

「サントリー ザ・カクテルアワード 2023」

今年度最高峰のオリジナルカクテル

「カクテルアワード 2023」決定！

作品名：「梅雅」
うめみやび

受賞者：中野 賢二さん

【The Okura Tokyo バーラウンジスターライト（東京都港区）】



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、9月21日（木）に「サントリー ザ・カクテルアワード 2023」のファイナル（最終選考会）をサントリーホール ブルーローズ（小ホール）で開催しました。

多数の応募の中から2度にわたる事前審査を経て、最終選考に進んだ12作品の中から、最も優れた作品「カクテルアワード 2023」に、中野 賢二さん（「The Okura Tokyo バーラウンジスターライト」勤務）の「梅雅（ウメミヤビ）」が選ばれました。

「カクテルアワード 2023」受賞作品となった「梅雅」は、「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉」や「ルジェ クレーム ド カシス」、フレッシュオレンジジュースなどをシェイクしてカクテルグラスに注ぎ、梅の花を模したデコレーションを施し、仕上げたカクテルです。中野さんは「梅雅」について、「60周年を迎えたサントリー梅酒をベースに、長い梅酒の歴史と伝統、その素晴らしさを伝えようという思いで創作しました。」とコメント。「今回の一番のチャレンジは、グラスに咲いた、美しく可憐な梅の花の飴細工です。今までにない素材で美しいデコレーションをつくりたい、

日本の伝統文化をカクテルとともに継承したいという思いで、昨年12月から業務の合間を縫って、飴細工の技術と知識を学んできました。五感で楽しむカクテルにとって、美しいデコレーションもまた視覚的に楽しんでいただく大切な要素と捉えています。」と作品のポイントについて説明しました。

受賞の喜びについて、中野さんは「今回で6度目の出場になりますが、過去のチャレンジも含めてアワードを受賞させていただいたような気がして、とても嬉しく思います。」と感極まった様子でコメント。「今まで支えてくださった会社のスタッフ、家族、バーテンダー仲間、そして何よりもお客様に対して、感謝の気持ちをお伝えしたいと思います。ありがとうございました。」と語りました。

審査員を務めた声優の南條 愛乃さんは「本当においしかったということに尽きます。皆さんの創作中の立ち居振る舞いが美しく、お酒もとてもおいしくて、すっかり楽しませていただきました。カクテルにかける想い、出来上がるまでのエピソードに勇気づけられることが多く、元気をもらえる、背中を押してもらえる一杯がたくさんありました」とコメント。

また、同じく審査員を務めたサントリー（株）取締役常務執行役員 スピリッツカンパニー社長の森本 昌紀は、「中野さん、本当におめでとうございます。私自身、『サントリー ザ・カクテルアワード 2023』の審査をさせていただける幸せを噛みしめています。なぜなら、こんなに素晴らしい作品をいただける機会はなかなかないからです。カクテルというのは、アイデアと技術、全体の所作、人柄がまとまって、一つの味になるのだと実感しました。その意味で、中野さんの作品が一番優れていたのだと思います。」と語りました。

なお、2024年4月放送予定のアニメ「バーテンダー 神のグラス」の主人公である「佐々倉 溜」のバターにより、「カクテルアワード 2023」「優秀賞」の受賞作品が発表されました。特典として、同アニメに「カクテルアワード 2023」受賞カクテル「梅雅」が登場する予定です。

▼「カクテルアワード 2023」レシピ

「梅雅（ウメミヤビ）」

●サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉	20 ml
●ルジェ クレーム ド カシス	15 ml
●カルヴァドス ブラー グランソラージュ	10 ml
●フレッシュオレンジジュース	10 ml
●サンデマン ルビーポート	5 ml

1. シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
2. 飴細工、南天の葉、春雨、アラザン、ブラックオリーブを飾る。

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2023」受賞者 *敬称略

	受賞者名	作品名	勤務先名
カクテルアワード 2023	中野 賢二 (ナカノ ケンジ)	梅雅 (ウメミヤビ)	The Okura Tokyo バーラウンジスターライト (東京都港区)
優秀賞	常岡 大祐 (ツネオカ ダイスケ)	寿彥ひろ (スエヒロ)	alcobareno (大阪府大阪市)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2023」ファイナル進出者一覧 *敬称略

	氏名	作品名	勤務先名
1	山野井 皇 (ヤマノイ タダシ)	Braver (ブレイバー)	BAR YAMANOI (栃木県宇都宮市)
2	今井 綾子 (イマイ アヤコ)	清風 (セイフウ)	BAR 堀川 (東京都中央区)
3	吉田 宏樹 (ヨシダ ヒロキ)	Brave Symphony (ブレイブシンフォニー)	フリーランス
4	中野 賢二 (ナカノ ケンジ)	梅雅 (ウメミヤビ)	The Okura Tokyo バーラウンジスターライト (東京都港区)
5	横山 礼 (ヨコヤマ レイ)	己ノ花 (コノカ)	東京ステーションホテル バー&カフェ カメリア (東京都千代田区)
6	茂澄 仁 (モズミ ヒトシ)	風雅 (フウガ)	Cocktail works 軽井沢 (長野県北佐久郡軽井沢町)
7	常岡 大祐 (ツネオカ ダイスケ)	寿彥ひろ (スエヒロ)	alcobareno (大阪府大阪市)
8	島 直右 (シマ ナオスケ)	月白 (ツキシロ)	Bar Reepi (大阪府大阪市)
9	岡田 祐一郎 (オカダ ユウイチロウ)	calla lily (カラーリリー)	BAR TIE (香川県高松市)
10	野間 真吾 (ノマ シンゴ)	new old days (ニューオールドデイズ)	The Bar TopNote (広島県広島市)
11	三浦 賢祐 (ミウラ ケンスケ)	初音 (ハツネ)	Bar MIYAO (愛媛県松山市)
12	下畑 雄大 (シモハタ ユウタ)	縁 (エニシ)	IRISH BAR ARIGO (大分県中津市)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード」とは

プロフェッショナルのバーテンダーに、カクテルの創造性や技術などを競っていただき、その年の最高峰のカクテルとして「カクテルアワード」を決定するものです。カクテルを貴重な洋酒文化のひとつとして将来にわたって育むことを目的に1994年より実施、今年で29回目を迎えました。今年のテーマは「次世代の“飲み人”に届けたいカクテル」。カクテルも時代の流れと共に変化していくことを想定し、次の世代の“飲み人”を見据えたレシピを創作いただきました。

・課題製品（課題製品の中から少なくとも1品20ml以上使用）

ジャパニーズクラフトジン「ROKU」（六）

ジャパニーズクラフトウオツカ「HAKU」（白）

ジャパニーズクラフトリキュール「奏 K a n a d e」

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉」

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉ウイスキーブレンド」

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉リッチアンバー」

SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」

・スケジュール

7月中旬 : 1stステージ（書類審査）

8月30日（水）31日（木）の2日間 : セミファイナル

9月21日（木） : ファイナル

・ファイナルにおける審査について

出場者に実際にカクテルを創作いただき、以下の7項目で審査を実施。

「ネーミング」「味」「見栄え」「独創性」「再現性」「技術」「ホスピタリティ」

「カクテルアワード 2023」受賞バーテンダーを1名、「優秀賞」受賞バーテンダーを1名選出しました。

▼ファイナル会場：サントリーホール ブルーローズ（小ホール）について

サントリーは、人々が心豊かに暮らせる社会の実現を目指し、芸術・文化・学術に関する社会貢献活動を行っています。サントリーホールは、「世界一美しい響き」をコンセプトに、世界の一流演奏家による数多くの公演を開催しています。小ホールは、“新たな挑戦”の舞台となるように「ブルーローズ」（花言葉：夢叶う）と名づけられました。日本のカクテル文化を発展・継承していく思いを込めて、ファイナルはブルーローズ（小ホール）で実施する運びとなりました。

「サントリー ザ・カクテルアワード」ホームページ

<http://suntory.jp/award/>

以 上