

「サントリー ザ・カクテルアワード 2024」受賞者決定！

受賞者：森崎 和哉さん

【SAVOY homage（兵庫県神戸市）】

作品名：「^テふ^テふ」



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、11月22日（金）に「サントリー ザ・カクテルアワード 2024」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、最終選考会に進んだ8名のうち3名が1st Stage 審査を突破。2nd Stage 審査では、その場で設定されたそれぞれのお客様のシチュエーションに合わせてカクテルを創作いただきました。フレキシビリティや創作意図などの審査を総合的に行い、優勝にあたる「カクテルアワード 2024」に、森崎 和哉さん（「SAVOY homage」勤務）が選ばれました。

「カクテルアワード 2024」受賞の森崎さんが1st Stage 審査で創作した「^テふ^テふ」は、SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」やジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade〈桜〉」、「クレーム ド キョホウ〈巨峰紫〉」などをシェイクしてカクテルグラスに注ぎ、ライムの皮などをデコレーションし、仕上げたカクテルです。森崎さんは「^テふ^テふ」について、『「サントリー ザ・カクテルアワード」の30回記念大会、そして来年の大阪・関西万博開催という大きな節目を迎え、“過去、現在、未来”そして“日本から世界”を繋ぐ、新たな挑戦と祝福の思いを一杯のグラスに込めました。アワードの理念である『継承と革新』を味わいそのもので表現するとともに、喜びや新しい生まれ変わりのシンボルとして世界中で愛され続けている作品名でもある

蝶の姿やカクテルアワードのロゴに込められた昇る太陽のイメージを重ねたデコレーションを施しました。

この日本情緒あふれるカクテルを、素敵な未来を歩んでいく“次世代の飲み人”へ届けたいと思います。」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、森崎さんは「本当にありがたい賞をいただけたことを光栄に思います。日頃応援してくださるたくさんのお客様、ここに集った仲間たち、そしていろいろと教えていただいた諸先輩方をはじめ、みなさまに本当に感謝申し上げます。特に、日頃何も言わずに応援してくれている家族、神戸で待っていてくれるお客様にこの喜びをともに分かち合っていきたいと思います。」とコメント。「今回、アワードの理念である『継承と革新』を自分にあてはめて考えた時に、これまで自分が取り組んできた『革新』だけでなく、師匠や先輩方からの『継承』という意味をもう一度自分で確認したいと思って挑みました。それで今日感じたことは、自分一人で歩んでいけるわけではなくて、たくさんの方のお力添えがあってはじめて、自分達バーテンダーは前に進んでいける、という感謝の気持ちです。これからこの結果に甘んじることなく、今日一緒にファイナルに臨んだ仲間のバーテンダーたちと一緒に、バー業界発展のために頑張っていきますので、皆様ぜひ今後とも、バー業界の応援よろしく願いいたします。今日は本当にありがとうございました。」と語りました。

また、審査員を務めたサントリー(株)常務執行役員 スピリッツ本部長の森本 昌紀は、「森崎さん、本日は本当におめでとうございます。まず、こうして30回の記念大会を迎えられるのは、各協会や各団体の皆様、そして全国から多数ご応募いただきましたバーテンダーの皆様ののおかげだと思っています。本当にありがとうございます。今大会では、新たな審査方法にチャレンジしました。8名のファイナリスト、特に2nd Stage 審査に進出された3名の皆様に、素晴らしい作品を見せていただくことができました。その中でみなさんが一番お伝えしたかったことを、皆様にお届けすることができたのが、森崎さんの作品であったのかなと考えています。

サントリーは、本アワードだけでなく、1930年代からバー業界の皆様との取り組みを行っています。今後も、サントリーの重要な責務だと考え、日本のバー文化や洋酒文化の発展によりいっそう真摯に取り組んでいきたいと考えています。」と語りました。

▼「カクテルアワード 2024」受賞作品レシピ

「てふてふ」

- SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」 20 ml
- ジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade〈桜〉」 15 ml
- 「クレームド キョホウ〈巨峰紫〉」 10 ml
- サントリーわつなぎ ゆず 10 ml
- フレッシュライムジュース 5 ml
- 大葉 1 枚

1. 全ての材料をシェークし、シノワで漉しながらカクテルグラスへ注ぐ。
2. ライムの皮、大根、ラディッシュを飾る。

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2024」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 2024	森崎 和哉 (モリサキ カズヤ)	てふてふ (テフテフ)	SAVOY homage (兵庫県神戸市)
準優勝	生田 理実 (イクタ リミ)	Classic Rose (クラシックローズ)	BAR SLOPPY JOE (兵庫県神戸市)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2024」ファイナル進出者一覧 *敬称略

	氏名	作品名	勤務先名
1	八重樫 猛 (ヤエガシ タケシ)	雪代 (ユキシロ)	オーセントホテル小樽 メインバー キャプテンズバー (北海道小樽市)
2	佐藤 喜晴 (サトウ ヨシハル)	止まり木 (トマリギ)	BAR OWL (宮城県仙台市)
3	吉澤 翔太 (ヨシザワ ショウタ)	百千鳥 (モモチドリ)	ホテルニューオータニ バー カプリ (東京都千代田区)
4	杉山 大地 (スギヤマ ダイチ)	あたら夜 (アタラヨ)	Bar 大代園 (静岡県静岡市)
5	生田 理実 (イクタ リミ)	Classic Rose (クラシックローズ)	BAR SLOPPY JOE (兵庫県神戸市)
6	森崎 和哉 (モリサキ カズヤ)	てふてふ (テフテフ)	SAVOY homage (兵庫県神戸市)
7	岡田 祐一郎 (オカダ ユウイチロウ)	楪 (ユズリハ)	BAR TIE (香川県高松市)
8	塩谷 龍生 (シオタニ リュウキ)	初桜 (ハツザクラ)	BAR TIE (香川県高松市)

▼「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、その年の優勝「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30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。

・対象製品

サントリーの酒類製品のうち少なくとも1品以上使用

※サントリー（株）、サントリーアライド（株）、モンテ物産（株）の製造販売・輸入販売する製品かつ2024年7月末時点で取り扱いのある製品

・スケジュール

8月中旬 ：一次審査（書類審査）

10月8日（火） ：セミファイナル

11月22日（金） ：ファイナル・表彰式

・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・見栄え」「創作意図」「味」「独創性」

「技術」「ホスピタリティ」「フレキシビリティ」

「カクテルアワード 2024」受賞バーテンダーを1名、「準優勝」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、ファイナルをブルーローズ（小ホール）で実施しました。

▼「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