

歌舞伎カクテル

KABUKI COCKTAIL



一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会

協賛：サントリースピリッツ（株）

監修：松竹株式会社

歌舞伎カクテルの考案と普及について

- 目的：

訪日外国人旅行者の増加に伴い、日本伝統文化である「歌舞伎」をモチーフにしたカクテルを考案し、ホテルやバーに来店したお客様へ、「歌舞伎カクテル」を通じて、日本伝統芸である歌舞伎に更なる興味を持っていただく事を目的とする。また、松竹株式会社の監修により、協会の認知をさらに広げていく事を目的とする。

ターゲット

- 2020年4,000万人を目標とする、訪日外国人旅行者の宿泊施設利用時のホテルバー利用者、飲食店施設利用時はもちろんの事、邦人の若い方々にも「歌舞伎」に興味を持っていただけるようにする。

商 品

- 協賛企業の商品を使用してカクテルを考案する。
- 歌舞伎の演目や、登場人物や化粧などを題材として考案していく。
- 例：助六、藤娘、千本桜、隈取。。。etc

活用方法

- HBA会員所属ホテルバーや個人店舗、約500施設での販売を目標とする。（最低300店舗）
- 協賛企業の商品を使用し、専用のステンシルプレートで「筋隈」のイメージをカクテルにのせる。

【協賛企業】

サントリー酒類株式会社

- ベースとなるスピリッツは、「サントリー オールド」とする。（レシピ参照）万が一、「サントリー オールド」が入手困難な場合は、サントリー製品ウイスキーを代用することができるものとする。（但し、各支部長経由で、HBA本部事務局に報告をする。）
- ステンシルプレートの作製費協賛のお願いをする。

【指定レシピ】

カクテル名：「歌舞伎カクテル (KABUKI COCKTAIL)」

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 1. サントリー オールド | 30ml |
| 2. ジャパニーズクラフトリキュール 奏 K a n a d e <抹茶> | 20ml |
| 3. サントリー 伊右衛門 ほうじ茶 | 15ml |
| 4. サントリー わつなぎ 黒糖 | 5ml |
| 5. モーツァルト ホワイト チョコレートリキュール | 1tsp |
| 6. 生クリーム | 20ml |
| 7. ストロベリーパウダー | 適量 |

【作り方】 1～4の材料をシェークグラス注ぐ、5と6を合わせてドライシェーク又はハンディホイッパーで泡立ててフローとし、「筋隈ステンシル」をグラスに置き、ストロベリーパウダーを適量振りかける。

「歌舞伎カクテル (KABUKI COCKTAIL)」

ステンシルプレート デザイン



松竹監修「筋隈」原案



松竹監修「筋隈」ステンシルデザイン

歌舞伎カクテル (KABUKI COCKTAIL) ステンシルプレート申込書

- HBA所属支部:
- ホテル名 : (1 ホテル複数店舗可能)
- 店舗名 :
- 責任者 (会員名) :
- 住所 :
- 電話番号 :
- 使用ウイスキー : **サントリー オールド** (又は_____.)

※専用ステンシルプレート1枚を保管し、今後の「歌舞伎カクテル」も販売をしていく。