

## 世界最高峰のバーテンダー後閑信吾氏が “本格焼酎と泡盛”の魅力を世界に発信！

日本酒造組合中央会は、本格焼酎&泡盛の理解獲得および啓蒙、魅力の発信するため、3月9日から12日まで幕張メッセにて開催された国際食品・飲料見本市「FOODEX JAPAN 2021」にブースを出展し、國酒である本格焼酎と泡盛を原料別の展示や試飲を行った。また、今回はコロナ禍の開催で外国のマスコミやバイヤーが来日しづらい状況の中、世界の舞台で活躍するトップミクソロジストの後閑信吾氏と Joshin Atone 氏の二人が、ミクソロジストの観点から本格焼酎と泡盛の魅力を世界に発信した。

後閑信吾氏と Joshin Atone 氏による「FOODEX JAPAN 2021」本格焼酎&泡盛レポート

<https://youtu.be/1qWupU8-nzo>



日本の“國酒”である本格焼酎と泡盛の魅力について、後閑氏は「本格焼酎は様々な原料を使った違うタイプのものがある。それぞれの原料が持っている独特の香りを感じることができるので、是非、日本にきて一緒に國酒である本格焼酎を楽しみましょう！」と、世界で活躍するトップミクソロジストとして本格焼酎の魅力を語った。また、Joshin氏は「本格焼酎は基本的に1回の蒸留なので、原料の風味や味わい、香りなどが幅広く出せる。カクテルを造る際にも焼酎の原料が持っているフレーバーとマッチして一体感ができるので、使う幅も広がる」と、カクテルへの応用や外国人に本格焼酎と泡盛に親しんでもらうことに共感した。

日本酒造組合中央会の出展ブースでは、原料別に本格焼酎と泡盛の展示を行ったほか、全国から200銘柄の本格焼酎・泡盛を取り揃え、来場者に試飲の提案を行った。セミナーブースではミニセミナーが開催されたほか、「第3回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」優勝者である佐藤大介氏（ホテルメトロポリタン）が、優勝作品のカクテル「**Authority** ～情熱の架け橋～」を参加者に振る舞った。

< 「FOODEX JAPAN 2021」 出品銘柄一覧 >

[https://www.honkakushochu-awamori.jp/english/foodex2021/#target/page\\_no=10](https://www.honkakushochu-awamori.jp/english/foodex2021/#target/page_no=10)

< 「FOODEX JAPAN」とは？ >

同展示会はアジア最大級の規模を誇る食品・飲料専門展示会で、コロナ禍での開催となった46回目となる今回は、世界の国と地域から1,313社、1,459ブースが出展した。





## <後閑信吾氏 プロフィール>

2006年に渡米して以来、長い海外経験で養った大胆な着想と、日本人としての繊細さを併せ持ったバーテンディングで、新しいカクテルの世界を切り開いている。Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会に米国代表として出場し、劇的な最終審査を経て優勝。2017年、バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞。

2019年には Asia's 50 Best Bars で個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を受賞するとともに、“バーインダストリーで最も影響力ある100人”を定める Bar World 100 に選出される。



## <Joshin Atone 氏 プロフィール>

1992年カリフォルニア生まれ。高校卒業後ニューヨークへ移住。2014年からレストランバーでバーテンダーを始め、2015年から Angel's Share に勤める。その後上海 Sober Company の立ち上げ。

2018年から The SG Club 東京。2020年より The SG Shochu クリエイティブディレクターを担当。



### <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