

【開催日】

2019年6月30日（日）

【場所】

American Diningbar BJ 名古屋

〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-14-22 宮木ビル1F

【時間】

12:30開場 13:00START～17:30CLOSE（予定）

※選手集合 11:00

【入場料】

前売り ¥3000（フリードリンク） 当日 ¥3500（フリードリンク）

※前売りにて販売枚数が上限に達した場合は当日券は発売しません。

【開催部門】

ルーキー部門、アドバンス部門、プロ部門

【エントリー費】

¥3000

【エントリー方法】

- ・名前
- ・フレアネーム
- ・所属店舗
- ・フライヤー等の郵送先住所
- ・電話連絡先

上記を明記の上、anfa中日本エリア 大田 (info@tatula.jp) までメールにてお願いいたします。返信のメールをもってエントリー受付とさせていただきます。

・エントリー受付は5月13日（月）13:00～とさせていただきます。

・ルーキー部門。アドバンス部門は中日本エリアのanfa会員のみエントリーできます。人数の関係上、希望の部門にエントリーできない場合もございますので予めご了承ください。

・プロ部門は全国のanfa会員がエントリーできますが過去にanfaの大会でプロ部門にエントリー経験のある選手、またはそれに類する選手のみとさせていただきます。

【その他】

・使用する音源は、事前にデータでm p 3の形式で info@tatula.jp に6月23日（日）15:00必着で送っていただきますようお願いいたします。

・レシピも事前提出とします。ホームページのフォーマットから提出してください。フォーマットで提出の場合は6月23日（日）15:00必着で、また手書きにて郵送の場合は下記住所に6月23日必着で送ってください。

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-4-9

加藤ビル2F TATULA

・エントリー受付後はFacebookのグループの中で選手、審査員、スタッフの情報共有を行っていきます。ルール変更のお知らせや質問の受付などもこちらで行います。エントリー受付後にグループの招待を送りますのでよろしくお願いたします。

【主催】

anfa中日本エリア

【協賛】

老松酒造株式会社 サントリー酒類株式会社 株式会社ナランハ

【ルール概要①】

競技時間内にワーキングフレアで梨園ジンジャーとエキシビジョンフレアでメーカーズマークを1oz以上使用したオリジナルカクテルを各1杯完成させる競技です。プロ部門のみオリジナルカクテルは2杯作成してください。

1杯は審査員用、もう1杯はお客様に飲んでいただきます。審査員用の1杯のみデコレーションなどをつけて完成させてください。

また、ポアチェックも行います。演技中に水の入った指定ボトルから1-1/2ozを指定のティンにポアを行ってください。

ポアチェック:

Makers Mark : 1-1/2oz (ボトルネック部分に白テープが1ライン巻いてあります)

Glass : 指定のティン(赤白テープが巻いてあります)

カクテル名: 梨園・ジンジャー

Rien : 1 -1/4oz

Ginger Ale : Fill

Procedur : Build

Glass : プラコップ

Garnish : Lemon cut (スクイーズしてグラスの中に落としてください)

カクテル名: 自由 (オリジナルカクテル)

Makers Mark : 1oz

Competitor's Choice: 自由

(フリーボトルを1種類使用できます)

Procedur : 自由

Glass: 自由

Garnish: 自由

※フリーボトル…好きなボトルのラベルを剥いて、好きなリカーを入れて使用できます。

使用する本数は自由ですが、ボトルの種類は1種類のみとします。またフリーボトルに入れるリカーも1種類に統一してください。フリーボトルの中身はレシピに記載していただきます。フリーボトルは必要ないという方は使用しなくても結構です。

フリーボトル以外のボトルのラベルを剥いて使用することはできません。

ポアチェックに使用するティンとボトルは会場に用意されます。

セッティング場所は自由でポアチェックのタイミングは演技中であればいつでもかまいません。またフレアを用いてのポアも可能で、そのフレアも加点対象に含みます。演技終了後にポアチェック用のティンに入ってる液体量を審査員が計量します。1-1/2ozから±1/8oz以内であればボーナスポイントが加算されます。ポアチェックは、必ず規定のボトルの液体(水)を注いでください。それ以外の液体を注いだ場合は計測をしません。必然的にポアチェックを行っていないことになります。

ポアチェックに使われるメーカーズマークのみ中身は水になります。必然的に、ポアチェックのメーカーズマークを他に使用することはできません。

【ルール概要②】

- ・梨園とメーカーズマークは会場にてご用意いたします。
- ・ボトル内リカー量は梨園は1/4 full bottle,その他のリカーは1/2oz以上とします。ポアチェック用のボトルは1/2 full bottleで中身は水を入れてあります。
- ・インフュージョン酒は使用可とします。使用する際はベースになるリカーのボトルを使用する、もしくはフリーボトルを使用することとします。どちらにしてもレシピに記載してください。
- ・ポアラはプラスチックポアラまたはスピルストップの指定とします。ワーキングフレアの梨園とポアチェック用の指定ボトルはスピルストップを使用してください。
- ・バートップ、スピードレール、その他のセッティングは自由です。
- ・時間内に完成しなかったドリンクは評価の対象になりません。
- ・危険な行為、火を使う行為などを行った場合は失格となります。
- ・使用するボトル、リカーを含むすべての道具は各自で持参してください。会場で用意するのはアイススコップ、キューブアイス、クラッシュアイスのみです。
- ・お酒以外の液体は、事前に液体を軽量したカラフェなどの容器を使うことが可能です。
但し、モナンシロップ等を使用する場合はボトルを使用し液体を1/4 full bottle以上入れてください。
- ・オリジナルカクテルに使用する材料は各自で用意し保冷をお願いします。会場側の冷凍庫、冷蔵庫は使用出来ません。
- ・複数アイテムをドロップした場合、1アクション内でのドロップは1ドロップとします。
例1) 3ボトルの1アクションで2本ドロップした場合⇒1ドロップ
例2) 2ティン1ボトルでティンとボトルを落とした場合⇒1ドロップ
- ・ドロップ時のスピルはカウントされません。
- ・ジュースコンテナは自由とします。内容量も自由です。各自ご用意ください。
- ・カウンター上（バートップ、メイキング部分、アイスストック部分）に落としたアイテムはドロップに含みません。原則として、床に触れたにふれたものをドロップとします。
- ・オリジナルカクテルは、ネーミング,味覚,クリエイティブ性、商品価値の審査を行います。ポアミスの減点はありませぬ。
- ・ボトルのテーピングはフリーボトルのみネックに5センチ以内、ボディには幅2センチのテープを2ラインまでとします。その他のボトルはネックに5センチのみとします。色は自由です。
- ・ティンのテーピングも認めますが衛生面には細心の注意を払ってください。
- ・競技時間はルーキー部門は3分、アドバンス部門は4分、プロ部門は5分です。

【配点】

TOTAL POINT 330POINT

・加点

ワーキングフレア (Working) 30ポイント
ディフィカルティ (Difficulty) 50ポイント
クリエイティビティー (Creativity) 40ポイント
バラエティ (Variety) 30ポイント
スムーズネス (Smoothness) 30ポイント
エクプレッション【表現】 (Expression) 60ポイント
味覚 40ポイント (味20 ネーミング5 創造性10 商品価値5)
メーカーズマークアピール 20ポイント
ノードロップ・ボーナス 20ポイント
ポアチェック・ボーナス 10ポイント

・減点

明らかなスピル 2ポイント
ドロップ (1アクション内で1ドロップ) 3ポイント
ドロップ (7回目のドロップ以降全て) 10ポイント
ポアが少ない、または多い (ポアミス) 5ポイント
グラス、ガーニッシュの間違え 5ポイント
ドリンクをバートップに置かなかった 5ポイント
作り方、作業手順の間違え 10ポイント
不衛生な手順での作成 10ポイント
破損 10ポイント
ダイレクトな破損 20ポイント
ドリンクを作り間違えたままでの演技終了 20ポイント
ドリンクの転倒、ドロップ、未完成 20ポイント
空のボトルをセットしてのフレア 30ポイント
ポアラ-の細工、加工 30ポイント
ポアチェックを行わなかった 30ポイント
その他MISC 6ポイント
他人に危害を与えたり、危険にさらす行為 失格