

## 「本格焼酎 & 泡盛カクテルコンペティション」初開催

### 宮田由実さん考案のカクテル「はんなり」が優勝と技術賞の W 受賞！

日本の國酒である本格焼酎・泡盛を使った全国初の「本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」（主催：日本酒造組合中央会、協力：一般社団法人日本バーメンズ協会、後援：国税庁・観光庁・独立行政法人酒類総合研究所）が、2018 年 10 月 17 日（水）に浅草ビューホテルにて開催された。

本イベントでは原料の風味や味わいが豊かな「本格焼酎」や「泡盛」をベースに日本の伝統美を象徴するようなカクテル 20 種類がノミネートされた。筆記試験と実技試験の両方を審査されるコンペティションで全国から集まった一般社団法人日本ホテルメンバーズ協会の 12 の支部から選ばれたバーテンダーが腕を競った。



鎗を削るような戦いの中、見事優勝と技術賞の W 受賞の栄冠に輝いたのは宮田由実さんが考案したカクテル「はんなり」。そして、準優勝は白鳥慶果さん考案の「JAPAN TENDERLY」、第 3 位は佐藤大介さん考案の「Japan Blossom」、JSS 賞は梶谷美咲さん考案の「Kyoji」と続いた。優勝した宮田さんは「焼酎を活かしたカクテル造りに苦心したが、このような形で報われて感謝している。海外の方にも自信をもって国のお酒をお勧めできるようになったのではないかな」とコメントし、オリンピックで増えると予想される訪日外国人に向けて「本格焼酎」や「泡盛」などを提供していきたいと決意を新たにしていた。

《「第 1 回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」最終結果》

- 優勝・技術賞 「はんなり」 宮田 由実（ホテルグランヴィア岡山）
- 準優勝 「JAPAN TENDERLY」 白鳥 慶果（ホテル日航大阪）
- 第 3 位 「Japan Blossom」 佐藤 大介（ホテルメトロポリタン）
- JSS 賞 「Kyoji」 榊谷 美咲（TONY'S BAR）



宮田さん考案のカクテル「はんなり」は、「花なり」を語源とした温かみのあるカクテル。西洋ニワトコと呼ばれハーブのエルダーフラワーのリキュールを使い、日本の香り高い芋焼酎を活かした女性らしい華やかさと上質さを兼ね備えた淡く白い柔らかな味わいが特徴。

日本酒造組合中央会では、11 月 1 日の「本格焼酎&泡盛の日」にあわせて東京タワーにてスペシャルイベントを実施予定。スペシャルイベントでは全国の蔵元から集まった 100 種類を超える「本格焼酎」と「泡盛」が試飲でき、AKB48 の元メンバーの高橋みなみさんとの一日限りのスペシャルプログラムが行われる等、今後も國酒である「本格焼酎」と「泡盛」の広がりに目が離せない。

＜報道関係者の方からのお問合せ先＞

株式会社ウィスコム 担当：石川、斉藤

TEL：03-6459-2485（平日 10 時～18 時） / FAX：03-6734-1723

Email: info@wiscom-inc.com