

2017年3月吉日

Tokyo Cafe Show & Conference 2017 ～第5回カフェ・喫茶ショー

「第3回コーヒー・カクテル・コンペティション」開催のご案内

一般財団法人 カクテル文化振興会
理事長 佐藤 昭次郎

拝啓

新緑の候、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

昨年、カフェ・喫茶ショー内で、「第3回コーヒー・カクテル・コンペティション」を行いました。

おかげさまで大変好評のうちにとり行う事が出来まして、関係各位のご協力のもと今年度も開催の運びとなりました。

来場者も非常に多く、業界内でも注目度の高いイベント内でのコンペティションですので、ふるってご参加下さいますようお願い申し上げます。

つきましては、募集要項を参照の上、是非ご応募頂ければと存じます。

敬具

記

- 開 催 日 2017年6月8日（木）
- 場 所 東京ビッグサイト・東1ホール 特設ステージ
〒135-0063 東京都江東区有明 3-11-1
- 応募資格 満20歳以上（2017年4月1日現在）の東京都内飲食店従事者
- 応募方法 指定の応募用紙（別紙）に必要事項を記入の上、5月16日（火）迄（必着）に下記へご郵送下さい。
（書類審査の上、7名を選出させていただきます）
〒100-0006 東京都千代田区有楽町 2-3-6 マスヤビル 9F
一般財団法人 カクテル文化振興会
「コーヒー・カクテル・コンペティション」応募窓口宛
- 交通宿泊費 ご自身でお手配をお願い致します。
- 賞及び賞品 ※1優勝： 賞状、
トップバーテンダーor トップバリスタによるプライベートレッスン

「第3回 コーヒー・カクテル・コンペティション」応募要項

■オリジナルカクテル部門 (1種類×3杯)

バリスタの淹れたイタリアンエスプレッソを使い、ステージ上にて制作して頂きながら、そのカクテルの名前、レシピ、創作意図等を、インカムを通して審査員や会場のお客様へ説明して頂きます。

<応募作品の規定>

- ・カテゴリー：オープン

※アルコールは2種類以上含む事

- ・種別：ショート、ミディアム、ロング（※ホット・カクテル不可）

＜ショート・カクテル＞ 総量：60ml

＜ミディアム・カクテル＞ 総量：60～200ml

＜ロング・カクテル＞ 総量：200ml以上

※いずれも使用出来るエスプレッソの量はカクテル1杯につき20ml迄

- ・調合方法：フリー（シェーク、ステア、ビルド、スローイング等）

- ・使用するエスプレッソ：「イタリアンエスプレッソ」

使用豆のブレンド→アラビカ種7：ロブスタ種3

1杯あたりの抽出量→25ml（クレマ約5ml含む）

1杯あたりの豆使用量→7g

（その他詳細は選手案内にて通知いたします）

<注意事項>

- ・制限時間は4分です。
- ・電化製品、火気の使用はご遠慮下さい。
- ・材料、器具、グラス等は各自で持参して下さい。
- ・服装は自由とします。
- ・デコレーション、ガーニッシュは事前に用意し、ステージ上にて全てのグラスに飾って下さい。（スノースタイルの場合はステージ上にて行って下さい）。
- ・当日使用するエスプレッソは選手ミーティング時に試飲して頂き、若干のレシピ調整を行っても良い事とします。

書類選考通過者には、5月19日（金）迄に個別にご連絡致します。

ご質問、お問い合わせは、一般社団法人 日本バーテンダー協会 技術研究局 水澤 (03-3571-2473) までお願い致します。

第3回 コーヒー・カクテル・コンペティション レシピ用紙

所属団体 ()				No. 証明写真 本人写真を1枚貼り付けて下さい
ふりがな				
氏名				
生年月日(西暦)	年	月	日 歳	
現住所 〒				
TEL ()	携帯電話	-	-	
勤務先:店名		TEL ()		
勤務先住所 〒				
Emailアドレス				
創作カクテル 作品名				
作品の読み方		言語名		
作品の意味(直訳のみ)				
R e c i p e				
使用材料名	商 標 名	メーカー名	分量	
イタリアン・エスプレッソ			20ml	
			ml	
			ml	
			ml	
調合タイプ	*シェーク *ステア *ビルド *その他()			
種 別	*ショート *ミディアム *ロング			
デコレーション又は ガーニッシュ			使用グラス	
セパレートの場合	*そのまま飲む	*混ぜて飲む		
創作意図 (80文字)				