

## 【ルール概要①】

4分の競技時間内にワーキングフレアでカンパリソーダを1杯とエキシビジョンフレアでカンパリを1oz以上使用したオリジナルカクテルを1杯完成させる競技です。

カクテル名:カンパリソーダ

CAMPARI :1 1/4oz

Soda : Fill up

Procedur : Build

Glass : リビー ジブラルタル タンブラー NO.15237(10oz)

Garnish : Lemon Cut (スクイーズしてグラスの中に入れてください)

カクテル名:自由

CAMPARI :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

※ワーキングフレアのカンパリは1/4Full Bottleで用意されます。

※フリーボトル...好きなボトルのラベルを剥いて、好きなリカー等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等も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。

TOTAL POINT 300POINT (4分間)

ディフィカルティ(Difficulty) 60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) 40ポイント

スムーズネス(Smoothness) 30ポイント

エクスペッション【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)

ワーキングフレア 30ポイント

ペナルティポイント

ドロップ 4ポイント

スピル 2ポイント

ポアミス 4ポイント

グラスやボトルの破損 10ポイント

ドリンクの未完成 20ポイント

他人に危害を与えたり、危険にさらす行為、一般常識マナーの逸脱 失格

MISC 6ポイント

## 【ルール概要②】

- ・カンパリは会場にてご用意いたします。
  - ・ボトル内リカー量はワーキングフレア用のカンパリは1/4 full bottle,その他のリカーは1/2oz以上とします。
  - ・インフュージョン酒は使用可とします。（カンパリは不可）
- 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。
- ・ポアラーはプラスチックポアラーまたはスピルストップの指定とします。
  - ・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。

【開催日】

2020年4月19日（日）

【場所】

American Dining Bar B★J

〒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 当日 ¥3500

※前売りにて販売枚数が上限に達した場合は当日券はありません。

【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
- ・パンフレット用の本人写真
- ・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](mailto: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。

- ・人数が規定人数に達し次第、エントリーを締め切らせていただきます。
- ・エントリー受付は3月2日（月）13:00~とさせていただきます。
- ・全国のanfa会員でルーキー~アドバンスレベルの選手がエントリーできます。プロレベルの選手は参加できませんので予めご了承ください。
- ・エントリー開始前の質問も上記のアドレスにお願いいたします。

【その他】

・使用する音源は、事前にデータでmp3の形式で [info@tatula.jp](mailto:info@tatula.jp) に4月5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。

音源の提出期日を過ぎた場合は10ポイント減点いたします。

・レシピも事前提出とします。ホームページからフォーマットをダウンロードしてご使用ください。データで提出の場合は [info@tatula.jp](mailto:info@tatula.jp) に

4月5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4月5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

レシピの提出期日を過ぎた場合はカクテルポイントは0点となります。

レシピはoz表記で統一し、商品名は正しく記載すること、また、取り扱い会社名は最新のものをご確認ください。エントリー時に写真を送ってもらうため、本人写真は任意ですがカクテル写真は必須とします。

・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いたします。

【主催】

anfa中日本エリア

【協賛】

アサヒビール株式会社 老松酒造株式会社 株式会社ナランハ