

横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2025

クラシック部門

審査総評

味覚審査総評

- ・創作コメントが抽象的なものが多い。自分の気持ちの表現方法をしっかりとカクテルにつなげないと伝わらないと認識して欲しい。
- ・材料の相性、分量を的確に判断出来ていない作品が多かった為、バランスの大切さを考えて酸味の使い方を工夫した方が良いと思う作品が多かった。
- ・ガーニッシュを工夫した方が良いと感じる作品が多かった。
- ・全体として良い作品が多かった。
- ・夢、希望、癒しが伝わってくる作品が多かった。
- ・多くのカクテルコンペティションがある中、新しいネーミングを生み出す努力に感動した。

技術審査総評

- ・グラスの取り扱いにおける安全意識と精度の差です。
一部の選手は動作が大きく、グラスを大きく振る場面が見られました。これは見栄えの面では華やかですが、実際のバー現場では隣のグラスや備品に当たる危険性があり、特にステム（脚）の破損リスクにつながります。
- ・ガーニッシュをつけるのにもたつく選手が多く、もっと練習が必要です。
もっと魅せることも意識されると良いと思いました。
- ・ハンドメジャーの 7 割ほどの選手が分量不足でした。メジャーカップを使う方は綺麗に入れるように見せ方を練習してください。
- ・本番のパフォーマンスだけでなく、準備の段階から競技が始まっている意識を持つことが重要で準備時間もカウントする方が良いかと感じました。
- ・様々な表現方法があって良いと思いますが、全体的な流れをどうまとめていくかが大切です。
- ・男性選手はきちっとテンポよく、女性選手はしとやかでありながら、シェーキングに驚きました。