

<Central Japan Flair Cup 2016>

ルール概要

- ・競技時間は、ルーキー部門 3 分、アドバンス部門 4 分、プロ部門 5 分の競技時間とし、ます。(但しエントリー数が規定数に満たない場合は他部門の合併になります。)
- ・プロ部門のみ全国オープンです。それ以外の部門は中日本会員のみのエントリーです。
- ・プロ部門の中日本枠は 4 名です。それ以上のエントリーがあれば、中日本での予選会を行います。予選会となった場合は、個別に連絡します。
- ・今大会は各部門にエントリー制限数がありますので、エントリー希望の選手は早めに連絡をください。
- ・各部門のエントリーは、フレア経歴年数や入賞経験などに関係なく選手自身が選択出来ます。
- ・「ワーキングフレア」「ポアチェック」では、スピルストップを使用します。
- ・エキシビジョンで使用するボトルは、プラスチック・ポアラを使用出来ます。
- ・バートップのセッティングは自由です。但しティンは下向きでお願いします。グラスは上向きでも構いません。
- ・スピードルール、その他のセッティングは各選手が変えることが出来ます。
- ・出場者は競技開始 15 分前にバーバックから使用するボトルをもらい、自分でセッティングします。
- ・時間内に完成しなかったドリンクやポアチェックは評価の対象になりません。
- ・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。
- ・会場では、梨園（ワーキング、エキシビジョン）、スカイ（ワーキング）は最大 3 本まで用意されますが、それ以上のボトルは各自で持参してください。
- ・「バーテンダーズチョイス」に使用するボトルの中身は各自で用意してください。
- ・「バーテンダーズチョイス」に使用するボトルは、必ずボトルのラベルと中身が一致していなければなりません。ボトルのラベルをはがすのも禁止とします。
- ・「バーテンダーズチョイス」に使用出来るボトルに制限はありません。どの会社の製品も何種類使用するかも各自で決めてください。但し、当日（もしくは事前提出）、ネーミングとレシピを書いたカクテルシートを提出して頂きます。
- ・お酒以外の液体は、事前に液体を軽量したカラフェなどの容器を使うことが可能です。但し、モナンシロップ等の液体は 1/4 以上入れてください。
- ・アイススコップ、グラス、ショートティン、スピルストップは会場に用意してありますが、その他使用する材料、器材は各自で用意してください。
- ・使用する音源は、CD また CD-R で用意してください。当日の音源レベル調整を事前に行う為、事前提出とします。(Gourmet&Bar Venz 11/1 (火) 必着)
- ・ポアチェックに使用するボトルとティンは会場に用意されます。セッティング場所は自由です。(赤、白テープが付いています。)

- ・ポアチェックのタイミングは演技中であればいつでも構いません。また、フレアを用いてのポアも可能で、そのフレアも加点対象に含みます。
- ・演技終了後にポアチェック用のティンに入った液体量を審査員が計量します。
(1-1/2oz か±1/8oz 以内であればボーナスポイントが加算されます。)
- ・ポアチェックは、必ず規定のボトルの液体(水)を注いでください。それ以外の液体を注いだ場合は計測をしません。必然的にポアチェックを行っていないこととなります。
- ・ポアチェックを行わなかった選手は、30点減点となります。
- ・「バーテンダーズチョイス」以外のボトルの液体は本物を用意します。ポアチェックに使用するスカイウォッカのみ水となります。
必然的にポアチェック用のスカイウォッカをエキシビジョンに使用は出来ません。
- ・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ドロップとします。
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ドロップ
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ドロップ
- ・ジュースコンテナは通常のを会場で用意します。ファイネストコールの使用はできません。中身の量は選手が自由に変更して構いません。
(ワーキングのジュースコンテナは1/3Full以上とします。)
- ・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、床に触れたにふれたものをドロップとします。
- ・ワーキングのガーニッシュ「レモンピール」はグラスに振りかけるのみです。カクテルの中に入れてはいけません、レモンピールは落としてもドロップに含みません。
- ・オリジナルカクテルは、ネーミングと味覚の審査を行います。
ポアミスは減点はありません。
- ・オリジナルカクテルには、「梨園」を最低でも1/2ozは使用してください。
- ・オリジナルカクテルには、ワーキング用の梨園を使用しても構いません。
- ・オリジナルカクテルの製作方法に制限はありません。どのような方法を使っても構いませんが、その制作方法に必要な道具は全て選手自身で準備しなければいけません。
- ・オリジナルカクテルに使用する材料は各自で用意し保冷をお願いします。
会場側の冷凍庫、冷蔵庫は使用出来ません。
- ・ネック周り(外側)にテーピングする場合、
「ネック周りの1ラインのみ」とさせていただきます。
1ラインであれば、ポアラを巻き込んでも構いません。
ポアラに直接テーピングし、ボトルの内側に入れることも可能です。
- ・本大会に出場される選手の皆様は、このルールを十分に理解し、ルーティンの作成と練習に励んでください。