となる。
- ⑤ 競技者は、会場のお客様および審査員対し一礼後、競技を開始する。
- ⑥ グラスの側面やステムにデコレーションを施す場合は、カウンター上で行なう。  
※4個事前に準備をし、残りの1個を競技カウンター上で仕上げてもよい。  
注①:グラスのステム等に、リボンなどのデコレーションを施す際も上記同様4個は事前準備可能であるが、残りの1個は競技時間内に競技カウンター上で、仕上げなければならない。  
注②:但し、ガーニッシュについては、競技時間内に競技カウンター上で全てのグラスに施すこと。(グラスの縁に付けるスノースタイル等もこれに準ずる。
- ⑦ 調合前のカクテルグラスには、氷を入れ冷しておくことを基本とする。  
※グラスを冷やすことが目的のためキューブアイスは2個以上入れること。  
※グラスの縁や側面にデコレーションをしている場合は例外とする。  
ロングカクテルについては自由とする。
- ⑧ カクテルグラスを冷すためのグラス中の氷を排除する際、グラスを持ち上げて氷を回転させたりするオーバーアクションは禁止。(減点対象)
- ⑨ 氷を排除したあとの水滴が、グラス内に残らぬよう水気を切り、ナプキンでグラスのエッジ部分の水滴を拭き取る。
- ⑩ シェーカーまたはミキシング・グラスを使用してカクテルを作る際は、先に氷を入れ、ウォーター・ジョッキの水を注ぎ氷の角を取ると同時に器具を冷やす。
- ⑪ 氷の処理が終われば速やかに器具内の水をしっかりと排除し、調合に入る。
- ⑫ 使用材料のボトルを審査員および会場のお客様に向かって提示するなどの動作は行なわない。

- ⑬ 材料は主、副、添加材料の順で注ぎ、メジャー・カップは使用しない。
- ⑭ 使用後のボトルは、栓(蓋)をする前に必ずナプキンでボトルの口を拭くこと。
- ⑮ パーツールの取り扱い(特にシェーカー)は、HBAの定める基本から逸脱しないこと。
- ⑯ カクテルを5杯完成させる際、初めにグラス半量ずつ注ぎ、5杯目をグラスの適量として折り返す。
- ⑰ 最後のグラスに注ぎ終わった後、器具内の残酒は全てタンブラーに注ぎきる。
- ⑱ 調合後、シェーカーの中の残氷は備え付けの容器に捨てる。洗浄の必要はない。
- ⑲ 柑橘類のピールやアトマイザーによるスプレーなど、味に影響を与えるものについては、すべて(5杯)に均等に施すこと。
- ⑳ 競技終了後のカウンター上は、綺麗に処理をし、会場のお客様および審査員に対し、一礼して競技を終了する。

#### ★ 備 考

- \*競技中の器材不足は選手自身の責任となるため事前の確認を必ず行うよう指示する。
- \*器材破損やシェーカーを落としてしまった場合は技術点からの減点とする。
- \*創作したカクテルを第三者によるトラブルで審査ができない場合は裏で再度作成し、味覚審査のみ再審査を行う。
- \*競技中のアクシデントはカウンターセッティング担当者が速やかに対処する。

## ●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】

