

令和初「第2回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」開催

## 坂本朋也（BAR 倉吉）さん考案のカクテル「白月」が優勝

日本酒造組合中央会（所在地：東京都港区、会長：篠原 成行）は、日本の國酒である本格焼酎・泡盛をベースとしたカクテル日本一を決定する「第2回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」を、2020年2月15日（土）にリーガロイヤルホテル東京にて開催し、参加したホテルバー関係者を含む約300名が、各選手の考案したオリジナルカクテルを楽しんだ。

本コンペティションは、日本ホテルバーメンス協会の全国にある12支部の予選を勝ち抜いた20名により、筆記試験と実技試験が行われた。実技試験では、「カクテルの味や見た目の美しさ、サービス」などを審査し、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、選手が創意工夫して考案したオリジナルカクテル20作品がノミネートされた。



令和初の國酒カクテル日本一を決める戦いを制し優勝の栄冠に輝いたのは、坂本朋也さん（BAR 倉吉）が考案した麦焼酎ベースのカクテル「白月（ハクゲツ）」。

そして、第2位は、泡盛を使った片山将志さんが考案した「梵（ソヨギ）」、第3位は、芋焼酎を使った佐藤大介さん考案の「Neo Artisan（ネオ アルチザン）」。

さらに、技術賞は麦焼酎を使った影山清史さん考案の「SAKURA QUARITY（サクラクオリティ）」、JSS賞は米焼酎を使った佐々木満久さん考案の「麗（ウララ）」と続いた。

優勝した坂本さんは「ベースに使っている麦焼酎がすごく麦の香ばしさが際立っている焼酎だったので、それをどう活かすがポイントでした。また、今回の優勝を機に、店舗でも本格焼酎をベースに使ったカクテルを勧めていきたいと思います」と、今後の抱負を語った。

《「第2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 「白月（ハクゲツ）」 坂本 朋也（BAR 倉吉）
- 第2位 「梵（ソヨギ）」 片山 将志（オーセントホテル小樽）
- 第3位 「Neo.Artisan（ネオ アルチザン）」 佐藤 大介（ホテルメトロポリタン）
- 技術賞 「SAKURA QUARITY（サクラクオリティ）」 影山 清史（リーガロイヤルホテル（大阪））
- JSS賞 「麗（ウララ）」 佐々木 満久（ANAクラウンプラザホテル札幌）



坂本さん考案のカクテル「白月」は、麦の香りと深みある味が楽しめる**本格麦焼酎「兼八」**をベースに、上品なミルクチョコレートのフレーバーのリキュール「**Crème de Cacao White**」とヘーゼルナッツ・リキュール「**Franjelico RIQUEUR**」、そしてフレッシュクリームで仕上げた、まるでデザートのような甘さが引き立つカクテル。見た目の可愛さも兼ね合わせた女性にも飲みやすいカクテルで、会場の女性客も本格麦焼酎の香りと甘い香りのカクテルに酔いしれた。



公式 HP 「本格焼酎と泡盛」

<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>

本格焼酎・泡盛にまつわるうんちくやプチ情報を発信「本格焼酎と泡盛ガイド」

<https://guide.honkakushochu-awamori.jp/>

<報道関係者の方からのお問合せ先>

日本酒造組合中央会 本格焼酎・泡盛 PR 事務局

株式会社 JTB 新宿第二事業部グローバルビジネス推進課

担当：志村、吉村

TEL：03-5909-8091（平日 9 時 30 分～17 時 30 分） / FAX：03-5909-8101

Email: jss@jtb.com