

MONIN CUP JAPAN 2018

大会概要 & 参加者募集のお知らせ



大会概要

名称	MONIN CUP JAPAN 2018
主催	日仏貿易株式会社
後援	一般財団法人カクテル文化振興会、一般社団法人日本バーテンダー協会 (NBA)、一般社団法人日本ホテルバーメンス協会 (HBA)、特定非営利活動法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 (PBO) (順不同)
部門別募集対象 (最終選考会出場人数)	モナンカクテル部門 (セミファイナル10名、ファイナル4名) / 2018年12月31日時点で27歳以下のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者* *優勝された場合、MONIN CUP ASIA PACIFIC 2018(10月開催予定)、MONIN CUP FINAL 2018(12月開催予定)に参加可能な方 シニア部門 (6名) / 28歳以上のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者 チャレンジ部門 (8名) / バーテンダースクールもしくは専門学校飲料サービス関連学科に在籍されている方(年齢制限なし)
表彰	モナンカクテル部門 グランプリ / 賞状、トロフィー、MONIN CUP ASIA PACIFIC 2018 出場権、季刊誌レスプリ・ド・モナンの店舗紹介、賞品 2位 / 賞状、賞品、モナンシロップ6本 3位 / 賞状、賞品、モナンシロップ3本 シニア部門 グランプリ / 賞状、トロフィー、商品券10万円相当 2位 / 賞状、商品券5万円相当 観客賞 / 賞状、季刊誌レスプリ・ド・モナンの店舗紹介及び撮影データ使用权、モナンシロップ6本 チャレンジ部門 グランプリ / 賞状、飲食券1万円相当 2位 / 賞状、飲食券5千円相当 3位 / 賞状、飲食券3千円相当
最終選考会	2018年7月15日(日) ICONIC (東京 銀座)

大会参加費用について

大会参加費	無料
交通費 & 宿泊費	最終選考会会場までの交通費、遠方より出場される方の前日の宿泊費(上限1.5万円)は主催者が負担します
その他の費用	最終選考会で使用するモナン社商品と推奨アルコール以外の材料、備品代はご自身でご準備下さい

応募方法

※今回より WEB 応募に変更になっております

応募期間 2018年3月1日(木)~2018年5月11日(金)

右の URL の応募フォーマットに応募者情報、レシピなど必須事項を記入し、ドリンク画像を添付し、エントリー。

* 期間外のお申し込みは無効と致します。



www.secure-cloud.jp/sf/business/1519210723lnVfpnTN

<応募にあたり>

- ・ひとり何レシピでも応募できます
- ・全ての記入欄を埋め、写真を添付のうえ応募ください。記入漏れがある場合、写真が添付されていない場合は、無効となります
- ・審査結果に対する問い合わせには応じかねます
- ・応募作品のレシピ、ネーミング等の使用权はすべて日仏貿易株式会社に帰属します。販促などに使用させていただく場合がございますので、ご了承ください
- ・最終選考会に進まれた方には、選考会後、応募作品を2ヶ月以上オンメニューとして店舗にて販売をしていただきます
- ・最終選考会で撮影した画像や映像を、販促等に使用させていただく場合がございますので、ご了承ください

ルール&レギュレーション

■応募レシピ

創作ドリンク	モナン商品を使ったオリジナリティーあふれる作品を募集します モナンカクテル部門 / モナン商品 *10ml 以上と、日本らしい材料 1 つ以上を使用したアルコール入りカクテル シニア部門 / モナン商品 *5ml 以上を使用したフォトジェニックなアルコール入りカクテル チャレンジ部門 / モナン商品 *5ml 以上を使用した年齢・性別に関係なく誰でも楽しめるノンアルコールカクテル
カクテルの種類	ショート、ロング不問。容量の規定もございません
材料	最大 6 種類まで使用可能。ただし、自家製材料は使用不可とします
アルコール材料	市販品であればどの銘柄でも自由にご使用いただけます。ただし、下記ユニオンリカーズ商品を推奨いたします
ガーニッシュ	ストロー、ピック、マドラー以外は食べられる素材を使用してください 着色、加熱加工など食材の二次加工は不可とします

* 使用可能モナン商品

シロップ 80 種類 /アーモンド、アイリッシュ、アジアンレモンガラス、アップルパイ、アプリコット、アマレット、イエローバナナ、イタリアンドルチェ、ウォーターメロン、エルダーフラワー、カシス、キウイ、キャラメル、キンモクセイ、グアバ、クランベリー、グリーンミント、グリーンアップル、グリーンバナナ、グレープフルーツ、クレームブリュレ、グレナディン、CORDIAL ライム果汁、ココナッツ、さくら、サンゴリア、シナモン、ジャスミン、シュガー、ジンジャーブレッド、ストロベリー、ソルテッドキャラメル、ソルテッドピスタチオ、チェリー、チーズケーキ、チャイティー、チョコレート、チョコレートクッキー、トーステッドアーモンド、トリプルセックキュラソウ、トロピカルアイランドブレンド、バイオレット、パイナップル、ハイビスカス、パッションフルーツ、バニラ、バブルガム、ピーチ、ピーチティー、ビター、ピニャコラーダ、ピンクグレープフルーツ、ブラッドオレンジ、ブルーキュラソウ、ブルーベリー、ヘーゼルナッツ、ポップコーン、ポムグレナート(ザクロの実)、ホワイチグレープ、ホワイチチョコレート、ホワイチピーチ、マカダミアナッツ、抹茶、マンゴー、マンダリン、メープルフレーバー、メロン、モヒートミント、洋なし、ライチ、ラズベリー、ラズベリーティー、ラベンダー、レモン、レモンジンジャー、レモンティー、ローステッドチェスナッツ、ローステッドヘーゼルナッツ、ローズ、ワイルドベリー

フルーツミックス 14 種類 /バナナ、マンゴー、パッションフルーツ、ピーチ、ラズベリー、ミックスベリー、ストロベリー、キウイ、グリーンアップル、ライチ、ブルーベリー、ユズ、チェリー、パイナップル

ソース 3 種類 /ダークチョコレート、キャラメル、ホワイトチョコレート

ラティスト 2 種類 /ココア、キャラメル

フラッペベース 6 種類 /ノンデイリー (プレーン)、バニラ、ヨーグルト、チョコレート、コーヒー、抹茶

* 推奨ユニオンリカーズ商品

トロピカル・ヨーグルト、ベレンツェン・アップル・バーボン、シャルトリューズ・ヴェール、シャルトリューズ・ジョーヌ、パジェス・エオラ、リコール・デ・ベリョータ、プラウダ、アイラ・ミスト・デラックス、アイラ・ミスト 8 年、ドラム・シャンベリー・ドライ

■書類選考

5 月中旬に N B A、H B A、P B O、主催者の代表により審査します。

書類選考結果は、6 月上旬にモナンブランドページ (www.monin.com/ja/niyusu) で発表し、通過者のみに応募時ご登録頂いたメールアドレス宛にご連絡いたします。

■最終選考会

競技時間	モナンカクテル部門セミファイナル / 別室にて 15 分以内にガーニッシュを作成し、ステージ上で応募したカクテルを 6 分で 5 杯作成後、創作カクテルについて 2 分でプレゼンテーション モナンカクテル部門ファイナル / 発表された課題と材料をもとに、オリジナルカクテルを 30 分でレシピ創作・提出し、15 分でガーニッシュ準備。その後、ステージ上で創作カクテルを 7 分で 5 杯作成しながら、創作カクテルについてプレゼンテーション シニア部門 / ステージ上で応募した創作カクテルを 6 分で 5 杯作成後、創作カクテルについて 2 分でプレゼンテーション。その後、ステージ外で 15 分間、観客審査用作品作成しプラスチックカップで提供。ガーニッシュの準備時間の制限なし チャレンジ部門 / ステージ上で応募したドリンクを 6 分で 5 杯作成。ガーニッシュの準備時間の制限とプレゼンテーションなし
審査基準	<ol style="list-style-type: none">1. ネーミング・コンセプト / 作品とのイメージの調和、発音のしやすさ、覚えやすさ、創作意図2. 外観 / 色合いの美しさ、デコレーションの美しさ3. 香り / 香りの心地よさ4. 味覚 / 味のバランス、モナン商品を活かしているか、アフターテイスト5. テクニカル / 調合技術、器具の取扱い、分量の過不足6. スピーチ・プレゼンテーション * / わかりやすさ、選手の人柄、作品とスピーチ内容とのマッチング ※チャレンジ部門は、プレゼンテーション評価なし ※シニア部門は、観客賞決定のため、大会当日にご来場頂いた方にご試飲頂き、投票していただけます