

SASEBO FLAIR FESTIVAL

ルール概要

演技時間は4分。

ワーキングフレアでスカイウォッカを使用したスクリュードライバーと、エキシビジョンにてスカイウォッカを使用したオリジナルカクテル合計2杯を作る競技です。

※但しスクリュードライバーは先に完成させてください。

ワーキングフレア 課題 カクテル

カクテル名 スクリュードライバー

グラス：プラカップ 420ml

作成方法 :ビルド

使用材料：分量

スカイウォッカ750ml 1oz

オレンジジュース Full

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:<自由>

作成方法:<自由>

使用材料：今回協賛を頂くCAMPARI JAPAN株式会社のスカイウォッカを使用したオリジナルカクテルを作成してください。

副材料、ガーニッシュ等は自身でご用意ください。

使用するリカー、シロップはanfaHPに記載している以下の賛助会メーカーより使用の事。

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

・選手チョイスの液体 1/2oz以上(フリーボトル可)(一種類のみ)

※フリーボトル:好きなボトルのラベルを剥いて液体を入れて使用してください。

使用する本数は自由ですが1種類のみです。リカー・ジュースどちらでも可

・スカイウォッカをワーキングで必ず20秒以上のルーティンを行ってください。

・課題カクテルのスクリュードライバーはプラカップの8分目以上注いでいない場合はMISCとなります。

・ワーキング用のスカイウォッカ(750ml) 1/2Full Bottleは会場でご用意致します(持参可)

・それ以外の材料は全てご自身でご用意願います

・ジュースコンテナの液体量は自由です

- ・当日使用するオリジナルカクテルのグラスもご持参下さい
- ・ワーキングで使うスカイウォッカは1/2Full Bottleセッティングとし、スピルストップを着用してください。
- ・シロップを使用する際は1/3Full bottle以上入れて使用してください。
- ・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。
- ・ワーキングのオレンジジュースは必ずジュースコンテナを使用してください。
- ・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。
- ・制限時間を超過して液体を注ぎ続けている場合は未完成の減点となります。
- ・材料以外で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、オレンジジュース、プラカップ420ml、アイススコップ、キューブアイスのみです。
- ・味覚審査はオリジナルカクテルのみとなります
オリジナルカクテルに使用するお酒、シロップは全て賛助会メーカーのものに限ります。
<https://flair-bartenders.com/supporting-society-list>
- ・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カウントです。
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カウント
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カウント
- ・ドロップ時のスピルはカウントされません。
- ・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)に落下したアイテム はドロップに含みません。原則として、床に触れたものをドロップとします。
- ・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ラインまでで色は自由です。
- ・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。

【配点】合計 200ポイント・加点

- ◆ディフィカルティ 40ポイント
- ◆クリエイティビティ 40ポイント
- ◆バラエティ 40ポイント
- ◆ショーマンシップ 40ポイント
- ◆プロフェッショナリズム 15ポイント
(立ち振る舞い、バースキル、清潔感)
- ◆カクテルの仕上がり及び味覚 25ポイント
- ・減点
- ◆ドロップ(1アクション内で1ドロップ) ▲3ポイント
- ◆ワーキングでのスカイウォッカのドロップ ▲5ポイント

- ◆ 明らかなスピル、ポアミス ▲2ポイント
- ◆ 作り方、作業手順の間違え、不衛生な手順での作成、破損 ▲10ポイント
- ◆ ドリンクの未完成 ▲20ポイント
- ◆ その他MISC ▲5ポイント
- ◆ 他人に危害を与えたり、危険にさらす行為、火の使用、スピルストップ・ポアラーの細工、加工 ▲失格

カクテルレシピは8月23日までにこちらに記入して送ってください。

<https://ws.formzu.net/sfgen/S43870152/>

※フリーボトルに入れる液体はレシピ欄横にフリーボトル使用と記入してください。

例

【記入方法】

材料名(会社名):分量

- ・スカイウォッカ(CAMPARI JAPAN株式会社) : 1 1/2 oz
- ・ルジェ カシス(サントリー株式会社):1oz フリーボトル使用