

anfa公式大会 anfa Flair Bartender Champions Cup 2024
同時開催 anfa Rookies First Challenge 2024

anfaの本年度のベストバーテンダーを決める大会です。

anfa Flair Bartender Champions Cup 2024

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3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、下記のレシピはティンに表記されます。

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。）

● ポアテストはポータブルバーにて行われます。

● 測定するティンはバートップに1番から10番まで順に並べてください。

● スピードレールには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。

- 競技に使うボトルは全てスピードレールの中に置いてください。
 - ボトルはレール内で並び替えてもよい。さらに空いているスペースはティンかフレアボトルで埋めてもよい。(必要な場合は各自持参して下さい)
 - ティンとボト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) はティンに表記しています。
 - 測定は、エグザクトポア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ます。
- ティンに氷は入りません。
 - ボトルの配置やスピルストップ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
- スピードレールにボトルを戻していない 5ポイント
- スピードレー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を倒した 10ポイント
- ドロップした物 (ボトル、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入れなければならぬ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 <アペロールドッグ>

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

作成方法：ビルド

使用材料：分量

アペロール 1,1/2 oz

グレープフルーツジュース 4oz

用意されるもの

アペロール 1/2 Full 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）

リビー シカゴロック

スピルストップ

キューブアイス

- 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

用意されるもの

リビー カクテルグラス

キューブアイス

使用材料：

- 今回協賛を頂くCTスピリッツJAPAN株式会社様から1銘柄以上をベース(1oz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1oz(30ml)以上使用していればOKです。

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

- 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>

- エキシビジョンで使用するボトルは全てご自身でご用意ください。
- レシピはanfaHP内のレシピフォームから5月12日23:00までに提出してください。

【大会概要】

4分の競技時間内にワーキングでアペロールドック、エキシビジョンフレアでオリジナルカクテルを作成。

- エキシビジョンで使用する全てのボトルは液体 1/2oz以上入れてください。
 - エキシビジョンで使用するフリーボトルはジュースのみ使用可。
- ※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。
 - ジュース以外のリカー（シロップ）のラベルは剥がす事ができません。
 - シロップを使用する場合は液体を1/4 full bottle以上入れて使用してください。
 - フリーボトルで使用するボトルはラベル（金具も含む）を全て剥がして綺麗な状態で使用して下さい。
 - 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アペロール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全てのボトルはスピルストップ、プラスチックポアラードちらでも使用可。
(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、リカーを含む全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アペロール、グレープフルーツジュース、ジュースコンテナ、リビー シカゴロック、リビー カクテルグラス、スピルストップ、キューブアイスのみです。
 - ジュースコンテナの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】 300 ポイント

- Difficulty 50ポイント
- Creativity 50ポイント
- Variety 50ポイント
- Showmanship 90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】

- ドロップ(1ムーブ1ドロップ) -3ポイント
- 明らかなスピル、ポアミス(アペロールドッグ)、フリーボトル以外をポアする際、ワンアクション入れなかった。-2ポイント
- 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、ドリンクの転倒、レシピ不足やその他のミス。-6ポイント
- ボトル グラス 破損 -15ポイント
- 未完成 -20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)

- 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。

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）

anfa Rookies First Challenge 2024

エントリー資格

- anfa公式大会で入賞経験のある選手は参加不可。
- anfa会員のみ参加可能です。

課題 カクテル

カクテル名 <アペロールドッグ>

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

作成方法：ビルド

使用材料：分量

アペロール 1,1/2 oz

グレープフルーツジュース 4oz

用意されるもの

アペロール（プラスチックポアラー使用）

グレープフルーツジュース（フリーボトルまたはジュースコンテナ使用）

リビー シカゴロック

ポアラー

スピルストップ

キューブアイス

【大会概要】

2分の競技時間内にアペロールドッグを作成。

- ボトルの液体は 1/2oz以上入れてください。
- 使用するフリーボトルはグレープフルーツジュースのみ使用可。
- ※ フリーボトル：使用するフリーボトル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)
- フリーボトルで使用するボトルはラベル(金具も含む)を全て剥がして綺麗な状態で使用して下さい。
- アペロール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。
- 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)。
- 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、リカーを含む全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ペロール、グレープフルーツジュース、ジュースコンテナ、キューブアイス、リビー シカゴロック、ポアラーのみです。
- ジュースコンテナの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】 100 ポイント

- Flair 50ポイント
- Showmanship 40ポイント
- Cocktailpoint 10ポイント

【減点表】

- ドロップ(1ムーブ1ドロップ)、明らかなスピル -2ポイント
- 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、ドリンクの転倒やその他のミス(氷の入れ忘れ等)。 -4ポイント
- ボトル グラス 破損 -7ポイント
- 未完成 -10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)