

BEEFEATER
MIXLDN
6
GLOBAL BARTENDER COMPETITION

2016ビーフィーター グローバル バーテンダーコンペティション日本ファイナル

CHALLENGER WANTED

挑戦者募集



INSPIRED BY LONDON
**DIRECTED
BY YOU**





2016ビーフィーター グローバル バーテンダーコンペティション日本ファイナル

CHALLENGER WANTED

挑戦者募集

日本大会優勝者はロンドンで行われる世界大会へ出場!

世界約30カ国のトップバーテンダーが一同に集い、世界一を競う「BEEFEATER MIXLDN 2016」。日本ファイナル優勝者は日本代表としてロンドンで行われる世界大会に出場していただきます。

大会概要

ビーフィーター24を使ったオリジナルカクテルを募集。書類審査にて上位8名を選出し、日本ファイナルを実施。世界大会出場者1名を選出いたします。

- 最優秀賞(1名): BEEFEATER MIXLDN2016世界大会出場権、盾、記念品
- 入賞(7名): 記念品

課題

2016年MIXLDN大会テーマ:「INSPIRED BY LONDON DIRECTED BY YOU」ベースにビーフィーター24を使用し、ロンドンにまつわる「映画」を表現したオリジナルカクテルの創作。

※カクテル名に特定の映画名・俳優名をそのまま使うことは禁止とします。映画から想起される地名などは使用いただいて構いません。

応募方法

WEBから応募をお願いします。詳しくはWEBをご覧ください。
<http://beefeater.jp/competition/2016/entry.html>

大会スケジュール

応募受付期間: 2016年9月12日(月)-10月31日(月)
 書類審査結果発表: 2016年11月10日(木)~11月15日(火)までに通過者
 のみメールまたはお電話にてご連絡。
 2016年11月17日(木) WEB上で発表。
 ジンカレッジ: 2016年11月26日(土) ※日本ファイナル出場者は参加必須となります。
 日本ファイナル: 2016年11月27日(日)
 世界大会: 2017年2月予定
 世界チャンピオン副賞(予定): 優勝者にはビーフィーター マスターディスティラー
 デズモンド・ペイン氏と共に、ビーフィーター蒸溜所にて限定の「オリジナル
 ジン」を創作する権利が与えられる予定。



GIN COLLEGE 開催!

2016ビーフィーターグローバルバーテンダーコンペティション日本ファイナルに合わせて、「GIN COLLEGE」を開催!
日本ファイナルに出場いただく上位8名に加え、ご希望の方から当選された約30名もご参加いただけるプログラムです。

GIN COLLEGE とは?

ジン・カレッジとは、BEEFEATERが主催し世界中で広げている、ジンに特化したバーテンダー様向けのトレーニング・プログラムです。ビーフィーターについての知識だけに留まらず、より深いジンの世界をじっくり学べる内容になっています。

開催概要

2016年11月26日(土)
 参加申込方法: ビーフィーターグローバルバーテンダーコンペティションへご応募
 いただいた中から上位8名に加え、参加をご希望の方から約30名を抽選で
 ご招待致します。
 ※当選での参加の場合、会場までの交通費は自己負担となります。
 ※当選者には11月10日(木)に当選通知メールをお送りさせていただきます。
 必ず11月15日(火)までに参加もしくは不参加のご連絡をお願い致します。
 ご連絡がない場合は、11月16日(水)以降にお電話をさせていただく場合がございます。
 ※その際に時間・場所などの詳細もお伝えいたします。

当日の内容

- ・ジンの歴史
- ・ビーフィーターの歴史
- ・GIN MAKINGワークショップ
- ・ジン比較試飲
- ・カクテルトレーニング
- ・ブラインド・ノージング
- ・トニックウォーター比較試飲



※内容は仮です。変更になる可能性もございますのでご了承ください。

「ビーフィーター グローバル バーテンダー コンペティション MIXLDN 2016 日本ファイナル」開催



この高解像度画像は <http://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリースピリッツ（株）は、「ビーフィーター グローバル バーテンダーコンペティション MIXLDN 2016 日本ファイナル」を11月27日(日)に東京で開催します。これに先立ち、9月12日(月)から応募作品を募集します。

「ビーフィーター グローバル バーテンダー コンペティション」は、30カ国以上のプロのバーテンダーが、「ビーフィーター」をベースとしたオリジナリティあふれるカクテルを創作して競い合うもので、2011年からロンドンで開催されています。

今回は、2017年2月に開催予定の同コンペティションへ出場する日本代表者を選出するため、全国のバーテンダーを対象とした「日本ファイナル」を開催するものです。

本年は、「ビーフィーター24」を使用し、ロンドンにまつわる「映画」を表現したオリジナルカクテル”を課題として自由な発想の作品を募集します。応募作品の中から審査を経て選ばれた上位8作品が「日本ファイナル」に進出し、最も優れた1作品を決定します。最優秀賞受賞者は、2017年2月にロンドンで開催予定の世界大会に日本代表として出場します。

なお、「日本ファイナル」の開催に先立ち11月26日(土)には、「ビーフィーター」をはじめとするジンに関する知識を深めるトレーニングプログラム「ジン・カレッジ」を、日本ファイナル出場者と本コンペティション応募者の中から抽選で選ばれた約30名を対象に開催します。

〈ビーフィーター24について〉

「ビーフィーター」ブランドは、1820年の創業以来ロンドン市内で蒸溜されているロンドンドライジンです。「ビーフィーター」ブランドの中でも、とりわけ作りかたや素材にこだわった「ビーフィーター24」は、通常の「ビーフィータージン」に使用されているジュニパーベリーやオレンジピールなど天然ボタニカル(草根木皮)素材9種に、日本の煎茶と中国緑茶、グレープフルーツを加えた計12種を、24時間浸漬し、蒸溜しています。さらに、蒸溜時に溜出する順で分けられる前溜・本溜・後溜のうち、ごくわずかな量の本溜のみを使用し、フレッシュでやさしい味わいを実現しています。

— 記 —

●「ビーフィーター グローバル バーテンダー コンペティション MIXLDN 2016 日本ファイナル」

▼実施概要

〈一次審査〉(書類選考)

応募期間：2016年9月12日(月)～10月31日(月)

応募方法：特設サイト(<http://beefeater.jp/TAIKAI/>)より、必要事項を記入の上、カクテルの画像データを添付して応募ください。

選考：ネーミング・見栄え・独創性・将来性を審査し、上位8名を選出します。

結果発表：2016年11月17日(木)

※特設サイト内で発表。通過者には別途ご連絡します。

〈日本ファイナル〉

2016年11月27日(日) 東京都内

オリジナルカクテルの見栄え・味わい・香り、「ビーフィーター」ブランドへの理解などを審査し、最優秀賞を決定します。

▼主 催 サントリースピリッツ（株）、サントリーアライド（株）
サントリー酒類（株）

▼応募対象者

バー、ホテル、レストランなどに勤務されているバーテンダー、またはそれに準ずる方で、2016年4月1日現在20歳以上の方

▼課題

カクテルのテーマ：「INSPIRED BY LONDON DIRECTED BY YOU」

「ビーフィーター24」を使用し、ロンドンにまつわる「映画」を表現したオリジナルカクテル。

〈留意点〉

1. サントリースピリッツ（株）、サントリーアライド（株）、サントリーワインインターナショナル（株）、サントリー食品インターナショナル（株）が製造・輸入販売する製品を使用すること。
2. 上記で取扱いのない材料は素材名を記入すること。
3. 入手困難な材料や、著しく高価な材料は使用不可。
4. デコレーションは食用に適さないものは不可。

▼賞および賞品

〈最優秀賞〉 1名 世界大会への参加権、記念盾

▼「ビーフィーター」ホームページ <http://beefeater.jp/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター

フリーダイヤル 0120-139-310 〒135-8631 東京都港区台場2-3-3

サントリーホームページ <http://www.suntory.co.jp/>

以 上