

第7回

「北海道産農産物を使った全国カクテルコンクール2018」のご案内

日 時 : 2018年9月9日(日曜日)
会 場 : ANAクラウンプラザホテル札幌 3F 宴会場
札幌市中央区北3条西1丁目 TEL 011-221-4411
コンクール : 13時～
パーティー&表彰式 : 14時～

(1)

1. 本カクテルコンクールの目的

- ・北海道産農産物の運用や地産地消への取り組みを通じ、主催者である H.B.A の使命と言える観光政策への寄与。
- ・北海道農産物を全国に PR し価値と販路拡大に貢献することで行政の信頼を頂き、会員の地位向上に努める。後援：北海道
- ・協賛企業キリングループ商材の価値向上と同社の取り組みである「北海道のお客様が、ちょっとだけ誇らしい気持ちになって頂く」を実現する。
- ・北海道農産物の本取り組みを通じて、特別協賛企業、生活協同組合コープさっぽろの企業価値に貢献する。

2. 各団体行政の関わり

北海道	知事賞授与
H.B.A.北海道	主催者、運営、企画、審査、
H.B.A.	後援、代表理事審査、来賓対応。
キリンビール	協賛/協力、関係各社との連携協調、審査、メディア、運営補佐
生活協同組合コープさっぽろ	企業価値向上を目的に一般消費者への本取組みの告知を頂く/ 審査一般入賞者への副賞提供
キリンディアジオ	審査、商材協賛
P.B.O.北海道	選手要請、運営一部補佐
N.B.A.北海道	選手要請、運営一部補佐
食クラスター連携協議会	経済連合会会長賞、農産物指定
北海道産青果物拡販宣伝協議会	農産物アドバイス、農産物協賛
ホクレン農業協同組合連合会	農産物アドバイス、農産物協賛
札幌商工会議所	会頭賞

(2)

3. 選手エントリー条件

[バーテンダーの部]

ファイナリストは全国より 8 名を予定

a・応募条件

- ・ H.B.A.全国各支部会員。
- ・ 北海道内友好団体会員であること。(N.B.A.・P.B.O.・J.S.A.)
または、コミュニティーがそれに準ずると認めた者。
- ・ 応募作品は、大会開催前後期間、所属店におけるカクテル提供。(※必須参加条件)
- ・ 9月9日(日)のスケジュールを確保できる方。

* 道外選手の交通費(航空券)は北海道支部負担、宿泊に関しては前泊(8日)は北海道支部で用意致します。当日泊は選手各自手配(ご負担)をお願い致します。
旅券は北海道支部にて手配させていただきますが、個別にスケジュールは相談させていただきます。道内選手は自己負担とさせて頂いておりますご了承ください。

* 応募作品の提供上の注意

カクテル提供においては道産農産物の使用をお願いしておりますが、事情により入手困難な場合、お客様への説明及びメニュー表記には十分な注意をお願い申し上げます。

b.使用材料規定

- ・ 課題となる道産農産物を単一、複数使用問わず、
「かぼちゃ、とうもろこし、にんじん、きゅうり、大根に定める。」
- ・ 課題農産物の 搾汁換算容量を全総量内 1/3 以上使用のこと。
- ・ 課題製品となる「**ジョニーウォーカーブラックラベル 12 年又はスミノフブラック**」をショートの場合総量の 1/3 以上使用。ロングの場合 30ml 以上使用のこと
- ・ リキュール、シロップ、還元ジュースを使う場合、キリングループ製品に限る。
- ・ 材料は全て 8 種類以内。但し野菜を搾汁、加熱等を施す場合に使用する水以外の材料(塩など)は全て使用内に含まれる。* (当日ジャッジによるチェックがあり。)
- ・ ガーニッシュは極力、使用材料を反映したものが好ましい。
- ・ 応募書類には どのように素材を加工し留意した点かを記載すること。
- ・ 本年は、コンペティションスタイルにて、カウンターセッティング 1 分、競技 5 分以内で行い、終了後 30 秒スピーチでカクテルの説明等を行って頂きます。

(3)

■各賞一覧（バーテンダーの部）＊各1名 副賞あり

北海道知事賞

北海道経済連合会会長賞

札幌商工会議所会頭賞 他

4. 審査基準

- ・主催は（一社）日本ホテルバーメンズ協会北海道支部とする。
- ・書類選考は主催者が選出する。
- ・選考基準は応募全作品を第一次選考した上で、第二次選考者総数より所属協会応募数÷全応募総数にて第1次枠を決定、次に使用野菜の構成比などを勘案し、最終8名が決定審査基準は下記の①～④とする。
- ・決勝審査員は主催者が定めた7名により、1名につき20点×7名＝140点満点にて規定の書式に採点する。審査基準に関しては第一次選考通過者へ郵送にて開示。
- ・友好団体より複数名ファイナリストが選ばれた際、該当団体の代表者が審査に加わる。
- ・実技審査における技法は問わない。（H.B.A.、N.B.A.方式等）
- ・技法は問わないが食品衛生調理に伴う効率性や清潔／手際に対して審査、及び身だしなみに整えない者、著しく調合における不作用が感じられる作品は味覚期待値を損ねる要因にて作品点から減点が生じる場合がある。

① 味とバランス ー5点

[味、香りともに美味しい。余韻が心地よい]

② 農産物の生かし方 ー5点

[素材の長所や味覚色彩が活かされているか]

③ ブランドの理解・整合性 ー5点

[ベーススピリッツの特長が活かされブランドストーリーと使用農作物との整合性をどのように表現されているか]

④ オリジナリティ・クリエイティビティ ー5点

[作品名・デコレーション・ガーニッシュ含む]

- ・総合点数が同点順位の場合は上記①→④の高得点者を優先として決定。
- ・出場順は主催者が予め抽選し決定する。

(4)

5. 応募期間

2018年6月18日（月）応募受付開始

2018年7月20日（金）締切、事務局宛必着

*書類審査通過者の方のみ後日電話にて連絡させていただきます。

6. 応募先

[バーテンダーの部]

応募用紙入力、メールにて下記宛応募して下さい。

※応募後、確認の為、必ず電話連絡をお願い致します。

※応募用紙データは下記宛てメールにて連絡ください。

「H.B.A.北海道支部事務局 Bar 竹内」

〒060-0808

札幌市北区北8条西4丁目20-1 バロンドール地下1階

TEL 011-726-6600

応募先メールアドレス

bar.takeuchi84@solid.ocn.ne.jp

締切 2018年7月20日（金）必着とする