

第12回 HBA/KOKUBUカクテルコンペティション

長く愛される歴史と
ストーリーを併せ持つ
クラシックカクテルに、
現代的な魅力を加えた
ロングカクテルの作品で
フードペアリングを競います。

フードペアリング
K&K缶つま
日本近海獲り
オイルサーディン

ネオクラシック カクテル チャレンジ

Neoclassic Cocktail Challenge

PERFECTLY
PARTNERED
2026

食事と楽しめる
カクテル、
フードペアリング

開催日、会場

2026年7月26日(日)

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ「日輪」

神奈川県横浜市西区北幸1-3-23

Tel 045-411-1111

※20歳未満の方のご入場、お車でのご来場は固くお断りいたします。

HBA

共催・一般社団法人日本ホテルバーメンス協会(HBA)/国分グループ本社株式会社

【府益担第3094号】〒102-0076 東京都千代田区五番町5-6-902 Tel03-3237-0263 Fax03-3237-1169
<http://www.hotel-barmen-hba.or.jp> E-mail hba-office@hotel-barmen-hba.or.jp

KOKUBU

The Softer Side of the Highlands

ESTD



1897

TOMATIN

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



厳しさが育む、
優しさがある。
トマーティン



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を
与えるおそれがあります。お酒は適量を。



輸入総発売元 国分グループ本社株式会社

<https://www.kokubu.co.jp/>

日本カクテルの 原点の地、横浜で未来の クラシックカクテルを 競う

日本のカクテル史幕開けの地は横浜とされています。横浜グランドホテルのバーテンダーでもあったルイス・エッピンガーが1890年に「バンブー」、1894年に「ミリオン・ダラー」という2つのカクテルを誕生させたのが、日本カクテルの黎明となりました。

その日本カクテルの原点ともいえる横浜で開催される「第12回 HBA/KOKUBUカクテルコンペティション」にご来場いただきまして、誠にありがとうございます。

本大会は遡ること四半世紀程前に「国分ヤングバーメンズ・カクテルコンペティション」として、ホテルを中心とするバーテンダーの研鑽を目的にスタート。以来、時代ごとのトレンドや、求められる素養を磨く目的で進化してきました。そして2016年からは料理との相乗効果を楽しむ「フードペアリング」で創作技能を競い合う形になり、今に至ります。「フードペアリング」は現在、ホテルを中心とするバーにとって、食文化を担う新たな形として注目を浴びています。その「フードペアリング」を課題としたこの大会は、ベスト・パートナーである国分グループ本社㈱との共催事業として今回で12回目を迎えます。

今回のテーマは「ネオクラシック カクテル チャレンジ」。時代を超えて飲み続けられてきたクラシックカクテルには飲み手を魅了する歴史やストーリーがあります。「ネオクラシック カクテル」はさらにそこから発想を広げて生み出される、新たな魅力をもったカクテルです。今大会で20名の精鋭たちが創り上げた、時代を超えて人々の人生彩るに相応しい未来のクラシックカクテルに、どうぞご期待ください。

競技後のカクテルフェスティバルでは、出場選手にふれあえる作品試飲、国分グループ本社㈱が取り扱う多彩な製品のブースなど、美酒の魅力を存分にお楽しみいただけます。

どうぞ、日本のカクテルの原点・横浜の地での熱き戦いに温かいご声援をお願いいたします。



一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会会長

野田 浩史

Time Table ※都合により変更となる場合があります。

第12回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション 2026

ネオクラシックカクテル チャレンジ

13:00 開会式

13:25 競技開始

時代を超えて愛され続けてきたクラシックカクテル。今回は、その歴史やストーリーなどから発想を広げて新たなクラシックカクテルを創造します。全国の支部から選ばれた20名の選手たちは、どのクラシックカクテルを選び、どのように新たな魅力を表現するのでしょうか。K&K「缶つま」日本近海獲り オイルサーディンとのペアリングにもご注目ください。

15:30 ギャラリー賞投票〆切

20名の選手の競技と、カクテル名やレシピ、イメージ文などをご参考に、「この選手のカクテルを飲んでみたい!」と思われた選手1名にご投票ください。

15:50 カクテルパーティー

競技を終えた選手がそれぞれの自信作をお客様にご提供いたします。ギャラリー賞に投票した選手のカクテルはもちろんのこと、気になった選手の作品の味をお試ください。K&K「缶つま」日本近海獲りオイルサーディンとの相性のご確認もお忘れなく。国分グループのブースでは各社自慢の製品の試飲もお楽しみいただけます。缶つまブースでは、人気の缶つま各種もご試食ください。

17:00 結果発表・表彰式

作品審査と技術審査の総合得点によって、優勝、準優勝、第3位が表彰されます。そのほか、ベスト・フードペアリング賞、ベスト・テクニカル賞各1名を選出。お客様の投票で得票数の最も多かった選手には、ギャラリー賞が授与されます。

17:30 閉会



HBAフェイスブック



HBAインスタグラム

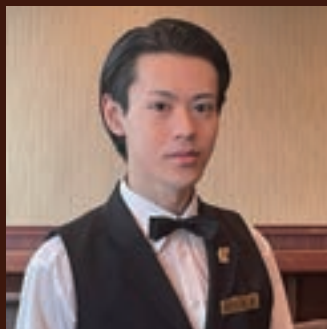
池 Ikemoto Kensuke

本
健
介

TONY'S BAR

九州支部

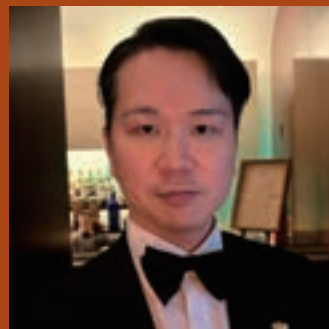
高 Takahashi Hikaru

橋
光

ホテルJALシティ仙台

東北支部

片 Katayama Masashi

山
将
志

オーセントホテル小樽

北海道支部

ルネサンス シンフォニー

Renaissance Symphony

～革新と調和～

オピア ロンドン・ドライ・ジン20ml
 本家松浦 とうがらし梅酒20ml
 リーガル・ローグ ポールド・レッド 赤20ml
 KOKUBU クラブ・ソニック30ml
 岩塩
ガーニッシュ/デコレーション
 ブラックオリーブ、ローズマリー、岩塩、
 食用金粉

ボニチーニャ

～美しい人～

フーバ カシャーサ30ml
 濃醇 桃30ml
 本家松浦 すだちサワーの素10ml
 シュガーシロップ1tsp
 ジャカル モザイク・ブリュット 白30ml
ガーニッシュ/デコレーション
 ライムピール、ミントチェリー

ニュー フロンティア

New Frontier

～希望の地平へ～

ネルソンズ・グリーン・ブライヤー
 テネシーウイスキー20ml
 コカレロ ビカンテ20ml
 レリティエ・ギュイヨ
 クリーム・ド・カシス・ド・ディジョン20ml
 ジャカル モザイク・ブリュット 白30ml
 食用金粉
ガーニッシュ/デコレーション
 食用金粉、レリティエ・ギュイヨ クリーム・ド・
 カシス・ド・ディジョン

世界中で愛されるイタリア生まれの
 カクテル、ネグローニ。
 イタリアのルネサンス期に
 インスピレーションを得て、
 革新的なアレンジを。
 スローイングにより広がるクミン由来の
 スパイシーさと唐辛子の辛味が
 食欲を増進し、ベルモットのコクと
 岩塩のミネラル感が煌びやかな
 ハーモニーを奏でる。
 ルネサンス・シンフォニー
 過去から未来へ紡がれる職人の情熱は、
 数多の人に幸せの音色を届けるでしょう。

久々に会う彼女は、
 きらびやかなドレスに身を包んでいた。
 海がきらめくあの村での
 駆け回った思い出に浸りながら、
 彼女が好んだすだち、桃を使った
 祝福のシャンパンカクテルで乾杯。
 フーバのなめらかな味わいに、柔らかな
 桃の甘さ、すだちの爽やかさが香る。
 シャンパンのゴージャスな余韻に
 浸りながら、オイルサーディンを味わう
 贅沢なひととき。
 幸せな笑みを浮かべる彼女には、
 かつての面影があった。
 ボニチーニャ。ー美しい人ー。

New Frontier...夢と自由を求め、
 荒野へ進んだ開拓者たちの情熱と信念を
 象徴する言葉です。ゴールドラッシュで
 テネシーウイスキーの礎を築き、
 巨万の富を得たチャールズ・ネルソンの
 哲学を継承したネルソンズ・グリーン・
 ブライヤーを使用。
 アメリカの自由への想いが込められた
 クラシックカクテル・
 ブールバルディエをベースに、
 夢と希望へ挑み続けた開拓者たちの
 情熱をカクテルで表現致しました。

発想の元となったクラシックカクテル

ネグローニ

ドライジンとカンパリ、
 スイートベルモットをビルドする。
 イタリア・フィレンツェにある
 バーの常連客であった
 カミール・ネグローニ伯爵が、
 カンパリとスイートベルモットを使った
 「アメリカーノ」というカクテルに
 ジンを加えるように頼んだことから
 生まれたカクテル。

カイピリーニャ

ブラジルの国民酒として名高いピンガに
 砂糖とライムを加えてビルドしたもの。
 1918年から起こった
 「スペイン風邪」をきっかけに、
 もともと風邪をひいた時などに飲んでいた
 ライムと蜂蜜、にんにくなどを合わせた
 飲み物から生まれたといわれる。
 ブラジルの国民的なカクテルである。

ベリーニ：エントリーNo.8の項を参照

ブールバルディエ

ライまたはバーボンウイスキーに、
 カンパリとスイートベルモットを加えて
 ビルドしたカクテル。
 1927年にパリで飲まれ始めた。
 考案者はパリ在住の外国人向け月刊文学誌
 「ブールバルディエ」の編集長であった
 アメリカ人作家アースキン・グウィン。
 カクテル名は雑誌のタイトルに由来し、
 パリの大通を颯爽と歩く
 「伊達男」を表現している。

矢野楓馬 Yano Fuma

4

松浦広幸 Matsuura Hiroyuki

5

川勝隆斗 Kawakatsu Ryuto

6

矢野楓馬



名古屋マリオットアソシアホテル

東海支部

松浦広幸



ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町

東京支部

川勝隆斗



京王プラザホテル

東京支部

メティサーージュ
Metissage

ジャカール モザイク・ブリュット 白……………40ml
 ペール・マグロワール X.O.ペイ・ドージュ……………20ml
 コカレロ クラシコ……………20ml
 ウニクム ハーブ・リキュール……………1dash
 にっぼんの果実 山形県産 ラフランス……………20ml
ガーニッシュ/デコレーション
 リンゴ、タイム、ライムピール

花の都・パリの洗練された美しさを
 今に伝えるクラシックカクテル
 「シャンゼリゼ」。カルヴァドスと
 ラフランスの芳醇な香りに、
 南米由来のハーブリキュール
 「コカレロ クラシコ」、
 シャンパーニュを重ね、
 華やかで多様な文化が融合する
 現代のパリを映した一杯へ。
 料理とカクテル、その境界を越えて
 広がる「Metissage」をお楽しみ下さい。

レッドホットジャーニー
Red Hot Journey
～刺激的な旅～

コカレロ ピカンテ……………30ml
 本家松浦 とうがらし梅酒……………15ml
 ライムジュース……………15ml
 シュガーシロップ……………1tsp
 KOKUBU クラブ・ソーダ……………45ml
ガーニッシュ/デコレーション
 ブラックオリーブ、大根、七味唐辛子

新しいストーリーの始まり。
 日本を旅立ち遠い国で出会った
 スパイスやボタニカル、
 フルーツと梅酒が出会う。
 それにより生まれるケミストリー。
 口の中をはじける泡に
 辛みと甘みの織りなす未体験の味わい。
 この一杯のグラスから次のグラスへ
 スパイスとボタニカルと共に
 新しいカクテルの旅が始まる。

ブエナ ビスタ
Buena Vista
～安らぎのひとつとき～

ペマルティン ペドロ・ヒメネス……………20ml
 コカレロ ピカンテ……………20ml
 果肉入り なごみの果実
 ピンクグレープフルーツ……………20ml
 クランベリードリンク20%……………30ml
 オレンジピール……………1piece
ガーニッシュ/デコレーション
 人参、花穂、金粉

記憶に残る風景、人はそれを絶景と呼ぶ。
 夕焼けの様に鮮やかでフルーティーな
 カクテルとして知られるサングリアを
 ツイストし、美しい景色に
 心奪われる瞬間を表現。
 ペマルティンのスパイシーさを
 コカレロで増幅し、
 グレープフルーツでシトラスを重ねる。
 クランベリーの軽快な酸は全体の味を
 調和し、夕日に包み込まれる様な
 優しい余韻が続く。
 グラスを染めるは夕焼けの輝き、
 羽をのびた様な
 安らぎのひとつときが心を溶かす。

発想の元となったクラシックカクテル

シャンゼリゼ

1920年に名声を博した英国人バーテンダー、
 ハリー・クラドックの作。
 コニャックに、シャルトリューズ イエロー、
 レモンジュース、アンゴスチュラビターを
 加えてシェイクする。
 カクテル名はもちろん、フランスはパリの
 名所シャンゼリゼにちなんでつけられた。

アラウンドザワールド

ドライジン、グリーンミントリキュール、
 パイナップルジュースをシェイクして作る。
 1924年、アメリカ陸軍航空部が、
 初の航空機による世界一周を達成。
 その年に成功を記念して
 カクテル・コンペティションが開催され、
 その優勝作品が「Around the World」
 であったと言われている。
 開催地はアメリカではなかったようだ。

サングリア

スペイン発祥のカクテルで、
 赤ワインにフルーツやスパイスを加えて作る。
 名前は、赤ワインの色が血に似ていることから
 「血(サングレ)」に由来する。
 古代ローマ時代には、果物やスパイスを
 加えて飲料水を風味づけする
 習わしがあったとされている。
 赤ワインがベースではあるが、
 レシピは多彩で、副材料も多様である。

新堀 厚志 Niihori Atsushi

新堀 厚志



水戸プラザホテル

東関東支部

リュクス ヴェルテ
Luxe Verte
～至福のひと時～

コカレロ クラシコ30ml
 パイナップルジュース20ml
 ライムジュース5ml
 ウニクム ハーブ・リキュール2dash
 ジャカール モザイク・ブリュット 白75ml
ガーニッシュ/デコレーション
 ライムピール

翠の息吹を感じるハーブと
 果実の瑞々しさ、
 そしてシャンパーニュの優雅な気泡。
 ”フレンチ75”を現代的に
 再構築した、翠の香り広がるカクテル。
 大地の恵みと広大な海の恵みとの
 至高のマリアージュは
 優雅で生命感を感じさせる。
 どうぞ至福のひと時を
 お楽しみください。

フレンチ 75

第一次世界大戦中に、フランスが採用した
 75口径の大砲の名前が由来。
 ドライジンとレモンジュース、
 シュガーシロップをシェイクし、
 シャンパンで満たす。
 「フレンチ95」や「フレンチ125」といった
 バリエーションがあるが、
 いずれも数字は大砲の口径を示している。

砂川 拓海 Sunagawa Takumi

砂川 拓海



ホテルニューオータニ大阪

阪神支部

コロラト
Colorato

レリティエ・ギユイヨ30ml
 クレーム・ド・ペシェ30ml
 リーガル・ローグ20ml
 ライプリー・ホワイト 白20ml
 トマトジュース食塩無添加20ml
 KOKUBU クラブ・ソニック40ml
ガーニッシュ/デコレーション
 金粉スプレー

イタリアの食文化に根付く
 『アペリティーボ』とは、
 ディナーの前に軽い一杯と
 前菜を楽しむ時間であり、
 イタリア人にとって生活に彩りを与える
 大切な文化です。
 アペリティーボの定番カクテル
 『ベリーニ』は、絵画の美しい色彩に
 着想を得て名付けられた一杯。
 イタリア料理を象徴する
 トマトを取り入れ、
 夕暮れのひとときに彩りを添える
 新たなベリーニを創作しました。

発想の元となったクラシックカクテル

ベリーニ

イタリアはベネツィアの
 サンマルコにあるハリーズ・バーの
 ジュゼッペ・チプリアーニが
 1948年に考案した白桃ピューレに
 プロセッコを合わせたカクテル。
 彼が好きだったイタリアルネサンス期の画家ジ
 ョヴァンニ・ベッリーニの作品の
 鮮やかなピンクの絵画に
 インスピレーションを得たという。

8 近藤 絃太 Kondo Genta

近藤 絃太



名古屋東急ホテル

東海支部

スターライト デュー
Starlight Dew
～聖なる雫～

リーガル・ローグ30ml
 ライプリー ホワイト 白20ml
 コカレロ クラシコ20ml
 KWV クラックスランド ジン15ml
 ブラック・ウインター・トリュフ1pinch
 ライム45ml
ガーニッシュ/デコレーション
 ライムゼスト

はるか昔、アボリジニの地で。
 星降る夜、弾けた光は
 やがてひとしずくとなり、
 静かに広がりながら
 その地のすべてを魅了していった。
 Regal Rogueに異なる大地で
 育まれたハーブを織り込み、
 ほのかな輝きを纏う。
 軽やかなハーバルの余韻が
 料理をそっと引き立てる。
 その一滴はやがて記憶へと溶け、
 すべてを惹きつけてやまない
 “聖なる雫”となる。

スプリッツァー

白ワインをソーダで割ったカクテル。
 スプリッツァー (Spritzer) は、
 ドイツ語で「はじける」を意味する
 シュプリツェン (Spritzen) に由来。
 誕生したのはオーストリアの
 ザルツブルグという説がある。

實 野 愛

Jitsuno Ai

10

古 賀 亮 治

Koga Ryoji

11

田 村 和 裕

Tamura Kazuhiro

12



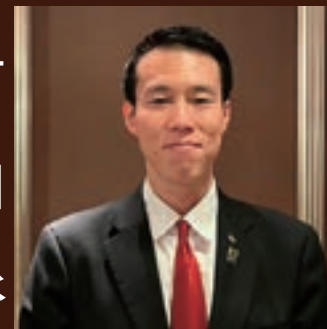
西関東支部

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



東京支部

ホテルメトロポリタン



京滋奈支部

京都ブライトンホテル

ラ・ヴィーダ
La Vida
～歩み寄る心～

コカレロ ヴィーダ……………20ml
KWV クラックスランド ドライ・ジン……………15ml
にっぽんの果実 山形県産 ラフランス……………25ml
ジンジャーエール……………40ml
レモンピール……………1pinch
ガーニッシュ/デコレーション
レモンピール、ライムピール、ローズマリー、
缶つまミックスオリーブ(黒)

シンフォニック エマルジョン
Symphonic Emulsion
～テロワールの共鳴～

ペール・マグロワール V.S.O.P.
ペイ・ドージュ……………20ml
ロシュ・マゼ ヴィオニエ……………10ml
レリティエ・ギュイヨ クリーム・ド・ペシェ……………10ml
レモンジュース……………5ml
にっぽんの果実 山形県産 ラフランス……………60ml
ガーニッシュ/デコレーション
ブラックオリーブ、ベルローズ、ローズマリー
エディブルフラワー(アリッサム)

ワワン
和音(わをん)
～ Nostalgic Harmony ～

薩摩白金 栗黄金 芋……………30ml
本家松浦 無添加 生すだち酒の素……………30ml
レリティエ・ギュイヨ
クリーム・ド・カシス・ド・ディジョン……………10ml
グレープフルーツジュース……………20ml
ガーニッシュ/デコレーション
ラディッシュ、花穂紫蘇

食中酒としても親しまれてきた
モスコミュール。
異なる味わいを調和させ、
心地よい余韻へと結ぶ。
コカレロのトロピカルな甘みと
クラックスランドジンの
ボタニカルの骨格が、
オイルサーディンの旨味と響き合う。
ラフランスの芳醇な香りに、軽やかな生姜の
刺激が背を押し、缶つまと歩み寄るように
互いの個性を引き立てる一杯。
“La Vida”人生の歩みのように、
時に刺激を受けながら前へ進む。
そんな瞬間を表現しました。

「ジャックローズ」を同じバラ科の
りんご・桃・洋梨の共鳴で再構築。
ヴィオニエが放つ白い花のアロマが
果実の甘い旋律を導き、
レモンの爽やかな酸味が調和を生む。
果肉繊維とペクチンを含む
この芳醇なアンサンブルが、
オイルサーディンの脂を包み込み、
乳化することで旨味の層が響き合う。
口中で温度と共に広がる甘い余韻は、
フレンチガストロノミーの世界へ。
情熱の赤い魂は、5つの果実が奏でる
黄金の交響曲へと受け継がれる。

素材が重なり、奏でるハーモニー。
懐かしさを感じさせる感覚へのいざない。
グラスに表現するのは、
「和テイストのX.Y.Z.」。
X.Y.Z.の味わいのイメージ・
アルコールのボリューム感を残しながら、
「和」にフィーチャーし、
コントラストを映し出す。
芋焼酎の香り豊かな優しい風味、
すだちの爽やかな酸味、
カシスのほのかかな甘味が織りなす
心地よい調べ。
和みの音色に耳を傾けながら、
これ以上ないひと時を…。

発想の元となったクラシックカクテル

モスコミュール

アメリカで売れ行きの悪かった
スミノフウオツカと、ロサンゼルスで
自家製ジンジャービアの在庫を
大量に抱えていたオーナーバーテンダー、
そして銅製マグカップの大量在庫に
頭を悩ませていた製造工場の3者が
一体となって創作したカクテル。
名前の由来は「モスクワ(Moscow)の
ラバ(Mule)に蹴られたぐらいの
衝撃が走る美味しさ」から。

ジャックローズ

アップルブランデーにライムジュースと
グレナデンシロップを合わせて
シェイクしたカクテル。
「Jack」とは、「凍結濃縮」で
アルコール度数を引き上げる手法の別称。
こうして生まれたリンゴのお酒を
「アップルジャック」と呼ぶようになった。
これを使用したことと、ローズの色合いを呈す
ことからこの名が生まれた。

X.Y.Z.

アルファベットの最後の3文字がカクテル名。
「これ以上はない究極のカクテル」という
意味というのが定説である。
ホワイト・ラムとホワイト・キュラーソー
レモンジュースをシェイクして作る。
ベースをブランデーに替えると「サイドカー」、
ジンに替えると「ホワイト・レディ」、
ウォッカベースだと「バラライカ」となる。

佐藤 駿



東京プリンスホテル

東京支部

13

壇 由樹



ホテル日航大阪

阪神支部

14

市丸 志織



ホテル日航福岡

九州支部

15

アンサンブル

Ensemble

キュヴェ・ミティーク 白.....45ml
 リーガル・ローグ ワイルド ロゼ.....15ml
 レリティエ・ギュイヨ
 クレーム・ド・ミュール.....10ml
 メディタレーニアントニックウォーター.....30ml
 フェネル
ガーニッシュ/デコレーション
 レリティエ・ギュイヨ クレーム・ド・ミュール、
 フェネル

ポルト アンソレイユ

Porto Ensoleillé

オピア ロンドン・ドライ・ジン.....20ml
 コカレロ ピカンテ.....20ml
 レリティエ・ギュイヨ
 クレーム・ド・ペシェ.....10ml
 トマトジュース食塩無添加.....30ml
 オレンジジュース.....10ml
ガーニッシュ/デコレーション
 ブラックオリーブ、オレンジピール、
 スターアニス

スイコウ/タケ

翠光の竹

ペマルティン クリーム.....30ml
 本家松浦 どうがらし梅酒.....20ml
 ウニクム ハーブ・リキュール.....5ml
 グレープフルーツジュース.....15ml
 KOKUBU クラブ・ソニック.....30ml
ガーニッシュ/デコレーション
 マラスキーノチェリー、笹の葉

ミュージカル発祥のカクテル
 「アドニス」を、名の由来である
 美少年の神話になぞらえ再構築。
 基盤のレシピを「果実味を宿す
 葡萄酒の系譜が奏でる旨味とハーブの
 協奏×柑橘の調律」と捉え、
 「神話」を冠する白ワインを主軸に、
 音楽で調和を意味する
 「アンサンブル」としてツイストした。
 古代の物語性を帯びた素材に、
 地中海ハーブの風味を宿す炭酸と
 神話に纏わるハーブを重ね、
 伝統のニュアンスを
 食の旨味とともに響かせる一杯。

港町には、様々な国の酒や人々が集まり、
 賑やかな時間が流れます。
 オピアのエキゾチックなスパイス、
 ペシェのフルーティさ、
 コカレロのハーブと唐辛子を重ね、
 異文化が交わる港町を表現。
 そこに、オレンジとトマトの旨みが
 オイルサーディンを引き立てます。
 Porto Ensoleilléとは、
 “陽だまりの港”。
 異国情緒を感じさせる
 カクテル「ヨコハマ」をベースに、
 温かな空気に包まれた
 港町をイメージしました。

クラシックカクテル「バンブー」の
 軽やかでドライな構造を、
 和のエッセンスで再構築した一杯。
 ペマルティンクリームの
 芳醇なアロマを軸に、
 どうがらし梅酒の甘辛さと
 ウニクムの複雑な苦味を重ねることで、
 味わいに奥行きを与えています。
 オイルサーディンの旨味と塩味を
 引き立てるスパイスの余韻は、
 竹林に差し込む光のように
 繊細に広がります。

発想の元となったクラシックカクテル

アドニス

ドライシェリーとスイートベルモット、
 オレンジピターをステアして作るカクテル。
 「アドニス」はギリシャ神話に登場する
 愛と美の女神アフロディーテに
 愛された美青年の名前。
 1884年～85年ごろに
 ニューヨークのブロードウェイで
 「アドニス」という演目が演じられ、
 それに因んで作られたと考えられる。

ヨコハマ

ドライジンとウオッカ、オレンジジュース、
 グレナデンシロップ、ペルノーを
 シェイクして作る。
 1923年のハリー・マッケルホーン著の
 『Harry of Ciro's ABC of Mixing
 Cocktails』にレシピが掲載されていた。
 彼の作なのか、横浜に寄港していた
 貨客船のバーで生まれたのか、
 誕生には諸説ある。

バンブー

ドライシェリーとドライベルモット、
 オレンジピターをステアして作る。
 ドライベルモットを使う
 現代の標準的なレシピの「バンブー」を
 1890年(明治23年)に考案したのは、
 その前年に来日していた
 横浜グランドホテルの支配人、
 ルイス・エッピンガー。

山 Yamada Kokoro

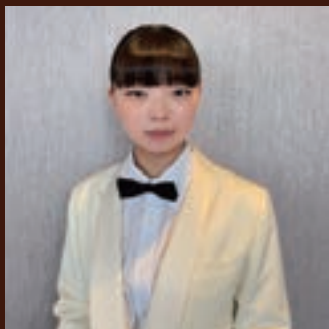
16

藤 Fujii Akira

17

阿 Abe Wataru

18

山
田
心
桜

東京支部

グランドニッコー東京 台場

井
彬

中四国支部

リーガロイヤルホテル広島

阿
部
渉

西関東支部

ホテルニューグランド

レソルシオン

resolución

～新たなる挑戦～

コカレロ ヴィーダ.....45ml
 ヘイマンス ロンドン・ドライ・ジン.....25ml
 レモンジュース.....10ml
 シュガーシロップ.....10ml
 KOKUBU クラブ・ソーダ.....30ml
ガーニッシュ/デコレーション
 レモンピール

ラゴア ダ ヴィーダ

Lagoa da Vida

フーバ カシャーサ.....25ml
 コカレロ ヴィーダ.....20ml
 アリーゼ ブルー.....20ml
 パイナップルジュース.....25ml
 フレッシュライム.....1/2個
ガーニッシュ/デコレーション
 ライムピール、食用金箔、スベアミント

カグヤ

Kaguya

～黄金に輝く一杯～

ペマルティン フィノ.....30ml
 リーガル・ローグ デアリング ドライ 白.....15ml
 ライムジュース.....5ml
 リコッサ アスティ スプマンテ 白.....40ml
 サフラン.....1pinch
ガーニッシュ/デコレーション
 ブラックオリーブペンタス、食用金粉

バーテンダーへ憧れ、
 最高のステージに立つ決意。
 130年以上の歴史を持ち、
 シンプル故にごまかしのきかない
 最も難しいカクテル「ジンフィズ」の
 ツイストに挑戦。
 トロピカルな香りと女性らしい色合いが
 特徴のコカレロヴィーダをベースに
 芳醇でフルーティーな
 ジンフィズに仕上げた。
 「ヴィーダ」は直訳すると「人生」。
 歴史あるジンフィズをリスペクトし
 バーテンダーへの道を歩む。

カクテルの舞台は南米ブラジル、
 レンソンス白砂漠。雨季だけ現れる
 エメラルドの池には、小魚たちが
 命を繋ぐ奇跡が息づいている。
 サトウキビから生まれた
 "命の水"カシャーサ。
 コカレロヴィーダとパイナップルの
 華やかな果実味の奥に広がる
 南米の風景。アリーゼブルーの
 鮮やかな青で静かに揺らめく
 湖の輝きを表現致しました。
 池が消える前に卵を残し、
 再び雨と共に生まれ変わる。
 それは儂く力強い生命の循環。

日本最古のカクテル「バンブー」と、
 日本最古の物語「竹取物語」。
 今も受け継がれている二つの歴史を
 重ね合わせカクテルを創作しました。
 名前は物語の主人公・
 かぐや姫よりいただき、カクテルには
 物語に登場する黄金に輝く竹を、
 バンブーのレシピをツイストして表現し、
 日本に受け継がれる二つの伝統を、
 一杯の中に宿しました。
 グラスには、かぐや姫をイメージして
 竹の葉の飾りを模様した
 簪を表現いたしました。

発想の元となったクラシックカクテル

ジンフィズ

ドライジンとレモンジュース、
 シュガーシロップをシェイクし、
 ソーダで満たす。
 初めて文献に登場したのは1876年。
 「フィズ」の語源は、炭酸が弾ける音や
 瓶を開ける時に鳴るシュツという音。
 シェイク、ステア、氷、炭酸の扱いと、
 バーテンダーに必要な
 すべての要素が入っていることから、
 その力量が試されるカクテルといわれる。

カイピリーニャ

ブラジルでは風邪などの病気になると、
 ライムと蜂蜜、ニンニクなどを合わせた
 飲み物を飲んでいたので、
 カイピリーニャはこの飲み物から
 生まれたカクテルという説がある。
 誕生のきっかけは1918年から起こった
 「スペイン風邪」といわれている。
 今ではブラジルの国民的なカクテル。

バンブー

ドライシェリーとドライベルモット、
 オレンジビターをステアして作る。
 ドライベルモットを使う
 現代の標準的なレシピの「バンブー」を
 考案したのは、1890年(明治23年)、
 その前年に来日していた
 横浜グランドホテルの支配人、
 ルイス・エッピンガー。

谷内良輔 Yauchi Ryosuke

19

三宅貴 Miyake Takashi

20

谷内良輔



北海道支部

THE GATE HOTEL 札幌byHULIC

三宅貴



東関東支部

BAR THIRD HOUSE

パラノーヴァ

Paranova

～新時代の楽園～

ブラス・ライオン

シンガポール・ドライ・ジン 20ml

レリティエ・ギエイヨ クレーン・ド・ペシェ 20ml

コカレロ・デ・アルトゥーラ 10ml

オレンジジュース 20ml

ジンジャール 70ml

ガーニッシュ/デコレーション

オレンジピール(白皮)、ライムピール、
ローズマリー

ラングサイン

Lang syne

～我が友よ、懐かしい日々のために
優しさの杯を酌み交わそう～

トマーティン12年 20ml

コカレロ クラシコ 20ml

国分 富士山麓の恵み 天然水 60ml

ウニクム ハーブ・リキュール 1spray

ガーニッシュ/デコレーション

ライムピール

雄大な自然に抱かれたその街には、
世界中から人々が集い、
祝福と活気に満ちている。
豊かな大地と生命の息吹は
文明開花のように新たな文化や
景色を生み出し、
街を華やかに発展させていく。
パラノーヴァは国境を越え、
進化していく理想郷。
自然と人々の想いが響き合い、
情熱を帯びながら広がり続ける。
発展していく楽園の情景を
一杯に込めました。
是非ご賞味ください。

「蜚の光」の原曲になった
スコットランド民謡
「オールド・ラング・サイン」。
一年の終わりに久しぶりに再会した
旧友と酒を酌み交わし、
新たな友情を誓う歌です。
オールドパル(旧友)をベースに
トマーティン、コカレロ、ウニクムが香る、
甘くほろ苦い味わいに
仕上げました。水割りにすることで
過ぎ去った時間を表現。
それぞれが歩んで来た道のり、これから
進む道のりを静かに、ゆっくりと語り合う。
そんなひとときにこの一杯を。

発想の元となったクラシックカクテル

パラダイス

ドライジンとアプリコットブランデー、
オレンジジュースをシェイクして作る。
1932年に公開された映画
「限りなき旅」の中で、ケイ・フランシスと
ウィリアム・パウエルが演じる恋人たちが
パラダイスを飲むシーンがある。

オールド パル

アメリカのスポーツ記者である
ウィリアム・スパロー・ロビンソンによって
考案されたライウイスキーと
ドライベルモット、カンパリを
ステアしたカクテル。
彼の友人であったパーテンダー、
ハリー・マッケルホーンによって紹介された。
禁酒法以前のから飲まれていたという
クラシックなカクテルである。

フードペアリング

K&K 缶つま
日本近海獲り
オイルサーディン

日本近海で獲れた新鮮ないわしを使用。
塩とエキストラ
バージンオリーブオイルで
仕上げた逸品。
その味わいと、選手たちの作品との
相性をぜひカクテルパーティ会場で
お確かめください。



LEAVE
THE ORDINARY



CHAMPAGNE
JACQUART
À REIMS - FRANCE

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を
与えるおそれがあります。お酒は適量を。



輸入総発売元 国分グループ本社株式会社
<https://www.kokubu.co.jp/>



**THE SACRED
SPIRIT *of the* ANDES**

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を
与えるおそれがあります。お酒は適量を。



輸入総発売元 国分グループ本社株式会社
<https://www.kokubu.co.jp/>