

横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2023

クラシック部門審査総評

技術審査総評

- ・前年度に比べ、全体的に練習不足と思われる。目が泳ぐ。
- ・見ている側が『安心』できるような。安定して自信のある動きと『顔』をしてほしい。
- ・トレーニングの成果を感じる選手もいた。
- ・指先まで意識のいった、メリハリを感じる流れがあり『全体的の流れのテンポがよくスムーズ』という部分では評価をした。
- ・ボトルの取り扱い、キャップの開閉、お酒扱いをもっと丁寧に。
- ・チルドしたグラスの水切りの際、グラスを大きく振りすぎて危険。チルドしたグラスの水を拭ききれていない。
- ・デコレーションを作るトレーニングも確実にしてほしい。タイムオーバーや商品価値なしはもったいない。
- ・メジャーカップを使用しているも、分量の誤差がある選手が見受けられた。
- ・メジャーカップの計量について、分量にかかわらず、大小を上手く組み合わせて回数を減らし、誤差を減らす方法を考え、ハンドメジャーも同様にボトルから注ぐ液体の太さを一定にするトレーニングが必要。
- ・HBA スタイルのハンドメジャーの選手は、8割がショート。減点をもったいない。
- ・シェーカーに入れる氷の量が少ないように感じる選手もいた。材料の量と氷の数は冷やす、混ぜる中でとても重要。作品にあったバランスをシェイクの長さとともに考慮する。
- ・全ては、練習量をもっと増やしてください。

味覚審査総評

- ・ガーニッシュの香りがカクテルの香りを邪魔している作品があった。
- ・ガーニッシュはよく工夫されていた。
- ・創作意図について、情景表現でなく、情景を想像できる分かりやすい対象を書いたほうがよい。
- ・ネーミング、創作意図、味、見た目がわかり易く結びつく作品が少なかった。
- ・フレーバーの種類が多すぎてインパクトに欠ける味わいの作品が多かった。
- ・よく冷えた作品が多かった。
- ・シロップの使用量が多く甘い作品が多かった。
- ・パンチ、特徴、インパクトが無い。
- ・薬草系リキュールを使いエグ味が出ている作品があった。
- ・ベース、色味、香りのリキュール、ジュースの基本を忘れずに。

皆様の更なる今後の活躍を期待しております。クラシック部門審査員一同