

2025年12月吉日

東京 インターナショナル バーショー 2026
「IBA フレア・ジャパンファイナル 2026」開催のご案内

一般財団法人 カクテル文化振興会

理事長 岸 久

拝啓

師走の候、皆様には益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

2019年より国際バーテンダー協会(IBA)主催「ワールド・カクテル・チャンピオンシップ」フレア部門の日本代表選手を決する代表選考会を、当会は一般社団法人 日本バーテンダー協会様より委託を受けています。

つきましては、このたび当会主催の「東京 インターナショナル バーショー 2026」のメインステージにて、「IBA フレア・ジャパンファイナル 2026」として開催することとなりました。本大会の優勝者は、日本代表として今年マカオで開催される「ワールド・カクテル・チャンピオンシップ」世界大会に挑戦していただきます。

国内外で注目を集めるバー業界最大級のイベントのメインステージで開催される本大会は、団体所属の有無を問わず広く出場選手を募集いたしますので、ふるってご応募ください。

敬具

記

- 開催日 2026年5月9日(土)
- 会場 東京ドームシティ・プリズムホール
「東京 インターナショナル バーショー 2026」内 メインステージ
東京都文京区後楽1-3-61
- 出場資格 満20歳以上(2026年2月1日現在)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 カクテル文化振興会ホームページより必要書類をダウンロードし、応募用紙に必要事項をご記入の上、ご応募ください。
レシピ用紙以外に、別途カクテルの作品画像をプリントしたものをお封してください。
<http://cocktail.or.jp/pdf/flair2026.pdf>
- 2月20日(金)迄(必着)
書類審査の上、3名を選出させていただきます。なお、応募者数が3名に満たない場合は、大会実施を中止させていただきます。ご了承ください。
- 応募先 〒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
「IBA フレア・ジャパンファイナル 2026」応募窓口宛
※審査結果は書類選考通過者にのみ、メールにてご連絡させていただきます。
応募用紙は返却いたしません。
※ファイナルに選出された方には、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します。
- 交通宿泊費 主催者側で手配し、費用を負担させていただきます。
※審査結果連絡後、指定旅行代理店より選手の皆様宛に連絡させていただき、交通手段と時間帯を確認の上、手配させていただきます。
※カクテル文化振興会 規定により、一都三県在住の方の交通・宿泊費は支給いたしません。
- エントリーフィー 無料
- 部門 学科部門(カクテル文化振興会 発行のテキストより出題)、ボアーチェック部門、エキシビションフレア部門、デコレーション・ガーニッシュ部門の4部門
※必要材料・器材等は、全て各自で持参してください。
- 世界大会について オリンピック出場標準記録のようにジャパンファイナルでの総合合計点が400点以上ない場合は世界大会出場該当者なしとし、順位は発表されますが世界大会出場の権利を有しないこととさせていただきます。
日本バーテンダー協会の会員が日本代表選手となった場合、IBAへの登録・渡航手続き等の業務全般に掛かる経費は全て日本バーテンダー協会が負担します。他団体または無所属の選手が優勝した場合、IBAへの登録・渡航手続き等の業務全般は協会が行いますが、掛かる経費は全額ご本人に請求させていただきます。

ご質問・お問い合わせは、一般財団法人 カクテル文化振興会

評議員 井口までお願ひいたします。

g.gas.igunori@gmail.com

■競技部門

【1】学科部門 制限時間 15 分(20 点満点)

＜バーテンダー必須問題 20 間＞

バーテンダー必須問題は、カクテル文化振興会 発行の「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、各自持参すること。

【2】ポア・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、エキシビションフレアーデ部分(創作カクテル)で使用するポアラーの中から 1 種類を選び使用すること。
- (2) 使用するポアラー・ボトルは、各自で用意すること。
- (3) 使用するボトルは、エキシビションフレアーデ部分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。

【3】デコレーション・ガーニッシュ部門 制限時間 15 分(40 点満点)

材料は各自が持参し、切り込みや下準備をしていない物。素材そのままの状態の物。

材料は拭く・磨く・産地シールを剥がすなどの事前準備は行うことができる。しかし、切り揃える・切り込みを入れる・果実のへたなど事前に手を加えることはできない。審査項目を熟知してデコレーション・ガーニッシュを作成すること。

＜器具規定＞

ミートナイフ・ペティナイフ・カービングナイフ・型抜き・彫刻刀など、デコレーション・ガーニッシュを作成にあたり、必要器具は選手が持参。

デコレーション・ガーニッシュの設置素材として、爪楊枝・竹ひごなどあまり着色のない(自然な色)素材を使用すること。(設置しやすいように加工可)爪切り・ニッパ等で設置素材の不要部分を処理する。

※ステージ上で作成した創作カクテルにそのまま設置できる状態で仕上げを行うこと。

まな板(横 60cm × 縦 30cm)を基本的なサイズとし、皿・タッパ類・ボール・ダスター等の必要備品は全て選手が持参することとする。

【4】エキシビションフレア一部門(創作カクテル) 制限時間5分(330点満点)「4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)が入ること。

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)すること。

スパークリングワイン等はフルアップには使用できるが、フレア用には使用しないこと。

※ホットカクテルは不可。

※ワーキングのルーティーンを入れること。

＜器具規定＞

グラス、調合器具は各自持参すること。

グラスの種類・デザインは問わないが、陶器・漆器等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こと。

ポアラーの種類は自由とする。

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こと。ジュースコンテナの使用は可。また、テープを貼る場合は、1本(2cm以内)のみ、ボトルの口(ポアラーとの接続部)にのみ、認める。

ボトルは、全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データで大会当日一週間前までにメールで所定のアドレスに提出すること。

(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は、演技に使用してはいけない。

各ボトルには、最低15mlの製品が入っていなければならない。

ワーキングは最低300mlとする。

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。

卑猥な行為・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こと。

ステージ脇に控えている審査員・スタッフ以外は、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ことはできない。

また、スタッフに選手がボトルを投げることもできない。

上記のいずれの規則にも違反した選手は即刻失格とし、演技をすることはできない。

論争が持ち上がった場合は、カクテル文化振興会で裁定する。

＜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カクテル文化振興会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、問い合わせること。
- 2) 終売製品は終売後半年以内までは使用を許可するが、選手の自己責任において持参すること。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(必要があればカクテル文化振興会がティスティングを行うこととする)。
- 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こと。
- 5) レシピの分量はmlで表記、1tsp.・1dash・1dropは総量に含まないが、重複できない。
- 6) セパレーツ(フロート)された作品のティスティング(味覚審査)は混ぜ合わせてからか、そのまままかを記入すること。
- 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。それを留めるカクテル・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) 使用できる材料は副材料を含め6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 カクテル名一覧参照)
https://www.bartender.or.jp/cocktail/cocktail_name/
- 12) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身が確認すること。
- 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こと。
- 14) 入賞作品のレシピ・ネーミング等の使用権は全て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する。作品名の言語が外国語の場合は、カタカナで記入すること。

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全て○○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：(枝つき干しうどうの枝)
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。

「〇〇〇・ピールを絞りかける」または「〇〇〇・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、「〇〇〇・ピールをツイストする」と記入すること。

■審査要項

加点項目 点数は審査員3名合計(1名分)

1. オリジナリティ/クリエイティビティ(技術フレア) 90点(30点)

- 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などの演技の場合、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. 難易度(フレアの困難さ) 90点(30点)

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

3. ショーマンシップ(自信+エンタテインメントの価値) 60点(20点)

- 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
 - ・ 音楽・コスチューム・テーマ等がエンターテインメントと合っているか

4. 総合評価(総合プレゼンテーション) 60点(20点)

- 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ことが望ましい

5. ワーキングフレア 30点(10点)

減点項目

1. ドロップ -2点
 2. スピル -1点
 3. ブリッケージ(破損) -10点
 4. カウンターの清潔さ -5点
 5. カクテルの過不足
 - ・ 4杯のカクテルが均一か 1杯につき -5点
6. 時間
- ・ 制限時間を10秒超過ごとに-10点

IBA フレア・ジャパンファイナル 2026 レシピ用紙

所属団体 ()		No.		
ふりがな	<p style="text-align: right;">証明写真 1枚貼り付けてください</p>			
氏名				
生年月日(西暦) 年 月 日 歳				
自宅住所 〒				
自宅TEL () 携帯電話 — —				
勤務先:店名	TEL ()			
勤務先住所 〒				
Emailアドレス				
勤務先をフェイスブック・記念誌・ステージ上で表示しても良いですか? 可 • 不可				
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	
			ml	
作り方				
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				
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)				

※レシピ用紙以外に、別途カクテルの作品画像をプリントした物を同封してください。