

MONIN CUP JAPAN 2024

大会概要 & 参加者募集のお知らせ



Low is More

■大会概要

名称	MONIN CUP JAPAN 2024
主催	日仏貿易株式会社
後援 (順不同)	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・バーテンダース機構(PBO)
部門別募集対象 (最終選考会出場人数)	プロフェッショナル部門 (セミファイナル10名、ファイナル4名)/ 2024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 2024(9月3日・マレーシア開催)、MONIN CUP FINAL 2024(12月初旬・フランス開催予定)に参加可能な方
表彰	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) プロフェッショナル部門 グランプリ / 賞状、トロフィー、MONIN CUP ASIA PACIFIC 2024 出場権、季刊誌『レスプリ・ド・モナン』での店舗紹介、賞品 2位 / 賞状、モナンシロップ6本、賞品 3位 / 賞状、モナンシロップ3本、賞品 チャレンジ部門 グランプリ / 賞状、賞品 2位 / 賞状、賞品 3位 / 賞状、賞品
最終選考会	2024年7月7日(日) BISTRO J_O & J_O CAFE (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)は主催者が負担いたします。
その他の費用	最終選考会で使用するモナン商品とユニオンリカーズ商品以外の材料、備品代はご自身でご準備下さい。

■応募方法 ※WEB 応募となります。

応募期間	プロフェッショナル部門 / 2024年4月1日(月)~ 2024年5月12日(日) 23:59 チャレンジ部門 / 2024年4月1日(月)~ 2024年5月26日(日) 23:59
------	--

下記の URL または QR コード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。

* 期間外の応募は無効といたします。

プロフェッショナル部門	チャレンジ部門
 https://entry.smktg.jp/public/application/add/4645	 https://entry.smktg.jp/public/application/add/6954

<応募にあたり>

- ・ひとり何レシピでも応募可能です
- ・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権はすべて日仏貿易株式会社に帰属します。販足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
- ・最終選考会に進まれた方には、選考会后、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、販足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	昨今のLOW ABV (低アルコール)トレンドを鑑みた、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いたします。 プロフェッショナル部門 / モナン商品* 10ml以上を使用した、 <u>アルコール度数8%以下のカクテル</u> 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 <u>ノンアルコールカクテル</u>
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5種類まで使用可能。ただし、自家製材料は使用不可といたします。
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。
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。但し、味覚・嗅覚に影響を及ぼすものは材料扱いとし5種類の使用材料の中に含めてください。

*対象モナン商品

シロップ 89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、ウォーターメロン、うめプラム、エルダーフラワー、オレンジスプリッツ、カシス、カリビアン(ラム)、キウイ、キャラメル、キューカンパー、キンモクセイ、グアバ、クランベリー、グリーンアップル、グリーンバナナ、グリーンミント、グレープフルーツ、クリームブリュレ、グレナディン、コーディアルライム果汁、ココナッツ、さくら、サングリア、シナモン、ジャスミン、シュガー、ジンジャー、ジンジャーブレッド、ストロベリー、スモークドオーク、ソルトドキャラメル、チーズケーキ、チェリー、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、パープルスイートポテト(紫イモ)、バイオレット、パイナップル、ハイビスカス、バタースコッチ、バタフライピー、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、ブラウンバターフレーバー、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、ボムグレナート(ザクロの実)、ホワイティングレープ(白ブドウ)、ホワイティングレープ、ホワイティングレープ(白桃)、マカダミアナッツ、マルガリータミックス、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、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、ローズ、ローステッドチェスナッツ(焼栗)、ローステッドヘーゼルナッツ、ワイルドベリー、抹茶、洋ナシ

フルーツミックス 18種類/ バナナ、マンゴー、パッションフルーツ、ピーチ、ストロベリー、キウイ、グリーンアップル、ライチ、レッドグレープフルーツ、ウィリアムズペア(洋ナシ)、オレンジ、フジリンゴ、ラズベリー、ミックスベリー、ブルーベリー、ユズ、パイナップル、ココナッツ

ソース 3種類/ ダークチョコレート、キャラメル、ホワイト

ラテリスト 3種類/ ココア、キャラメル、レッドベルベット

フラッペベース 3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

コンセントレート 1種類/ リキッドフラッペ・コンセントレート

日仏貿易株式会社のグループ会社・ユニオンリカーズ株式会社の商品も会場に用意いたします。

商品に関する情報は、ユニオンリカーズ株式会社 コーポレートサイトをご確認ください：<https://union-liquors.com/>

■書類選考

プロフェッショナル部門 / 5月中旬にNBA、HBA、PBO、主催者の代表により審査いたします。

チャレンジ部門 / 5月下旬に主催者の代表により審査いたします。

書類選考結果は、6月上旬に日仏貿易コーポレートサイト・お知らせページ (<https://nbkk.co.jp/topics/>) にて発表し、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	プロフェッショナ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 プロフェッショナル部門ファイナル / 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杯作成しながらカクテルについてプレゼンテーション 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	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、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



Low is More