

「第11回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション」開催

～優勝は京滋奈支部「Salon Bar Thistle」の山形昇司さん～

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11回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション」を開催いたしました。



1. 開催概要

第11回目を迎える HBA/KOKUBU カクテルコンペティションは「ホテルニューオータニ博多」で、7月13日（日）に開催されました。

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「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 宮崎県産 日南どり炭火焼き」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、国分のオリジナル輸入洋酒を使い、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

山形昇司さん（京滋奈支部 Salon Bar Thistle）

作品名：Sérénité d'or セレニテ ドール ～魅惑のひなた～

準優勝

近藤紘太さん（東海支部 名古屋東急ホテル）

作品名：Sylvatina シルヴァティーナ ～秘められし森の女王～

第3位

増田光汰さん（東京支部 京王プラザホテル）

作品名：Fiore d'amore フィオーレ ダモーレ

その他の賞

最優秀技術賞

山形昇司さん (Salon Bar Thistle)

Sérénité d'or セレニテ ドール ～魅惑のひなた～

ベストフードペアリング賞

近藤絃太さん (名古屋東急ホテル)

Sylvatina シルヴァティーナ ～秘められし森の女王～

ベストギャラリー賞

榎谷美咲さん (BAR CAPE)

Aromatic Bloom アロマティック ブルーム

3. 優勝作品カクテルレシピ

「Sérénité d' or セレニテ ドール ～魅惑のひなた～」

- ・パール・マグロワール V.S.O.P.ペイ ドージュ 20ml
- ・コカレロ ヴィーダ 20ml
- ・にがり梅酒 20ml
- ・パイナップルジュース 40ml
- ・ライムジュース 5ml
- ・ガーニッシュ : パイナップル、マラスキーノチェリー、花穂紫蘇

4. 優勝した山形昇司さん 喜びの声

勝てると思っていたなかったので、びっくりしています。練習の成果をしっかりと出せたことが好成績につながったのだと思います。優勝した「セレニテドール」のベースとなったカクテルはマタドール。癒しをテーマに飲み口の優しいカクテルに仕上げました。

本年度から京滋奈支部の技術研究メンバーになったので、技術を磨き、活性化につなげてゆければと思います。

練習のために、様々なサポートをしてくれたオーナー、スタッフ、本日、会場のお越しのお客様、そして本大会を運営してくださったスタッフの皆さまに感謝です。

5. 来場者数と競技参加者数について

会場来場者数 約 400 名

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。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) 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