

「第12回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション2026」開催

～優勝はホテルニューオータニ大阪の砂川 拓海さん～

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勘兵衛〕は一般社団法人日本ホテルバーメンス協会〔本社：東京都千代田区、代表理事：野田浩史／HBA:Hotel Barmen's Association, Japan〕と共催で「第12回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション2026」を開催いたしました。



1. 開催概要

第12回目を迎える HBA/KOKUBU カクテルコンペティションを「横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ」で、7月26日（日）に開催いたしました。

今年はバーテンダーの原点であるクラシックカクテルに焦点をあて、テーマを「ネオクラシック カクテル チャレンジ」と題し、創作ロングカクテルと「K&K 缶つま 日本近海獲りオイルサーディン」とのフードペアリングをテーマとしました。

HBA 全国12支部の予選を勝ち抜いた20名の選手が、時代を超えて愛され続けるクラシックカクテルに新たな魅力を加えた創作ロングカクテルで技とカクテル・料理のペアリングを競い合いました。

伝統あるクラシックカクテルから発想を広げ、国分のオリジナル酒類を使い、現代の魅力を感じさせる再現性の高い20作品が誕生しました。

2. 入賞者・入賞作品

優勝

砂川 拓海さん（阪神支部 ホテルニューオータニ大阪）

作品名：Colorato コロラート

準優勝

佐藤 駿さん（東京支部 東京プリンスホテル）

作品名：Ensemble アンサンブル

第3位

阿部 渉さん（西関東支部 ホテルニューグランド）

作品名：Kaguya カグヤ ～ 黄金に輝く一杯 ～

その他の賞

ギャラリー賞

實野 愛さん（西関東支部 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ）

作品名：La Vida ラ・ヴィーダ ～ 歩み寄る心 ～

ベストテクニカル賞

實野 愛さん（西関東支部 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ）

作品名：La Vida ラ・ヴィーダ ～ 歩み寄る心 ～

ベストフードペアリング賞

佐藤 駿さん（東京支部 東京プリンスホテル）

作品名：Ensemble アンサンブル

3. 優勝作品カクテルレシピ

「Colorato コロラート」

・レリティエ・ギュイヨ クリーム・ド・ペシェ	30ml
・リーガル・ローグ ライブリー・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



4. 優勝した砂川拓海さん 喜びの声

1 位をとる強い覚悟で自信を持って臨みました。クラシックカクテル「ベリーニ」をもとに、イタリアの代表的な食材であるトマトを取り入れたレシピは、オイルサーディンなど魚のイノシン酸とトマトのグルタミン酸による旨味の相乗効果をフードペアリングとして表現しました。技術の練習も重ね、それが発揮でき、評価いただけたことを大変嬉しく思います。バーテンダーとして、まだまだこれからがスタート。今回の結果に満足せず、目の前のお客様に幸せを届けられるよう邁進いたします。



5. 来場者数と競技参加者数について

会場来場者数 500 名超

競技参加者 各支部のバーテンダー 約 100 名（支部の予選を含む）

6. HBA/KOKUBU カクテルコンペティションについて

1999 年にホテルを中心とするバーテンダーの研鑽の場としてスタートした「国分ヤングバーメンズ・カクテルコンペティション」は、2013 年より一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会との共催による「HBA/KOKUBU カクテルコンペティション」として引き継がれました。オリジナルの酒類が、カクテルという作品になることで「驚くべきおいしさ」「目を見張る美しさ」、そして「料理との多様なペアリング」といった新たな感動が生まれます。単に商品をお届けするだけでなく、HBA と共に、創作カクテルを通してお酒の楽しみ方を伝え、日本の飲食文化の発展を目指します。

◆ 本件に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）商品統括部 商品開発部 開発二課 電話 03-3276-4125

◆ 報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp