

報道関係者各位

2021年2月20日(土)

日本酒造組合中央会

「第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」
佐藤大介さん（ホテルメトロポリタン/東京）考案のカクテル
「Authority～情熱の架け橋～」が優勝



キャンペーン：「第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」

2021年2月20日(土)、國酒である本格焼酎&泡盛カクテル日本一を決定する「第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」が開催された。優勝に輝いたのは、佐藤大介さん(ホテルメトロポリタン/東京)。



キャプション：選手たちはオンラインにて参加

本大会の目的は、国内で活躍するバーテンダーが國酒である本格焼酎・泡盛への認識を高めること。そして訪日外国人が最初に接するホテルやバーで、本格焼酎・泡盛を広く浸透させ、知ってもらいたいという思いが込められている。最終選考会である大会当日は、予選を勝ち抜いた上位5名がリモートで参加し、カクテルのメイキング動画によるプレゼン審査や作品審査、「國酒を世界の人々に」をテーマとした1分間スピーチを披露した。

オリジナルカクテル部門では、「日本の文化(食文化を含む)や自然を感じさせるカクテル」というテーマのもと、出場者の個性あふれるカクテルが登場。

優勝した佐藤さんは、「蔵の師魂 The Orange」(いも焼酎)をベースとした「Authority～情熱の架け橋～」を考案した。



キャンペーン：佐藤大介さん（ホテルメトロポリタン/東京）のオリジナルカクテル「Authority～情熱の架け橋～」

佐藤さんは、今年で3度目の出場。受賞を受け「年齢が上がってもやり続けることで、若手に背中を見せ育成という点においても役立てたのではないか」と話す。そんな佐藤さんが考案したオリジナルカクテル「Authority～情熱の架け橋～」には、「作り手の気持ちと國酒の魅力伝える。我々は世界へ本格焼酎・泡盛を導く情熱の架け橋となるべきだ」という思いが込められている。

また、おうちカクテル部門では、いも焼酎である蔵の師魂「The Orange」と台湾烏龍茶（東方美人）を使用した「Mellow Tea Aroma」を披露。茶葉や焼酎との組み合わせによって多種多様な味わいが楽しめるウーロンハイの魅力伝えたかったとのこと。柔らかな風味や多彩な香りを楽しめるカクテルとなっている。

佐藤 大介「Mellow Tea Aroma」



詳しいレシピは
こちらのQRコードから
ご確認いただけます

キャンペーン：「第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」サイトでは、ファイナリスト考案のおうちカクテルのレシピや動画が公開予定

また、準優勝には池田翔（京王プラザホテル/東京）さん、第三位には池上祐子（リーガロイヤルホテル/阪神）さんが選ばれた。



キャンペーン

準優勝・池田翔さん（京王プラザホテル/東京）のオリジナルカクテル「桜日和～美しき訪れ～」(写真左)とおうちカクテル「こたつで塩みかんサワー」(写真右)



チャンピオン：第三位・池上祐子さん（リーガロイヤルホテル/阪神）のオリジナルカクテル「球磨神楽〔KUMA-KAGURA〕～Living Traditions（伝統の継承）～」(写真左)とおうちカクテル「香音」(写真右)

配信の様子は公式サイトにて公開されている。コロナ禍のなか、全国のバーテンダーによる熱い闘いを、ぜひチェックしてみてほしい。

「第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」公式HP

<https://www.honkakushochu-awamori.jp/cocktail2021/>

主催：日本酒造組合中央会 <https://www.japansake.or.jp/>

協力：ホテルバーメنز協会 <https://www.hotel-barmen-hba.or.jp/>

後援：国税庁・観光庁・独立行政酒類総合研究所

<お問合せ先>

第3回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション運営事務局

（株式会社マイナビコンテンツメディア事業部佐藤・剛家・吉川）

TEL: 03-6267-4335（平日9時15分～17時45分）

E-mail：cm-kokushu@mynavi.jp