

かしわウイスキーフォーラム2017

応募要項

<大会概要>

名称：かしわウイスキーフォーラム2017 カクテルコンペティション

主催：かしわウイスキーフォーラム実行委員会

特別協力：NBA千葉県本部千葉支部東葛地区

特別協賛：アサヒビール(株)、ニッカウキスキー(株)

後援：一般財団法人カクテル文化振興会、柏市、柏商工会議所、柏市観光協会、日本バーテンダー協会
千葉支部

協力：かしわインフォメーションセンター、ハート柏迎賓館、柏第一ホテル、TSG

開催日時：2017年10月15日(日) 時間：13:00~18:00

場所：ハート柏迎賓館 住所：千葉県柏市柏233 Tel:04-7163-1111

応募資格：バー、ホテル、レストラン、等に勤務する者、2017年4月1日時点で20歳以上の方。

表彰内容：優勝、準優勝、3位入賞に副賞を用意いたします。

<参加費用について> 大会参加費：5000円

交通費・宿泊費：基本選手負担、ホテルはこちらでご紹介します。一部支給も予定しております。

<書類審査の結果発表について>

応募開始日7月15日~9月8日必着。可否に関しましては、9月中旬に書類にて発送させていただきます。NBA千葉県本部東葛地区の役員とアサヒビール(株)、ニッカウキスキー(株)の代表者の厳選なる審査により決定させていただきます。

応募者の個人情報、業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。

<応募方法>

応募用紙をオフィシャルサイトからダウンロードし、必要事項を記入の上、下記の応募先住所まで郵送にてお送りください。※ダウンロード出来ない場合は下記の応募先までご連絡ください。

かしわウイスキーフォーラムホームページ→ (<http://whiskyforum.jp/>)

<応募書類>

- ・レシピ表
- ・顔写真2枚(4×3cm)
- ・カクテルの写真1枚(ボトル等カクテル以外は写さないものとする)

<応募先>

〒277-0005 千葉県柏市柏2-8-5 やまもとビル2F Bar Plat.

(Tel:04-7162-4862) 担当者NBA千葉県本部千葉支部東葛副地区長 津崎 貴生

<カクテルコンペティション当日の競技内容>

- ・ステージ上で選手1人ずつオリジナルカクテルを制作していただきます。
- ・審査員は5人。制限時間は8分。8分以内に3杯分のカクテルを制作してください。
- ・競技中はマイクパフォーマンスあり、審査員からの質疑応答もあります。マイクパフォーマンスの内容は、カクテルの説明、自家製の材料を使用している場合はどのように作ったのか、竹鶴政孝への想い、自身のカクテルのインスピレーションをパフォーマンスしていただきます。
- ・カクテル制作後1分間の自己 PR タイムを設けます。(ここは審査に影響しません。)
- ・競技準備は器材を全て壇上に置くだけで、配置は選手に全て任せます。
- ・自己 PR 中に、競技担当者はステージの片づけ・次の準備、審査員はカクテルの審査を行います。<規則・競技規定>

<レシピ表について>

1. 参加にあたり、次の詳細と情報を提供していただきます。
 - ・氏名、住所 ・メールアドレス
 - ・電話番号 ・勤務先の店名、住所、電話番号
 - ・カクテルレシピ ・作り方、材料、ガーニッシュ
 - ・使用グラス ・インスピレーション
2. 当コンペティションに参加することによって、参加者の名前やコンペティション中に撮影された写真の使用権と同様に、カクテル名、レシピ、インスピレーション、カクテルの写真と自信の写真に対する全権利は、かしわウイスキーフォーラム実行委員会とその関連会社に譲渡されます。
3. 全てのカクテルは、ニッカウキスキー商品内、竹鶴、余市、宮城峡からインスピレーションを得るものとします。
4. ニッカウキスキー(株)の竹鶴ピュアモルト、余市、宮城峡をベースに使用してください。規定分量はショートカクテル・ロングカクテル問わず20ml以上使用してください。
※指定したベースウイスキーは会場でご用意いたします。
5. 副材料について規定はございません。二次加工した自家製リキュール・自家製ビターズ・自家製シロップ・自家製ジュースの使用も認めます。二次加工した自家製のものについては、作り方、材料を記入してください。ただし再現できるものに限りです。
(※ベースウイスキーについて二次加工は認めません)
6. カクテル作成中は、マイクを使用してカクテルのインスピレーション・作り方・自己 PR をしていただきます。審査員からの質疑応答もあります。カクテル作成後1分間の自己 PR タイムを設けます。カクテルのインスピレーション・想い・お店の PR など話すことは自由です。

7. カクテルには入手しやすい材料を使用してください。二次加工したものに関しては、入手しやすい材料を使用してください。(スパイス・ハーブなどは問題ありません。日本で扱っていないお酒や調味料、スパイス、ハーブの使用はお控えください)
8. 参加者全員がカクテルにまつわるインスピレーションを発表します。それについてのプレゼンテーションの準備も必要です。
9. ガーニッシュ(食べ合わせ)はレシピ表の材料に記入してください。デコレーション(飾り)に関しては、デコレーションの材料を記入してください。デコレーション記入欄がレシピ表にあります。
10. 書類審査を通過して、本選に進んだ選手全員にレシピ提出したオリジナルカクテルを作成していただきます。カクテルコンペティションは審査員3人分(3杯)・その後カクテルブースにてゲスト向けにカクテルを作成していただきます。10杯分のカクテルをプラカップ(50個)で提供していただきます。プラカップは会場で用意いたします。材料は各選手で仕込み、提供方法は各自で決めてください。
11. 審査は味覚審査3名・テクニカル審査3名で行います。審査委員長に味覚・テクニカルの2つを審査していただきますので、当日は合計5名の審査員で行います。
12. レシピ表の記入については見本を同封いたします。ご不明な点は「ウイスキーフォーラム実行委員会カクテルコンペティション担当者」に直接ご連絡ください。

連絡先：Bar Plat Tel：04-7162-4862 担当：津崎 貴生