

【よくあるご質問とそれに対するご返答】

ここではご応募頂いた皆様からのご質問とそれに対する弊社からのご返答をご案内しております。

Q.1

自家製シロップ等の規定や規制はありますか？

A.

自家製シロップのレシピを明らかにして頂けるのであれば、特に規定や規制はございません。

Q.2

創作するカクテルは、ロングカクテルとショートカクテルのどちらか決まっていますか？

A.

「HAVANA CLUB 7年」を30ml以上ベースにご使用頂ければ、特に規定はございませんので、ロングカクテルでもショートカクテルでも結構です。

Q.3

材料は、何種類まで使用可能でしょうか？また、副材料で使用してはいけない物がありますか？

A.

特に規定はございませんので、何種類使用してもどのような副材料を使用頂いても結構です。

Q.4

作品応募は、1人1作品のみですか？

A.

お1人様何作品応募頂いても結構です。1作品以上ご応募頂く場合は、エントリーシートをコピーしてご使用頂きご提出下さい。

Q.5

最終選考（実技審査）で、ミキサー等の電源が必要な器材の使用や持ち込みは可能でしょうか？

A.

器材の持ち込みは可能です。会場にコンセントもございます。

Q.6

最終選考（実技審査）の制限時間は？

A.

カクテル作成の為の制限時間は、7分です。

Q.7

使用材料とは別のデコレーションやガーニッシュ等の表記はどのようにしたら良いですか？

A.

エントリーシート上の「作り方・コンセプト」欄にご記載下さい。

Q.8

デコレーションの件について、既製品のマカロンを使用する事は可能でしょうか？

A.

デコレーションで既製品のマカロンをご使用頂いても問題ございません。デコレーションでご使用される材料等は、エントリーシート上の「作り方・コンセプト」欄にご記載下さい。

Q.9

イージースモーカーや、ガスバーナーの使用は可能でしょうか？

A.

最終選考時にご用意頂き持ち込んで頂ければ可能です。

Q.10

砂糖のキャラメリゼによるデコレーションは可能でしょうか？

A.

キャラメリゼ等によるデコレーションは可能です。その場合エントリーシート上の「作り方・コンセプト」欄にご記載下さい。

以上

2018年9月4日現在