

国際バーテンダー協会主催 WCC フレアー部門の選考について

(一財)カクテル文化振興会理事長 岸 久

拝啓、新春の候、皆様には益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、表題の件ですが、この度(一社)日本バーテンダー協会様より、国際バーテンダー協会(IBA)のWCCフレアー部門の日本代表選手を決する代表選考会を委託され、10月に徳島で行われますNBA技能競技大会全国大会会場の一角にてその大会を行うことになりました。

つきましては、広く出場選手を募集致しますので、ふるってご応募下さい。

敬具

日時：2019年10月26(土)、27日(日)

会場：JRホテルクレメント徳島

※会場までの交通費、宿泊費は、自己負担にてお願い致します。

出場資格：20歳以上で、バーでの実務経験のある方

※団体に所属してない無所属の方でも出場可能です。

応募方法：当振興会ホームページより必要書類をダウンロードし、ご記入の上ご応募下さい。<<http://cocktail.or.jp/flair2019/pdf/entry.pdf>>

エントリーフィー：無料

部門：26日、学科部門(CCF発行のテキストより出題)、エグザクトポアー部門
27日、エキシビジョンフレアー部門 の3部門

※必要材料、器材等は、全て各自で持参して下さい。

レシピ用紙：別紙

レシピ提出期限：9月21日(土)必着

レシピ提出先：104-0061 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F

カクテル文化振興会「IBA/WCCフレアー選手代表選考会」係

※エントリーされた方には、学科用テキスト及び大会に関する詳しいタイムスケジュールを個別にお送り致します。

その他大会に関するお問い合わせはこちらまでお願いします。

担当：井口 090-2762-0197

吉田 090-2184-6993

IBA フレア・ジャパンファイナル 2019 要綱

- 競技大会名 IBA フレア・ジャパンファイナル 2019
- 開催日 2019年10月26日(土)、27日(日)
- 場所 JR ホテルクレメント徳島
〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西1丁目61番地
TEL 088-656-3111 (代)
- 出場資格 実務経験のある20歳以上の方(2019年4月1日現在)
※団体に所属してない無所属の方でも出場可能です。
- 必要書類 1) 所定のレシピ用紙、写真2枚・パスポートサイズ。
(4.5cm×3.5cm) 1枚は登録用紙に貼付け、もう1枚は裏に
氏名を記入の上同封。
3) 返信用封筒(長3)に住所氏名を記載し、82円切手を貼り同封。
- 応募方法 CCF ホームページより必要書類をダウンロードし、ご記入の上ご応募下さい。
< <http://cocktail.or.jp/flair2019/pdf/entry.pdf> >
- レシピ提出先 104-0061 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F
カクテル文化振興会「IBA/WCC フレアー選手代表選考会」係
※エントリーされた方には、学科用テキスト及び大会に関する詳しいタイム
スケジュールを個別にお送り致します。
- 応募と締め切り 「2019年9月21日(土)」必着。
- エントリーフィー 無料
- 交通、宿泊 交通、宿泊の手配は、各自で行って下さい。

その他大会に関するお問い合わせはこちらまでお願いします。

担当:井口 090-2762-0197

吉田 090-2184-6993

■競技部門

26 日(土)

【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、一財)カクテル文化振興会「カクテル検定 資格取得ガイド」の中より出題する。※「カクテル検定 資格取得ガイド」は締め切り後に応募者に発送。
筆記用具は、各自持参する事。

【2】ポアー・チェック部門

制限時間 1 分 (30 点満点)

<競技規定>

- (1) ポアラーは、創作カクテル部門で使用するポアラーを使用する。
- (2) 使用するポアラー、ボトルは、各自で用意する事。
- (3) 使用するボトルは、創作カクテル部門で使用するボトルの中から選び、水をフルの状態
で用意する。
- (4) チェックするポアーは、15ml、30ml、45ml とする。
- (5) ポアーする順番は、15ml、30ml、45ml の順とする。
- (6) ポアーは、連続して行っても、ひとつずつ行っても良い。
- (7) 減点は 1ml に付き 0.5 点。
- (8) 制限時間は 1 分間。超過した場合、合計点より 1 点減点する。

27 日(日)

【3】創作カクテル部門 (エキシビジョンフレアー)

制限時間 5 分 (130 点満点) 「3 杯分、調整」

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：問わない

※<ショート・カクテル>

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・カクテル>

総量：70ml ~ 200ml

使用グラス：5oz ~ 10oz のカクテルグラスではないもの

注) 氷が入っているかないかは自由。フローズンも可。

<ロング・カクテル>

総量：200ml 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 (ダイヤ・アイスかクラッシュド・アイス) が入る事。

ストローを付けること。

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) する事。

スパークリングワイン等はフルアップには使用出来るが、フレア用には使用
しない事。

※ホットカクテルは不可。

<器具規定>

グラス、調合器具は各自持参する事。

グラスの種類、デザインは問わないが、陶器・漆器等の、グラス以外の使用は認めない。

使用する材料の空ボトルを必要本数全て持参する事。

ポアラーの種類は、ポアー・チェック部門と同じものを一種類で統一する。

ステージ上のボトルは、ラベル付きの新しくて綺麗なものでなくてはならない。

ジュース類を他のガラス瓶に移し替える場合、全てのラベルを剥がす事。ジュースコンテナの使用は可。また、テープを張る場合は、2ヶ所まで認める。(ただし、1ヶ所につきテープは1本とする。)

ボトルは、すべてフルサイズでなければならない。ハーフボトル(375ml)等は認められない。

<競技規定>

選手は、材料や器具等の競技環境を確認し、準備が整ったら一步下がって一礼をして待機。スタートの合図とともに音楽がかかり競技開始。

自分の演技中に流す音楽をCDで大会当日一週間前までに郵送で所定の宛先に提出する事。

(宛先は、応募者に後日お知らせします。)

空ボトルは、演技には使用してはならない。一度注いでしまったボトルで演技をしても加点されない。

各ボトルには、最低30mlの製品が入っていなければならない。

作業中の裸火の使用、奇術のような小道具(ピンボトル等)の使用は禁止する。

卑狼な行為、セクシャルな行為は厳禁。

競技時間が5分を超過した場合は減点となり、6分間を超えると失格とする。

選手のみがステージ上に立つ事。ステージ脇に控えている審査員、大会準備委員以外は、ステージを離れなければならない。いかなる者も、カクテル作成中に選手にボトルを投げる事は出来ない。また、大会準備委員に、選手がボトルを投げる事も出来ない。

上記のいずれの規則にも違反した選手は即刻失格とし、演技をする事は出来ない。

論争が持ち上がった場合は、CCFで裁定する。

<応募作品の規定>

- 1) カクテルの材料は、正規品のみを使用すること。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CCF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、あまり高額であったり、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問い合わせる事。
- 2) 終売製品は、終売後半年以内までは使用を許可するが、選手自己責任において持参する事。新製品は、レシピ締切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CCFがテイastingを行う事とする)。
- 4) カクテルの材料、デコレーションの材料は各自で持参する事。
- 5) レシピの分量はmlで表記、1 tsp、1 dash、1 dropは総量に含まないが、重複出来ない。
- 6) セパレーツ(フロート)された作品のテイasting(味覚審査)は混ぜ合わせてからか、そのままかを記入する事。
- 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)事前に用意しカウンター上に飾る。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)
- 8) 食用部分には素手で触れないこと、それをとめるカクテル・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7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を超えてはならない。
- 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。
(日本バーテンダー協会ホームページ 技術研究局 ネーミングリスト参照)
- 12) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身が確認する事。
- 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事。
- 14) 入賞作品のレシピ、ネーミング等の使用権は全て(一財)カクテル文化振興会に帰属する。

◎レシピ用紙の記入

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事。

レモン、ライム、オレンジ、グレープフルーツなどの柑橘類

皮、甘皮(白い部分)実を使わない場合 例：オレンジ・ピール

実も含まれている場合は果実名 例：オレンジ

柑橘類以外の皮の部分は○○の皮 例：リンゴの皮

実も含まれている場合は果実名 例：リンゴ

ぶどうはひらがな、それ以外のフルーツは基本的にカタカナ

野菜はひらがな、もしくは漢字 例：きゅうり、大根

ハーブはカタカナ 例：ローズマリー

葉 例：ミントの葉、パイナップルの葉

チェリー赤「マラスキーノ・チェリー」、黄色「ゴールド・チェリー」、

緑「ミント・チェリー」

オリーブ緑、スタッフ共に「オリーブ」黒色のみ 「ブラック・オリーブ」

食用花 一般に流通しているものであるもの全て 「食用花」

ドライフルーツ ()内にフルーツ、野菜名を記入 例：(枝つき干しぶどうの枝)

蜂蜜、水飴は漢字に統一する。

[カクテル・ピン] [ストロー] [マドラー] は記入しない。

※レシピ記入例一覧を参考にする。

「○○○・ピールを絞りにかける」または「○○○・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。

ツイストする場合は、「○○○・ピールをツイストする」と記入する事

IBAフレア・ジャパンファイナル2019

エキシビション審査要項

1、技術フレア

- 十分フレアをしたか
 - ・1演技としての完成度
 - ・1ボトル1ティンで長く時間を使ったり、ダンス等で時間を使う等の演技の場合、フレア競技としての完成度は低くなり採点は低くなる
 - ・平均点は10点とし、これより増減する

2、フレアの困難さ

- 平均以上の新しい技を見せたか
 - ・30点 6 アイテムで成功
 - ・28点 5 アイテムで難易度がより高い技で成功
 - ・26点 5 アイテムで難易度が高い技で成功
 - ・24点 5 アイテムで成功
 - ・22点 5 アイテムを投げてキャッチのみ
 - ・20点 4 アイテムで難易度がより高い技で成功
 - ・18点 4 アイテムで難易度が高い技で成功
 - ・16点 4 アイテムで成功
 - ・14点 4 アイテムを投げてキャッチのみ
 - ・12点 3 アイテムで難易度が高い技で成功
 - ・10点 3 アイテムで成功
 - ・8点 2 アイテムを投げてキャッチのみ
 - ・6点 2 アイテムで難易度が高い技で成功
 - ・4点 2 アイテムで成功
 - ・2点 2 アイテムを投げてキャッチのみ

3、自信

- 自信
 - ・演技中に笑顔や観客を盛り上げる等の余裕があるか

4、安全

- ボトルやグラス等を壊したか
 - ・1クラッシュにつき3点減点
 - ・グラス、ボトルのチップ（ひび等）は2点減点、ポアラーの破損は1点減点
 - ・ボトルのクラッシュにより怪我をし、流血が酷い場合は審査委員長が競技をSTOPし失格になる

5、 ボトルと器具の取扱い

- ボトルや器具を落としたか
 - ・1ドロップにつき1点減点

6、 零し

- ボトルからステージや空中で零したか
 - ・1スピルにつき1点減点、明らかにスピルの多いものは2点減点

※4、5、6、の項目は審査委員長がカウントし全審査員に伝え採点は同じになる

7、 エンターテイメントの価値

- 音楽、コスチューム、テーマ、エンターテインメントと合っているか
 - ・2008年ルールでは、TシャツGパンは基本的にOKだが採点は2~3点
 - ・主に総合的な採点項目ではあるが、審査員主観的な要素が大きい

8、 総合プレゼンテーション

- きちんと整頓して終了したか
 - ・演技終了後の競技台の整理整頓
 - ・演技開始前の状態で終了する事が望ましい
 - ・ボトルのラベルを正面に向ける（クラシカルと同じ）
 - ・競技台がスピル等で汚れていないか
 - ・3杯のカクテルが出来上がっているか、過不足等

9、 競技時間

- 審査用紙を参考
 - ・競技時間内に終了する事が望ましい
 - ・1分以上のタイムオーバーは失格になる

