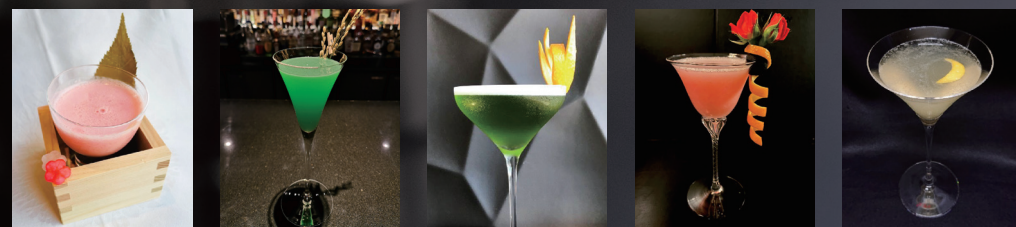




【大会概要】

名 称	第4回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション
主 催	日本酒造組合中央会
協 力	一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会
後 援	国税庁、観光庁、独立行政法人 酒類総合研究所
開 催 日	令和4年2月19日(土) 14:00~17:00
タイムスケジュール	14:00~16:00 創作カクテル部門審査 16:00~16:30 ホームカクテル部門のエントリー作品紹介、他 16:30~17:00 表彰式(ホームカクテル部門、創作カクテル部門)
会 場	リーガロイヤルホテル東京
住 所	〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19 3F



第4回 本格焼酎&泡盛カクテル コンペティション

2022.2.19 SAT





1 立春めでた

梶谷 美咲 (TONY'S BAR/福岡)

米焼酎

吟香 鳥飼 (25度).....30ml
ドーバー 和酒 小豆.....5ml
キッコーマン おいしい 無調整豆乳.....12ml
酔わない The CHOYA 本格梅酒仕込み.....10ml
モナン ストロベリー・シロップ.....3ml
桜の葉 塩漬け.....1枚
梅酢
大根

近づく春の訪れを祝って立春の日に食べる生菓子をイメージしたカクテルを創作しました。吟醸香の素晴らしい「米」焼酎と小豆リキュール、大福と相性の良いいちごで和菓子を創り出し、立春前日の節分に無病息災を願って大豆を撒く事に因んで豆乳と立春の頃に咲く梅のエッセンスを加えました。寒さの厳しき中、来たる春を祝う立春。昨今のような時世の後にも必ず春が来る!そんな思いを込めた1杯です。



2 アマミノクロウサギ～自然と共に～

池本 健介 (BAR 倉吉 大名店/福岡)

黒糖焼酎

奄美黒糖焼酎 紅さんご 長期貯蔵 40° (40度)30ml
チャーガ酒 黒宝霧島.....10ml
BOSS Silky BLACK 無糖ブラック.....10ml
黒糖みつ もへじ.....10ml
KOMASA GIN 桜島小みかん.....1pc
オレングジビール
レモンビール

2021年世界自然遺産に登録された奄美大島周辺と沖縄本島北部。自然豊かな地域で作られる黒糖焼酎『紅さんご』の香ばしく甘い味わいと幅広い人々に飲んで頂く為に生まれたコーヒ割りの習慣を緑豊かな自然に生きるアマミノクロウサギのカクテルに仕上げました。造り手の情熱と創造性、焼酎の無限の可能性を感じさせるカクテルをどうぞお愉しください。



3 穀雨

増田 光汰 (京王プラザホテル/東京)

芋焼酎

天と地と人と (30度).....30ml
蓬リキュール.....10ml
きよみジュース(ストレート).....20ml
1883 ブルーキュラソー シロップ.....1tsp
ザ ジャパニーズ ビターズ 旨味.....2dash
稲穂
マルガリータソルト

晩春の雨が全ての穀物を潤すという意味の“穀雨”天より振って磨かれた清らかな天然水、地が豊かに育てた素材、古より人が受け継いできた伝統の技。それらはまさに焼酎造りの精神である。蔵人の魂とそれを支える自然の恵みをグラスに表現致しました。穀雨は全ての始まりへ繋がる。それは素材を育む雨であり、酒造りに欠かせぬ仕込み水である。穀雨を飲む人にとっては國酒文化への入口であってほしいと思い込め創作致しました。



4 心白 思いやりの心を世界へ

高橋 雄三 (京王プラザホテル/東京)

米焼酎

吟香 鳥飼 (25度).....30ml
獺祭 新生甘酒.....20ml
三州三河みりん.....10ml
キッコーマン 蜂蜜柚子酢.....1tsp
柚子ビール.....1枚
南天の葉.....1茎

日本には人を思いやり、おもてなし、喜ばせるそんな心があります。その心は白く美しく輝きを放っています。そんな心の源、日本人の主食でありますお米を使用した鳥飼をベースに米麴の香り豊かな甘酒、日本の食には欠かせない味酢を使用し、カクテルに滑らかな口当たりと日本ならではの柔らかな味わいを!最後に和柑橘の柚子で心温まる香りでカクテルに蓋をし、日本が世界に誇れるおもてなしの心、心白「こはく」の完成です。



5 花しぐれ

小坂 駿 (京王プラザホテル/東京)

芋焼酎

だいやめ~DAIYAME~ (25度).....30ml
アフロディーテ 桜.....15ml
ボルス パルフェタムール.....5ml
1883 メゾンルータン レモンシロップ.....10ml
楡ピター.....2dash
渦巻きピーツ
ライムビール

“花しぐれ”それは桜の花びらをそっと濡らし去っていく時折の雨。風情ある日本の春を感じ、多くの俳人に愛されてきた季語。150年の技術と知識を注ぎ込んだ「だいやめ」は1日の疲れを晩酌をして癒すという伝統文化を伝えていく1本。瑞々しいライチのような香気に、雫が光る艶やかな花々と清々しい檜の香りを纏い、華やかな味わいを作り出す。春を知らせる花卉を片手に、明日の英気を養い人々に活力と安らぎを。



6 白露

高廣 光 (ザ・ペニンシュラ東/東京)

米焼酎

武者返し (25度).....50ml
JAPANESE BERMUTTO サケベルムース.....10ml
特濃ヨーグルト とろ〜り.....10ml
ドーバー 蓬 リキュール.....5ml
1883 FRENCH VANILLA Syrup.....10ml

人吉球磨は、“日本で最も豊かな隠れ里”と称され、秋冬の早朝、霧に覆われる事から別名、霧の都。球磨川ほとりを朝霧が包む、幻想的な情景をカクテルに。真っ白に包む朝霧を見た目でも表し、その柔らかな味わいと共に香るのは、霧がまとう草木の匂い。人吉城の石垣“武者返し”が由来の、伝統的な常圧蒸留から生まれる味わい深い焼酎を生かし、霧の都を表した一杯を、世界の方へお届けしたい。



7 露玉 ～瑞々しい輝き～

長瀨 友太郎 (BAR 倉吉 大名店/福岡)

酒粕焼酎

吟香露 The Rich 25 (25度).....30ml
ドーバー グリーンティー [玉露].....15ml
サケベルムース.....10ml
綾鷹 茶葉のあまみ.....5ml
サントリー カクテル レモン.....1tsp
ミントチェリー
エディブルフラワー
南天の葉

暁の光に照らされ瑞々しい輝きを放つ至極の朝露。今にも零れ落ちそうな露玉は、澄んだ空気が冴え渡る清々しい夜明けに潤いを与えてくれる。酒粕焼酎の繊細で優しくフルーティーな味わいと、手間暇かけて作られた最高級の茶葉である玉露の旨みを合わせ、露玉をイメージしグラスに表現しました。



8 Sympathy

宮下 彰 (パレスホテル東京/東京)

麦焼酎

麦冠 情け嶋 (25度).....30ml
ボルス パナナリキュール.....15ml
奏 抹茶リキュール.....15ml
ガリアーノ.....1tsp
ライムビール.....1piece
Ardbeg 10年.....2drop

冠たる麦焼酎を目指した「情け嶋」の高い蒸留温度からくる甘く香ばしい香りと驚くほどすっきりとした味わいを生かし、熟した果実感、香ばしい苦み、ハーブ&スパイスや燻製感を加え、作り手の想い、バーテンダー、お客様、そして八丈島の豊かな自然など、全てが共鳴するイメージで作成いたしました。伝統と革新、個性と調和、相反するものを互いに思いやり、悩み、考え、共存し、人々を癒やし感動する「最高の一杯」を目指して。



9 天満月

山田 真美 (ホテルグランヴィア京都/京都)

麦焼酎

月の女神 (38度).....30ml
桂花陳酒 麗白.....20ml
フレッシュグレープフルーツジュース.....10ml
ディサローノ.....1tsp

中秋の名月。それは月が一年で最も明るく美しい姿を見せる日。涼しい風になびく雲の隙間からもれ出す光は、去りゆく夏と訪れる秋の空気を感じさせる。平安時代の貴族たちは池に舟を浮かべて宴を開き、お酒を飲みながら詩歌や管弦を楽しむ。空を見上げれば煌々と、目を落とせば静かな水面に反射する月。幻想的かつ神秘的な風景と月を映した杯と共に優雅なひとときを...



10 Genesisist ～創始する新時代～

森西 一樹 (ホテルメトロポリタン/東京)

泡盛

尚 KAMIMURA (40度).....30ml
ジャパニーズクラフトリキュール 奏<柚子>.....15ml
ボル ヨーグルト.....5ml
モナン ハイビスカス・シロップ.....10ml
ブラックオリーブ
ベルローズ
オレンジビール

日本の蒸留酒のルーツとなった泡盛。蔵人達が何世代にも渡って受け継がれた“技”と“心”。そして三回蒸溜製法を取り入れ新しく息吹かせた”尚 KAMIMURA”。柑橘の華やかな香りとヨーグルトを思わせる甘みはハイビスカス酵母からの所以。先人達の知恵の結晶である國酒を、世界へ発信する我々バーテンダーこそが新時代の創始者。新しい風はいつの時代も自身で創り上げるもの。

