

(anfa公式大会) anfa Flair Bartender Champions Cup 2023

anfaの本年度のベストバーテンダーを決める大会です。

筆記試験、ポアテストラウンド、フレアラウンドの3つの予選ラウンドの種目の合計で上位3名の選手がグランドファイナルに進みます。

グランドファイナルは、予選ラウンド総合1位の選手は10ポイント、総合2位の選手は6ポイント、総合3位の選手は3ポイントの

アドバンテージポイントでスタートします。

①筆記試験60ポイント

制限時間、30分で30問の筆記試験を行う。

内容はカクテル、フレアに関する問題20問

一般常識、時事問題10問

②ポアテスト 100ポイント

10個のティンでポアテストを行う(制限時間50秒)

※ 当日、下記のレシピはカウンター上に表記されます。

用意されるボトルと容量(中身はすべて水で行います)

SKYY、RIEN、カンパリ(750mlボトル)、1/2 Full Bottle

マリブ 3oz

次の10項目のポアを制限時間内に完成させてください。

①、SKYY、1oz(30ml)

②、SKYY、1,1/2oz(45ml)

③、(①、②とは逆の手で) RIEN、2oz(60ml)

④、3ボトルポア SKYY, RIEN, カンパリ(各1/2oz)で計1,1/2oz(45ml)

⑤⑥(バウンスポア) RIEN ⑤ 3/4oz(22.5ml)、⑥ 1,3/4oz(52.5ml)

- ⑦⑧ (⑦と⑧同時に) ⑦カンパリ1/2oz(15mℓ)、⑧SKYY 1,1/2oz(45mℓ)
- ⑨、 (2本同時に1つのティンへ) RIEN 3/4oz(22.5mℓ) カンパリ1,1/4oz(37.5mℓ)
- ⑩、マリブ フリップポア (どんなフリップでも可、最低1回転はさせてください) 1,1/4oz(37.5mℓ)

- 50秒以内で競技終了すれば100ポイント残ります。(速く競技終了しても加点はありません。)
- 使用するテーブルは2台 およそ横180cm縦70cm幅45cmの会議用テーブル2台を使用。自身を挟んで前後に並べます。
- 前方のテーブルには測定するティンを1番から10番まで順に全て並べてください。
- 後方のテーブルに競技に使用するボトルを4種類×1本の計4本セットします。
- 前方テーブルと後方テーブルの幅は自身で変えることができます。
- ポアする内容(①~⑩)は前方テーブル上に表記されます。
- 測定は、電子計量と審査員のカウントによって行なわれます。

※例：注いだ材料の総量で正確に量れていても、個々の材料のカウントが違う場合にはポアミスとして減点されます
それぞれのティンの間隔は自由ですが横1列に並べること。(左右どちらからでも1番から順に並べても良い)

- 液体は1番から順に10番まで注いでください

- ボトルは各1本しか用意されておりません。追加のボトルも認められません。
- 開始は、3、2、1、GOの合図でストップウォッチが作動します。終了時は「タイム」と大きな声で言い、両手をあげる。
この2つが成立でストップウォッチが押される
- ティンに氷は入りません。
- ボトルの配置やポアラーの向きなどは、変更が可能です。

【減点ペナルティー】

- 50秒を過ぎると50秒から過ぎたタイムだけを3倍にしたポイントが減点となります(58.6秒だった場合、25.8ポイントの減点)
- 明らかなスピル 5ポイント
- 明らかなポアミス 5ポイント

- ポア計量によるポアミス (1/8oz ごとに) 5ポイント
- ジャッジが「3・2・1、GO」と合図する前にボトルに触れた 5ポイント
- 後方テーブルにボトルを戻していない 5ポイント
- 後方テーブルにボトルが倒れたままの状態「タイム」を宣告した (倒れていたボトルの本数×5ポイントのペナルティ)
- 液体が入ったティン倒了した 10ポイント
- ドロップした物 (ボトル、グラス、ティン) を拾わないまま終了した 10ポイント
- レシピ以外のリカーを注いだ 10ポイント
- レシピ不足 10ポイント
- フリップしなければならないボトルをフリップしなかった 10ポイント
- バウンスポアしなければならない場所でしなかった 10ポイント
- 同時に注がなければならないボトルをしなかった。 10ポイント
- 液体を1番から順に10番まで注がなかった 10ポイント
- 破損 20ポイント
- ポアしなければいけない液体が少しも入ってなく作り間違える。 20ポイント
- 入れ忘れ (少しも液体が入ってない) 20ポイント

※注意例

2oz入れなければならないティンが倒れて液体が全てこぼれたのに作り直さず終了した場合

エグザクトポア計量によるポアミス (1/8oz ごとに) 5ポイント×16ミスで80ポイントの計100ポイントマイナスになりますので

"必ず"ポアしなおしてから終了させて下さい。

③フレアラウンド 200ポイント

- ワーキングフレア 課題 カクテル

カクテル名 <ソルティドッグ>

グラス: リビー シカゴロック (#S-26700 Libbey Chicago Rock 303ml (2524))

作成方法: グラスにスノースタイルをして氷をいれビルドで作成してください。

使用材料: 分量

スカイウォッカ 1 1/2 オンス

グレープフルーツジュース 4oz

用意されるもの

スカイウォッカ1/2Full Bottle（スピルストップ使用）

グレープフルーツジュース（ジュースコンテナを使用）

塩が入ったお皿

リム用のカットレモン

● エキシビジョンフレア オリジナルカクテル

カクテル名 <自由>

グラス：リビー カクテルグラス（#S-04134 Libbey Cocktail 8882）

作成方法：シェーク

使用材料：

①今回協賛を頂く C T スピリッツJAPAN株式会社様から1銘柄以上をベース（1 OZ以上）としオリジナルカクテルを作成してください。

*CTスピリッツJAPAN株式会社様の製品を合計 1 OZ(30ml)以上使用していればOKです。

<https://ctspiritsjapan.co.jp/>

②副材料、ガーニッシュ等は自身でご用意ください。

*ジュース以外の副材料はanfaHPに記載している以下の賛助会員のメーカーより使用の事。

<https://flair-bartenders.com/supporting-society-list>

③エキシビジョンで使用するボトルはすべてご自身でご用意ください。

⑥レシピはフォームをお送りしますので11月12日23:00までにご返信ください。

【大会概要】

4分の競技時間内にワーキングでソルティドック、エキシビジョンフレアでオリジナルカクテルを作成。

●ワーキングのスノースタイルは競技前の準備は出来ません。競技時間の中でスノースタイルを行って下さい。その際に会場では塩を入れたお皿とレモンは用意しておりますが、その他の方法でスノースタイルを行いたい場合の用具は各自で準備下さい。

他の方法でスノースタイルを行いたい場合の用具は各自で準備下さい。

(ただし、塩は会場で用意されたものを使用して下さい。)

● エキシビジョンで使用する全てのボトルは液体 1/2オンス以上入れてください。

● エキシビジョンで使用するジュースはフリーボトル使用可。

※ フリーボトル: エキシビジョンで使用するジュースは好きなボトルのラベルを剥いて使用してください。(透明なガラスボトルのみ)

● 使用する本数は自由ですが、1つのジュースに対してのボトルの種類は1種類のみとします。

● フリーボトル以外のラベルは剥がす事ができません。

● 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。

● ワーキングで使用するスカイウォッカはスピルストップを使用、グレープフルーツジュースはジュースコンテナを使用、エキシビジョンで使用するリカーはプラスチックポアラーを使用します。

● エキシビジョンで使用する全てのボトルは共にスピルストップ、プラスチックポアラーどちらでも使用可。

(ただし持参してください)。

● フリーボトル以外のボトルはポアする際、フリップ等必ずワンアクション入れてください。

● 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。

● 制限時間が0になった時にカクテルが完成していない場合は未完成の減点を取りますが、少量でもグラスに注がれていた場合は味覚の審査対象とさせていただきます。

● 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ワーキングボトルのスカイウォッカ、グレープフルーツジュース、塩、ジュースコンテナ、キューブアイス、のみです。

● ジュースコンテナの内容量は自由とします。

● 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、床にふれたものをドロップとします。

● 会場側の冷凍庫、冷蔵庫は使用出来ません。

● テーピングはフリーボトルのみ使用可能です。フリーボトルのテーピングはネックに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。色は自由です。(ボトルは透明なガラスボトルのみ)

【加点表】 230 ポイント

- Difficulty 50ポイント
- Creativity 50ポイント
- Variety 40ポイント
- Showmanship 30ポイント
- Professionalism 30ポイント
- Cocktailpoint 30ポイント (15ポイント×2)

【減点表】

- 明らかなスピル、ドロップ、ポアミス、ドリンクをバートップに置かなかった、不衛生な手順での作成。 -4ポイント
- フリーボトル以外のボトルをポアする際、ワンアクション入れなかった。 -2ポイント
- ボトル グラス 破損 -10ポイント
- ドリンクの転倒、未完成 -15ポイント

※空のボトルのフレアは 加点になりません(ポア後のボトルなどフレアしても加点になりません)

- その他ミス -10
- 他人に危害を与えたり、危険にさらす行為、火の使用、ポアラーの細工、加工 失格

※ 筆記試験、ポアラウンド、フレアラウンドの結果で上位3名がグランドファイナルの出場権を獲得します。

④ グランドファイナル

- ルール 競技の流れ

模擬のカウンター業務を行ってまいります。

バーツールは最低限必要なものは会場で用意されますが、各自自分のバーツールの持ち込みは自由です。

選手は別室にて待機、1人ずつ呼ばれてステージへ。

すべてのリカー、シロップなどのボトル残量は非公開で用意されます。

1人の選手が使用しても次の選手の為に液体の補充はしません。

エントリーの順番が呼ばれたら、入場します。

まず、くじを引いてまいります。(このくじにより作成するカクテル、質問内容が異なります)

カウンターの確認作業を3分間で行います。

3分後に競技が開始です。2名のお客様が来店するところからスタートです。

1人あたりの制限時間は約8分程度で考えています。（細かな制限時間は設けておりません）

お客様のオーダーに応じてカクテルを作成してください。

会場に用意されたお酒、副材料でドリンクを作成して下さい。

リカーはスピリッツ（ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ、ウイスキー、ブランデー）、リキュール5種類程度（非公開）ほど、シロップ3種類程度（非公開）ほど、ジュース（オレンジ、グレープフルーツ、クランベリーなど）、副材料（フルーツ、ハーブなど）を用意する予定です。

●採点方法

出されたカクテルの味覚、接客、フレアなどで評価をします。

合計 100点満点（味覚30ポイント、接客50ポイント、その他の全体評価20ポイント）

減点はありません。加点のみの評価となります。（加点項目は非公開）

グランドファイナルは予選ラウンドの総合1位の選手は10ポイント、総合2位の選手は6ポイント、総合3位の選手は3ポイントのアドバンテージポイントを設ける