

横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2024

クリエイティブ部門

審査総評

今回のテーマである「サンデー・コクテル」については参考資料も少なく難しい題材だったと思いますが、カクテルの生い立ちや作者の「浜田晶吾先生」についてもしっかりと調べられていて、お客様にも伝わりやすくプレゼンされる選手が多く、たいへん観応のある競技でした。

カクテルの味わいも水準が高く、全作品ストレス無くテイスティングすることが出来て楽しく審査を行えました。

結果として点数が拮抗することになり、優勝選手と準優勝選手の点差もごく僅かなものでした。

今回惜しくも賞を逃した方も次回優勝の可能性は充分におありだと感じておりますのでこれで諦めることなく是非、再トライして頂けることを期待します。

そんな中で次回へのアドバイスとしてお伝えできる事は、テーマカクテルを自身の作品としてクリエイイトするにあたっての、ネーミング・使用材料・製作方法(技法)を「なぜそうしたのか(reason why)」の部分の「伝わりやすさ」をもっと大切にされてはどうかと感じました。

「サンデー・コクテルはどんなカクテルであるか」の部分は丁寧に伝わっても、それを「なぜこうした」かが伝わらなくては作品としての価値が半減してしまいます。

どこかの偉い方の御言葉ではありませんが『納得と共感を得ること』はクリエイティヴにとっても非常に大切なことと思います。

創造性を高めようとするあまりに、お客様に伝わりにくいマニアックな素材や技法に進みすぎることも商品価値を下げてしまう恐れがあります。

自身の高みを発揮することばかりではなくお客様が「安心」して楽しむことのできる優しさもクリエイティヴの要素として創作されることをお勧めします。

テクニカルの部分にもまだまだ皆さんには「伸びしろ」がおありと見受けましたので更なる研鑽を積み、来年も素晴らしいプレイ、素晴らしい作品に出逢えることを期待しています。

追記とさせていただきますが、

レシピ提出の際に自家製素材やプレミックス素材を使用される場合、書類選考審査員が再現不可能と判断した作品は選考の対象外となってしまいますのでお気をつけください。

また、アルコールの自家蒸留など法に触れる恐れのあるものや食の安全に問題を感じる作品も選考の対象外となりますので、書類選考の段階から「納得と共感」そして「安心」を心がけて応募くださいますようお願い申し上げます。