

品名	数量	寸法および規格
スパークリングワインサービス		
器材		
コルクソーサー	1	
シャンパーニュグラス	6	ゲスト提供用2脚を含む
テイastingグラス	1	
食材・飲材		
スパークリングワイン	1	
オードブル サービス		
器材		
10インチプレート	2	盛り付け皿
テーブルスプーン	1	
テーブルフォーク	1	
8インチプレート	1	シルバー置き
オパールプラッター	1	31cmX46cm (オードブル用)
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
食材		
テリーヌ	2	
ガロニチュール	適量	フレッシュサラダ等
オードブル用ソース	適量	
赤ワイン デキャンタージュ		
器材		
ワイン用デキャンタ	1	
パニエ	1	
デポライト	1	
パニエ用ナプキン	1	パニエに使用
ボトルソーサー (パン皿)	1	
紙ナプキン	適量	
テイastingグラス	1	
コルク置き用ナプキン	1	
コルク置き用ナプキン下皿	1	
食材・飲材		
赤ワイン	1	

公表

第61回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
若鶏のロースト デクパージュ		
器材		
12インチプレート	2	盛り付け皿
10インチプレート	1	ガラ入れの下皿
8インチプレート	2	シルバー置き×1 ガラ入れの上皿×1
テーブルスプーン	1	
ミートフォーク	1	
まな板	1	54cm×25cm×20cm
オバールプラッター	1	31cm×46cm (若鶏用)
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
食材・飲材		
若鶏のロースト	1	
ガロニチュール	適量	温野菜
若鶏のソース	適量	
デザート		
器材		
まな板	1	38cm×24cm×10cm
10インチプレート	1	ケーキ用下皿
テーブルナイフ	1	カット用 (持参ナイフの使用も可)
テーブルスプーン	1	
テーブルフォーク	1	
ソーススプーン	1	盛りつけ用
10インチプレート	2	デザート盛り付け皿
8インチプレート	1	シルバー置き
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
コーヒーポット	1	
コーヒーカップ	2	
コーヒーソーサー	2	
ティースプーン	2	
食材		
フルーツタルト	1	
デザート用ソース	適量	
コーヒー	適量	
コーヒーフレッシュ	適量	小分け
シュガー	適量	小分け

品名	数量	寸法および規格
オリジナルカクテル		
器材		
カクテル用グラス	2	選手自身で使用予定のグラスを持参可
パン皿	1	モジュールB兼用
バースプーン	1	モジュールB兼用
メジャー	1	30ml/45ml モジュールB兼用
ミキシンググラス	1	バースプーンとメジャー入れ モジュールB兼用
アイスペール	1	モジュールB兼用
アイストング	1	モジュールB兼用
ナプキン	1	モジュールB兼用
まな板	1	38cm×24cm×10cm
サービストレー	1	モジュールB兼用
食材・飲材		
スピリッツ、リキュール、ジュース各種	—	材料一覧の飲材を使用して作成
ガーニッシュ	2	材料一覧の食材を使用して作成
氷	適量	注) クラッシュドアイスの用意は無し。
スタンダードカクテル		
器材		
カクテル用グラス	2	当日発表の課題に順ずる
食材・飲材		
スピリッツ・リキュール各種	—	当日発表の課題に順ずる
氷	適量	
シグネチャーコーヒー		
器材		
グラス、カップ類	2	選手自身で使用予定のグラス、カップを持参
ミルクジャグ ステンレス製 350ml	1	コーヒー、ホットorスチームミルク用
コーヒーマシン	1	ネスレ・ネスプレッソ「ジニアス」を使用
ミルクフォーマー	1	ネスレ・ネスプレッソ「エアロチーノ」を用意
カトラリー・皿各種	—	当日用意された器材から使用
食材・飲材		
スピリッツ、リキュール、ジュース各種	—	当日発表の課題に順ずる
氷	適量	注) クラッシュドアイスの用意は無し。

品名	数量	寸法および規格
パイナップルフランベ		
器材		
カセットコンロ	1	
ガスボンベ	1	
まな板	1	54cm×25cm×20cm
フランベパン	1	
10インチプレート	4	盛り付け用×2 ぐず皿の下皿×1 パイナップル置き×1
8インチプレート	3	シルバー置き、カットしたパイナップル用、ぐず皿の上皿
テーブルスプーン	1	サーバー
オードヴルフォーク	2	サーバー、レモン用
ティースプーン	2	バター、シュガー、
ナプキン	4	フランベパン用、皿拭き用、ぐず皿用、カトラリー用
アマンドディッシュ	3	バター、シュガー、レモン
ジュース用カラフェ	1	パイナップルジュース用
リキュールグラス	2	ダークラム用、リキュール用
食材・飲材		
パイナップル	1	
レモン	1	
グラニュー糖	適量	
カットバター	1	30g
パイナップルジュース	1	150ml
ダークラム	1	30ml
リキュール (ココナッツ)	1	30ml
ミントリーフ	2	枚
フルーツカービング		
器材		
まな板	1	54cm×25cm×20cm パイナップルフランベ兼用
10インチプレート	4	盛り付け皿×2 ぐず皿下皿×1 フルーツ用×1
8インチプレート	2	シルバー置き×1 ぐず皿上皿×1
テーブルスプーン	1	
オードヴルフォーク	1	
ナプキン	3	皿拭き用×1 カトラリー用×1 ぐず皿の目隠し用×1
食材		
オレンジ、キウイ、リンゴ	1	各1個
イチゴ	2	

持参器材一覧表「レストランサービス職種」

* 下記の器材を記載の数量まで持込可とする。

器材	数量
・ユニフォーム（給仕に相応しいもの）	一式
・ソムリエナイフ	1本
・各種ナイフ（競技課題に合わせて）	必要本数
・カクテルシェーカー	必要数
・ミキシンググラス	必要数
・ストレーナー	必要数
・白手袋	1組
・オリジナルカクテル用グラス（300ml以下）	2脚
・シグネチャーコーヒー用グラス、カップ （300ml以下）	2脚

* 使用器材の管理は各選手によるものとする。