

カナダ・アイスワインカクテルコンペティション 2011

～「日本初」新アイスワインカクテル受賞者決定～



2月24日(木)ルネッサンスサッポロホテルにて全国から選ばれた10名の選手が各自の新アイスワインカクテルを優雅に披露、そして競技終了後のプレゼンテーションでは創作にかけた熱い思いを7名の審査員と約350名の来場客に語った。

会場は各選手の妙技に驚きの声上がる場面もあり、競技後のテースティングの機会にはアイスワインとカクテル副材料のコンビネーションに「味わい深い甘みと香り、そしてデコレーションが楽しめる」と五感でそれぞれのアイスワインカクテルを楽しんでいた。

審査員総評は、「企画初段階においては、アイスワインという貴重で芳香なワインに、他の副材料を混ぜカクテルという形にすることを躊躇する場面もあったが、沢山のパーティーが素晴らしい発想でアイスワインを引き立てるカクテル創作にあたってくれ、想像以上のものが完成し、本当に驚きと感謝の気持ちで一杯。」

今後はアイスワインカクテルテーブルtentや他の販促媒体を通し、全国のホテル、バーでアイスワインカクテル普及を促進していく。出場者は創作したアイスワインカクテルをお客様に提供する日を心待ちにしている。コンペティションの流れ、審査方法、受賞者は以下の通り。

コンペティションの形式と流れ

社団法人日本ホテルバーメゾ協会(HBA)の会員より応募を募り、全国54名からのレシピが集まる。2月1日に第一次書類選考において、実行委員会による厳正な審査により選出された最終候補10名が、2011年2月24日の最終審査に参加する。最終審査は一般来客150名も含め、鑑賞できるパーティー形式で、カナダ政府関係者、メーカー、報道関係者や、一般招待客、など総勢350名が参加するパーティー形式。10名の最終候補者は2名が1組となり、ステージ上でアイスワインカクテルを作りプレゼンテーションを行う。作品のカクテルは審査員とともに一般参加者にも試飲してもらう。

最終審査方法

最終審査の審査員7名は、「普及性」、「味」、「プレゼンテーション」、「創意工夫」の4点を基準とした審査方法に従い厳正な審査をする。また、一般の消費者が審査するオーディエンス賞などもある。

賞および副賞

- 1位 最優秀賞—カナダ農務・農産食品省エクセレントアワード (副賞:カナダオンタリオ州ワイナリーへの研修旅行ご招待)
 - 2位 優秀賞—カナダ大使館賞 (副賞:カナダ製シティバイク)
 - 3位 —カナダ名誉領事賞 (副賞:カナダメープル金貨)
 - 4位 —審査員特別賞 (副賞:カナダバック他)
- オーディエンス賞 (ご来場頂いているゲスト投票によって決定)

受賞者

最優秀賞 カナダ農務・農産食品省エクセレントアワード
ホテルニューオータニ THE BAR 坂本 雄哉 作品名: Maple Route (メープル・ルート)

優秀賞 カナダ大使館賞
セルリアンタワー東急ホテル タワーズバーベロピスト 大竹 学 作品名: Trillium (トゥリリアム)

3位 カナダ名誉領事賞
(株)京王プラザホテル スカイバー ポールスター 渡辺 高弘 作品名: Mystic Rouge (ミスティックルージュ)

4位 審査員特別賞
シェラトンホテル札幌 スターズバー 村上 学 作品名: Maid of the Mist (メイド オブ ザ ミスト)

オーディエンス賞
札幌プリンスホテル スカイラウンジ トップ オブ プリンズ 門間 輝典
作品名: Jardin de Bonheur (ジャルダン ドゥ ボヌール) ~大地のスープ仕立て~



最優秀賞 カナダ農務・農産食品省エクセレントアワード
 ホテルニューオータニ THE BAR 坂本 雄哉

レシピ

作品名： **Maple Route** (メープル・ルート)



作品名の意味 (サブタイトル) : メープル街道
 創作者 : ホテルニューオータニ 坂本 雄哉
 略歴 : 「THE BAR」バーテンダー兼ソムリエ、シガーマネージャー
 ポートワインカクテルコンペティション2010 ホワイト部門優勝
 横濱インターナショナルカクテルコンペティション2010
 最高技術賞

レシピ : ヴィダル 30ml、余市12年10ml、
 クランベリードリンク 20ml、レモンピール 1片

ガーニッシュ : メープルシロップ、ホワイトシュガー
 アピールポイント :

カクテルネーミングはカナダのケベック州からナイアガラまで続くメープル街道、北海道のメープル街道393より。真っ赤に紅葉している、燃え立つような朱の世界を表現。ベースにはカナダを代表するアイスワインのヴィダル、そこに日本、北海道を代表するウイスキー、余市を合わせた。デコレーションはメープル街道を見立てたルートをホワイトシュガーで描き、カナダの国旗の色合いに。この2つのメープル・ルートが、カナダと日本の友好関係が、これからも素敵な輝きを放ち続けるように、という想いを込めて創作。2つのメープル・ルートの調和を楽しんで。



優秀賞 カナダ大使館賞
セルリアンタワー東急ホテル タワーズバーベロビスト 大竹 学

レシピ

作品名： Trillium (トゥリリアム)



作品名の意味 (サブタイトル)： 花言葉 ～奥ゆかしい美しさ～
オンタリオ州花

創作者：セルリアンタワー東急ホテル 大竹 学

略 歴：タワーズバー「ベロビスト」シニアバーテンダー、
シーバスバーマスター2008 準優勝

レシピ：ヴァイス 45ml、モナン グリーンアップルシロップ 10ml、
エルダーフラワーコーディアル 5ml、フレッシュレモンジュース
1/2 tsp、洋ナシ・コンポート30g

ガーニッシュ：花の黄色い柱頭をイメージし、レモンゼストを浮かべ、葉
型にカットしたライムピールをグラスエッジに飾る。

アピールポイント：

輝かしい新緑に満ちあふれた初夏のオンタリオに「トゥリリアム」が咲き
始め、優しい風が心地よい香りをとどけてくれる。奥ゆかしい美しき花
をグラスに映し、心和む癒しのひとときを。

全ての材料を氷と合わせずブレンダーにかける。エアレーションによりア
イスワインの香りが開く。ポストンシェイカーに移してシェイクし、グラス
に注ぐ。

アイスワインの芳醇で濃厚なアロマをオンタリオ州花「トゥリリアム」の香
りに喩える。さわやかなグリーンアップルの甘さと、蜂蜜のようなアイス
ワインの深みを合せ、お互いの風味とコクを更に引き立たせた。



3位 カナダ名誉領事館賞
 (株)京王プラザホテル スカイバー ポールスター 渡辺 高弘

レシピ

作品名：Mystic Rouge (ミスティック ルージュ)



作品名の意味 (サブタイトル)：～紅色に染めて～

創作者：(株)京王プラザホテル 渡辺 高弘

略 歴：1990年 (株)京王プラザホテル入社。
 「スカイバーポールスター」スーパーバイザー兼キャプテン
 バーテンダー
 2008年 MHD 共催カクテルコンペティション
 IW ハーパー12年部門 優勝
 シーバスバーマスター2008TOKYO 優勝
 第26回HBAクラシック創作カクテルコンペティション優勝、
 国土交通大臣賞 受賞

レシピ：ヴィダル 40ml、カルバドス ブラー 10ml、クレーム ドカシス
 10ml、ディサローノアマレット 1tsp

ガーニッシュ：ベルローズを浮べ食用金箔を振る。

アピールポイント：

自然豊かな大地が育んだ液体の芸術“アイスワイン”。その芳醇な味わいに
 気品漂う香りを添えて……。

“ミスティック・ルージュ”紅色に染まりゆく珠玉の一杯に、今宵、心奪われ
 て……。すべての材料をシェークしカクテルグラスに注ぎ、「ヴィダル」の
 もつ味わいに香りを生かし、気品あるカクテルに仕上げた。見た目にもエレガ
 ントかつシンプルで、どこでも、そして、いつまでも長く愛飲される事を願
 って……。



4位 審査員特別賞
 シェラトンホテル札幌 スターズバー 村上学

レシピ

作品名 : Maid of the Mist (メイド オブ ザ ミスト)

作品名の意味 (サブタイトル) : ナイアガラの滝遊覧船
 ~霧の乙女号~

創作者 : シェラトンホテル札幌 村上学

略歴 : 北海道旭川市出身

シェラトンホテル札幌 31F STARS BAR (スターズバー)
 バーテンダー

レシピ : ヴィダル 35ml、カナディアンウイスキー・カナ
 ディアクラブ10ml、アップルジュース・トロピカーナア
 ップル10ml、ブルーベリーリキュール・ブルーベリー 5ml、
 モナン・ブルーキュラソーシロップ 1tsp

ガーニッシュ : ブルーキュラソーシロップ、ドライアイス、
 ウォーター

アピールポイント :

迫りに満ちた雄大な自然を間近に体験できるアトラクション。壮大に流れ落ちる水をスローイング調和においてイ
 メージさせ、吹き上げる水をドライアイスで表現。カナダ特産のアイスワイン、スピリッツ、果実(ブルーベリ
 ー・アップル)を使用し、~霧の乙女号(Maid of the Mist)~から見るナイアガラの荘厳な姿と、幻想的な美しさ
 をカクテルに。





オーディエンスアワード賞
札幌プリンスホテル スカイラウンジ トップ オブ プリンス 門間 輝典

レシピ

作品名 : **Jardin de Bonheur**(ジャルダン ドウ ボヌール) ~大地のスープ仕立て~

作品名の意味 (サブタイトル) : 喜びの庭園、雪の下で育まれた北の大地の作物のスープ風カクテル

創作者 : 札幌プリンスホテル 門間 輝典

略歴 : 平成9年、札幌プリンスホテル入社

スカイラウンジ Top of PRINCE 勤務

第27回国土交通省大臣杯 HBA創作カクテルコンベンション
優勝

公式ベネシアドール

レシピ : ヴィダル 93.75ml、北海道産ミニトマト 2粒、
クランベリー 5粒、北海道産ハスカップジャム 1 tsp、ド
ライローズペタル 1 tsp、スイートバジル 1枚、パルミジャー
ーノ・レジャーノ 適量、ブラックペッパー適量、ストロ
ベリー1粒

ガーニッシュ : 刻んだミニトマト、スイートバジル、スライスした苺をグラスに入れ、パルミジャーノ・レジャーノとブラックペッパーを挽く。

アピールポイント :

カナダ名産のクランベリー、北海道のトマトとハスカップ、バジル、ヴィダルにも含まれる香りのニュアンス、ローズペタル、苺をポストンシェーカーにてジュースを搾り出す。ヴィダルを注ぎいれ、軽めのノンチルドシェーク。クラッシュアイスをはったティーポットで濾しだし、下にはローズペタルとドライアイスを仕込んだダブルグラスへ注ぎいれ、ガルニチュールとして、刻んだミニトマト、スイートバジル、イチゴ、挽きたてのパルミジャーノ・レジャーノとブラックペッパーの甘味と塩気、辛味の対局する物のマリアージュ。身体の内から綺麗に輝かせるヘルシーな飲む(食す?)ニューウェーブエステカクテル。

