

第6回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション 大会レギュレーション

名称	: 第6回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション
主催	: 日本酒造組合中央会 (Japan Sake and Shochu Makers Association)
運営	: 株式会社JTB
協力	: 一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会

■ 応募資格

1. 一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 (HBA) の正会員の方。
*HBA認定資格の有無は問いません。
*HBA年会費 滞納者、未納者はご応募いただけませんのでご注意ください。
2. 本競技会規定を遵守頂ける方。
3. 最終選考会出場後、作品を勤務店舗でメニューにオンリストし販売可能な方。
4. グランプリ受賞後、日本酒造組合中央会の主催するイベントに参加可能な方。
*11月1日は本格焼酎&泡盛の日、在日外国人向けセミナー等。
5. 肖像権など、HBAならびに主催者が関連するPR媒体において、大会開催報告コンテンツであるホームページやSNS、会報誌、POPツールなどに使用されることを許諾、承認できる方。

■ 最終選考会までのスケジュール

2023年10月20日

大会概要発表

大会スケジュールや応募概要については、HBA会員向け非公開専用のWebサイトにて公開。
HBAホームページ内にもリンクを掲載。

[7日間]

●創作テーマ ●競技ルール ●応募資格 ●応募方法 ●審査方法
●表彰内容 etc...

2023年10月27日

大会応募受付開始

応募は「第6回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」応募専用サイトより
エントリーフォームに必要事項を入力し、専用の応募レシピフォーム (Excel) を
ダウンロードし応募。作品の画像添付要 (スマートフォン等で撮影した簡易画像で可)
顔写真 (バストアップ) もエントリー時に専用サイトに送る。

[45日間]

2023年12月11日

大会応募締切

(注: 画像データは、カクテル、顔写真ともに1MB以上、3MB以下でお願いします)
締切日当日23:59迄
専用サイトへの応募データをHBA事務局へデータ送信。
(大会事務局は、随時送信いただくが、最終応募を翌日には送って頂きたい。)

2023年12月11日

[4日間]

応募データを採点集計フォーム移行、偏差値採点集計表を完成させる。
採点集計データ完成後、HBAカクテルコンペティション委員会審査員担当へ
データにて送信する。

2023年12月15日

書類審査準備期間

2023年12月16日

第1次書類審査

[6日間]

HBAカクテルコンペティション委員会が選任したコミッティにより書類審査を行い
応募されたレシピの中から上位10名を選出致します。

2023年12月22日

第1次書類審査期間

2023年12月23日

出場者発表前の確認

HBA及び大会運営事務局にて出場者の最終確認を行う。

2023年12月25日

出場者発表前の報告

全国大会出場者10名に、大会運営事務局より出場報告を行う。

[4日間]

2023年12月29日

全国大会出場者Web発表

全国大会出場者10名を、公式Webサイトにて掲載

2024年2月12日

グランプリ1名、準優勝1名、3位1名、JSS賞1名を選出

最終選考会 [ファイナル]

ファイナリスト10名に対し、下記の内容で審査しグランプリを決定します。
①本格焼酎・泡盛に関する筆記試験
②最終選考会[ファイナル]当日、「國酒を世界の人々に」をテーマとした、
プレゼンテーションを伴うカクテル製作。

日本酒造組合中央会に所属する蔵元が製造する本格焼酎・泡盛をベースに使用した
未発表のオリジナル・カクテル。

* 日本酒造組合中央会所属蔵元一覧→<https://www.japansake.or.jp/common/outline/kumiaiin.html>

■ 審査方法

第1次 審査：HBAカクテルコンペティション委員会による書類審査 上位10名選出

最終 審査：①本格焼酎・泡盛に関する筆記試験

②最終選考会[ファイナル]当日、「國酒を世界の人々に」をテーマとした、
プレゼンテーションを伴うカクテル製作。

■ 書類審査 課題

～ オリジナルカクテル 作品の募集テーマ ～

「日本の文化（食文化を含む）や自然を感じさせるカクテル」

I. 応募作品規定〔一書類審査一〕

1. 作品に関する基本規定

- ①募集テーマにそった、未発表のオリジナル作品であること。
- ②作品のスタイル（ショート、ロング）、調合技法、使用グラスは自由です。
※使用材料の規定については「5. レシピに関する規定」をご参照ください。

2. 作品のネーミングに関する規定

- ①作品のネーミングは、未発表のものに限ります。
- ②知的財産権の侵害にあたりと判断されるものは使用できません。
- ③造語の使用は、その使用意図や意味が不明瞭であれば減点対象となります。
- ④倫理上ふさわしくないものを連想させる表現、飲酒運転を想起させるものは
使用禁止といたします。

3. 作品の創作意図に関する規定

作品の創作意図を記す文字数については句読点、文字間スペース等すべてを含め
200文字までとします。

4. 応募用紙〔レシピ表〕に関する注意事項

- ①応募用紙の記載不備、レシピ表に記載されている商品名、取扱い会社名などを
含む表記に誤植があった場合は減点の対象となりますのでご注意ください。
- ②応募用紙に添付する作品の写真についてはスマートフォン等で撮影した簡易画像
で構いませんが、画像容量は5MBまでとしアプリ等による加工は不可とします。

5. レシピに関する規定

- ①カクテルにベースとして使用する本格焼酎、泡盛は日本酒造組合中央会に所属する蔵元の商品に限ります。（本格焼酎、泡盛に限ります。原酒も使用可。）
また使用量はカクテルのスタイルに関らず**30ml以上**ご使用ください。
ベースとなる本格焼酎・泡盛の風味を生かす作品の創作をお願いいたします。
- ②ベース以外の副材料は自由に使用してよいが、高額且つ、一般的入手が難しいアイテムなどの使用については減点対象とします。（不明なものは問い合わせること。）
- ③使用材料は、ガーニッシュの素材も含めて**8種類**までとします。
- ④レシピ表に記載のない材料の使用、添加は失格の対象となりますのでご注意ください。
- ⑤使用材料はガーニッシュを纏めるカクテルピンやマドラー、スキューア、ストロー以外は全て食に適するものをご使用ください。
- ⑥レシピ表は第三者が見てそれを忠実に再現できるよう分かりやすく表記ください。
- ⑦再現性の観点から、自家製材料および市販の食品や飲料に二次加工を施した素材は使用不可といたします。通常流通の加工品（ジャム等）の使用は可とし、それを加工（煮たり、漬込んだり、分離させたりなど）した物は使用できません。（必要に応じカクテルコンペティション委員会にて審議を行う。）
くれぐれも、本格焼酎・泡盛の風味を生かす作品の創作をお願いいたします。
- ⑧医薬品（医薬部外品含む）の使用は認めません。また、スポーツ系飲料、エナジードリンク、飲料を含む保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）の使用は認めません。
- ⑨終売品は、終売後半年以内までは使用は可能とします。
但し、出場選手の自己責任にて持参して下さい。
新製品は、レシピ締め切り以前に発売の商品は使用可能とします。

6. グラスに関する規定

- ①グラスは、HBAオフィシャルグラス以外の使用も認めます。

※本格焼酎・泡盛とは

本格焼酎・泡盛とは蒸留酒の一種です。焼酎には、本格焼酎・泡盛（単式蒸留焼酎または焼酎乙類という）と、甲類焼酎（連続式蒸留焼酎またはホワイトリカーという）と混和焼酎（甲類焼酎に香り付けとして本格焼酎を少量混和したもの）の3種類があります。本格焼酎・泡盛は、単式蒸留機で一度だけ蒸留しているため、穀類や黒糖、甘藷など原料それぞれの風味や香りを味わえるのが特徴です。ラベルに「本格焼酎」または「泡盛」という表示があります。本格焼酎・泡盛はアルコール度数45度以下とされており、通常20～30度ですが、原酒として市販されているものには35～45度のものもあります。