

STIR

創刊号 ステア
1980 AUTUMN VOL.1

いま、なぜ、ホテル・バーなのか。
An Introduction to the Hotel-Bar



16	● ステア・インタビュー The Artisan Spirit ホテル・バーの品格を 築きあげた名バーテンダー 吉田 貢 (パレスホテル ロイヤル・バー) 若松誠志 (ホテルオークラ オーキッド・バー)	● 創刊特集1. ————— 2 いま、なぜ、 ホテル・バーなのか。 An Introduction to the Hotel-Bar
18	TASTE THE GOOD COCKTAIL ● 豪華端麗 ● 清水焼のパンチボウルと パンチカップ ● 京王プラザの婚礼披露宴用 パンチ ● パンチ小辞典	● ホテル再考 ————— 5 CAPTAIN SYSTEM 現代人のための インフォメーションバンク
20	— a story of "THE BRANDS" ● 風格ある男の小道具 世界のブライヤー・パイプ特集 (イギリス編) 世界の銘酒——① 世界に君臨するシャンパンの王者 "ドン・ペリニオン"	
24	● STIR ESSAY 諸国雑記——① 想い出のシャンパーニュ——ランスを訪ねて 京王プラザホテル 石井金三郎	● Fragrance of Spirits and Talks ————— 6 ステア対談 徳間康快 VS 島田陽子
25	HBA Hotel Barmen's Association その発足と主旨——18年の軌跡 ●	● HBAバーガイド ————— 9 Looking for Good Bars セラー・バー"エル・ベンセドール" (ホテルパシフィック東京 HOTEL PACIFIC TOKYO) スカイラウンジ"サッポロ・ビュー" (札幌全日空ホテル SAPPORO ANA HOTEL)
26	● HBA創作カクテルコンペティション 入賞全作品	
28	● HBA会員名簿 ●	● 創刊特集2. ————— 12 Florid Cocktails to Your Delight ホテル・バーを楽しむために
32	● 第9回HBA定例総会 レポート	● STIR ESSAY ————— 15 酔狂雑記——① "Kir事件" 酔狂居士
	● HBA通信 ●	

創刊のご挨拶

ホテル・バーメンズ協会（HBA）は、'60年代初頭、わが国の高度成長および国際化の歩みと軌を一にして計画された本格的な大型ホテルのオープンがあいつぐ中に、そうした有力ホテルのバーメンが自己研鑽と親睦、そして情報交換の場として設立・発足いたしました。

以来18年、加盟会社は88社、会員は349名を数えるにいたり、この間、時代も大きく変わりました。

ホテルも今や、単なる宿泊施設としての機能から、社交・ビジネス・レジャーの新しい舞台として、さらには、内外のさまざまな人と情報が集散する現代社会の情報拠点としての使命も大いにクローズ・アップされてまいりました。しかし、施設としてのホテル、舞台としてのホテルに、真の息吹をかよわせ、真に機能せしめるのは、われわれ人間による心のこもったサービスと洗練された応対に他なりません。

このたび、私どもがこの小冊子を発刊いたしますのは、会員相互のより深い交流とホテル・バーメンの一層の向上を目的とするものであり、あわせてホテル・バーが新しいライフスタイルのなかで正しいご理解のもと、お客さま各位により快適にご活用いただくための一助になれば、と念ずるものであります。

なにとぞ、ご愛読の上、倍旧のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げ、本誌創刊のご挨拶にかえさせていただきます。

昭和55年11月1日

HBA会長
石井金三郎





酒のもつ奥行き、酒は文化であり教養である。酒あるところ情報は集まり、波紋の如く広がっていく。いま情報化社会の最先端を行くホテル・バー。

いまなぜ、 ホテル・バーなのか

An Introduction to the Hotel-Bar

ニューヨークがあふれている。ビジネスにかぎっていえば、ウォール街よりもホットな場所、それがホテルでありホテル・バーである。

バーのカウンターは現代人の最新情報源。

バーではテーブルよりも、なんとといってもバーマンと向かいあったカウンターである。バーマンは国内国外の客を問わず、会話を交す機会が最も多い職種であり、カウンター席でグラスを傾けながら彼らと話をすることで、どれほど多くの貴重な情報を得られるか測り知れないほどである。常理ともなればバー側からも大切にされるし、ちよつと小耳にはさんだ話でもより詳しく聞きだせるというものである。

また、バーマン相手だけでなく、隣に座った客との世間話から耳よりな話を聞くことができたり、思わぬ方向に話が発展していくことだって十分にありうる。

さまざまな情報への未知な可能性を秘めているのがバーでの会話であり、なかでもカウンターでのそれなのである。

世界の舌に磨き抜かれた ホテル・バーの酒。

ホテルのバーには世界中の客が集まる。フランスからの客はテニソネを飲み、メキシコからの客はテキーラを、アメリカからの客はマンハッタンをオン・ザ・ロックで飲む。

そのために、世界のあらゆる酒とその時流に通暁しているのがホテル・バーであり、そのストックも一通りのものではない。酒類の知識についても、貯蔵量とその種類の豊富さからいっても、街のバーとは必然的に一味も二味も違ってくる。

カクテルについては、日本全国どの

いま、ウォール街よりもホットな場所、ホテル・バー。

東京・ニューヨーク間13時間。東京・パリ間わずか17時間。国際空港から都心へ、そしてホテルへ。現代社会の先端にあるビジネスマンが集散し、一流ファッションが覇を競う。各国からの来客をもてなすために、世界の一流料理、銘酒が供される。

ホテルは今や、旅行者のための宿泊地というだけでなく、国際的な最新情報が交錯する場として熱い注目を浴びている。



外国人旅行客は、ホテルに到着するや、荷物を部屋に置き、さて、となるとホテルのバーで、ちよつと一杯が習慣である。それが夜であり昼であらうとも、そこで交される会話は、いうまでもなく国際的かつホットである。その内容は、政治、経済、ファッションなどなどマスコミすすめならずとも興味津々の話題にあふれ、言語、文化、習慣などの国境を越えた世界が展開される。

ホテルのバーは、さしずめ凝縮された国際社会だといえよう。そこにはニューヨーク以前のホテルでカクテルをオーダーしても、それがよほど特殊なものでないかぎり感じてくれる。トム・コリンズ、だの、ホワイト・レディ、だのといってみても、街のバーでは調合どころか名前さえ聞いたこともないといわれるかもしれない。ところがホテル・バーでは、ミント・ジュレップやダービー・カクテルなどミントを使うときや、マイタイなどトロピカル・フルーツを多用するとき以外はオーダーに添えてくれる。

カクテルは三千から四千種類もあるが、特

殊なものを除けば好みのものを、それも一流のカクテルを味わえるのがホテル・バーなのである。外国人客の多いホテルほど時流にさとい、バーのカクテルの味も洗練されているのはいうまでもない。

ホテルは 一大サーブ・システム。

ホテルのサーブとはどういうものかという事は案外知られていない。外国人はともかく、日本人にとってはまだまだ未知のものであるといってもよいかもしれない。



バーで隣席に座った外国人ビジネスマンと世間話などを始めて、彼が取引先を捜しに来目していることがわかり、たまたま心当たりがあったときなど、彼はすぐさまマネージャーを呼び、通訳はいないかと尋ねる。

そうしたとき、彼らがホテルというものを実によく心得ていることに驚かされるのである。

どういう便宜をはかってくれるかは尋ねてみて初めてわかるものだし、客が望まないかぎり余計なお世話かいはやかないのがホテルのサービスなのである。そのかわり、客がいったん要望すればできるかぎりそれに応じてくれるのである。

ホテルの機能は単に格調ある居住空間を提供することに止まらない。

プール、アスレティック、会議室、画廊等のパブリック・スペースとして機能するだけでもない。

外国人に対する言葉の問題はもちろんのこと、最近ではとくに、客が必要とするフレキシブルな各種情報を提供する機能もホテルの重要なサービスであると考えられはじめている。

ホテルは利用客への一大サービス・システムであると考えられてきているのである。

ホテルと客が築きあげてきたハイブローな大人の世界が……。

ホテルには伝統的なサービス精神がある。ヨーロッパにおける何百年にもわたる客扱いの歴史に磨き抜かれてきたホテルの伝統は個人尊重の精神に根ざし、宿泊客への、また外來客へのサービス・システムを徹底させている。

客の自由を決して妨げず、プライバシーを

守り、それでいて種々の必要にいつでも応じることができるよう組織されている。それが商売だといってしまえばお終いだ、それ以上にホテルマンとしてのプロ意識がホテルを支えている。

また、客同士でも互いに迷惑をかけないよう心がけあうのがルールとされている。

洗練された大人の世界、それがホテルである。

テーブルやカウンターで交わされる話にしても、街のバーではちよつとできない洒落な会話が、ごく自然なものとして受けとられる。カクテルにしたところで、街のバーでは下手をすればキザだと思われがちなものでも、周囲の雰囲気実にふさわしいものとなる。

このあたりが、ホテル・バーのもつ品格だといえるだろう。

街のバーにはもちろん、それなりの良さがあられるわけだが、そこでは得られないものが、ホテル・バーにはある。それこそホテルが営々と築きあげてきたものであり、ホテルの客が求めているものである。

ホテルとホテル・バー

こんな話がある。あるカップルがバーで飲みながら、急に食事がしたくなり、バーメンにたのんでレストランからメニューを取り寄せて、席の予約と料理のオーダーをして、席の準備ができたところで、いそいそとレストランへ。なんとも心憎いホテル、ホテル・バーの使い方だろう。このように、ホテル・バーメンはレストラン、宿泊、宴会などの予約もしてくれる。ホテルという一大組織の中でホテル・バー及びバーメンはその他の全てのセクションと関わり合いを持ち、それらの重要なジョイント役もなっている。

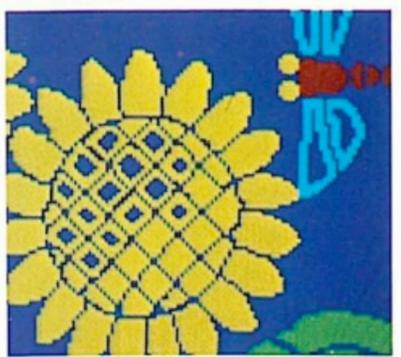
CAPTAIN SYSTEM

現代人のためのインフォーマーション・バンク

多様化する現代社会に対応する新しい情報機能。「キャプテン・システム」

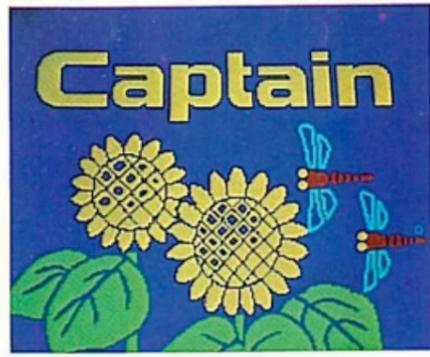
現代都市の最先端にある活動の場として重要な位置を占めるホテル。このホテルがコンピュータのデータ・バンクと直結していることを知っている人は、果たしてどれほどいるだろうか。メイン・ロビーやバー・ラウンジなどにテレビとその付属機器が備え付けられており、簡単なボタン操作だけで、旅行や催物の案内から果ては各種統計まで、知りたいと思うことがテレビ画面に次々と現われてくる。これが、通称「キャプテン・システム」と呼ばれている情報検索システムである。

このキャプテン・システム (CAPTAIN SYSTEM) とは、「文字図形情報ネットワークシステム」"Character And Pattern Telephone Access Information Network System" の略称。郵政省と電電公社が協力して開発したもので、現在ホテル等に設置されている。



より幅広く迅速になったホテルの情報サービス。

このキャプテン・システムが導入されれば、情報のある場所を捜す手間と時間を省くことができ、加えてあらゆる分野に情報網をひろげることが可能になる。この迅速さと幅広さを、情

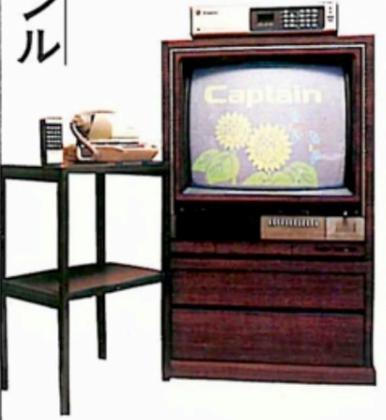


報提供の場としてのホテルが求めたものであり、現在、都内五ヶ所のホテル (京王プラザホテル、東京ヒルトンホテル、東京プリンスホテル、パレスホテル、ホテルパシフィック東京) に設置 使用されている。

ホテルの人の話では、設置してまだ日も浅いためか、利用者はごく少ないとのこと。ホテル内でも人の集まる場所に置かれているのだが、なにしろその設備は電話器一台とテレビ一台のセットだから、目立たないことも確か。使い方によっては重宝するのにも、惜しいことである。

キャプテン・システムの提供情報ジャンル

ニュース・天気予報	ニュース、スポーツニュース、海外トピックス、天気予報、歳時期など。
くらし	各種窓口案内、保険・年金・法律ガイド、不動産案内、家庭医学、料理など。
教育・学習・教養	各種の学校・公共施設案内、資格・免許、文芸、書籍、しつけ・教育、学習プログラムなど。
娯楽・趣味・レジャー	催物、スポーツ開催予定・施設案内、趣味・けいこ事、ラジオ・テレビ、映画、ゲーム・クイズなど。
旅行・観光	国内・海外旅行、観光・行楽地、名産・おみやげ、宿泊施設案内など。
専門情報	求人・求職、株式市場、商品価格情報、為替、相場、各種統計、会社案内など。
英字情報	英語ニュース、買物・レストラン・旅行案内、テレビ・ラジオ番組案内など。



●ステア対談

徳間康快VS島田陽子

一杯の酒から始まるドラマだつてある、アルコールは新しいドラマが始まるスタートラインです。だから大いに酒を飲もう。特に美女はもつと酒を飲まなくてはいけない。

あんなに当るとは思いませんでした。NBCも思わなかったようですね、せいぜい35%いけば、おんの字だと、それが、予想以上の視聴率です。

ギリギリの緊張感のようなものを感じます。仕事はいつでも真剣勝負ですよ。

徳間——今年の二月に東京プリンスホテルで行なわれた創作カクテルコンペに審査員として出席していただきましたね。全国から選ばれた優秀なパーテンさんたちが、腕

を競ったわけです。あのコンペには大体八十年位ホテルに勤務されている中堅幹部以上の方が出場しているんですが、非常に緊張して、真剣にやっている姿を見まして、職業の厳しさというものをどのようにならにになりましたか。

島田——私達の場合、カメラの前に立ちますと、一瞬でも気が抜けない、ということころが有りませけれど、やはり、パーテンさん方がお酒をつくられているときもギリギリの緊張感のようなものを感じました。仕事はいつでも真剣勝負ですよ。

徳間——私はコンペの審査委員長という立場でパーテンの皆さんを拝見していますと、非常に律儀というか、礼儀正しいですね。考えてみると国内外の立派な人々にまず接するのがホテルの高級パーに勤める彼等なんでしょう。ですから国際的にも洗練されているし、非常にノーブルな雰囲気がある。そういうムードもあのコンペの魅力の一つだと思つてます。ところで審査員のお立場で、随分たくさんカクテルを飲まれたわけですが、いかがですか。

島田——まず、あれだけたくさん種類があるということを知らなかつたし、びっくりしました。それから、なんと飲んでしまう、競技をなさっている方を見ていると、イメージというか、その人の持味というか、その人の個性がカクテルにもあらわれていると思ひました。

徳間——銀座とか新宿とか、あるいは大阪の宗門町でもいろいろな所にパーがあるわけですが、一流ホテルパーの一番の魅力というのはなんでしょうね。私はいろいろなお酒の種類が整っていることがうれしい、それから、ホテルのパーの社員



カクテルパーティーといつてもビールと水割りしか出てこない。

徳間——そういえば、日本人はウイスキーを水割りとカストレートで飲む人が多いけれど、今おっしゃったカクテルなんかあまり馴染みがない、例えばカクテルパーティーといつてもビールと水割りしか出てこない、やっぱり食前食後のカクテルにもっと積極的になつてほしい。日本がこれだけ国際社会の中での立場が重要視されると、もう世界の東京であり、世界の大阪、世界の博多、あるいは世界の札幌というところまできましたらね、酒は大事なコミュニケーション手段の一つですよ。陽子さんのような職業の方はカクテルに対してどうですか。

島田——私、たまたま今回、將軍、という映画の仕事でキャンペーンとかアフレコで

2、3ヶ月ほどアメリカに行つたんです。そこで、例えばニューヨークとかロスとかの都会以外の田舎、ダラスとかシンシナティなどに行つたのですが、必ずホテルに泊まりますよ、ですからホテルのパーにも行くんですけど、ホテルのパーに限らず向うの人はウイスキーや水割りも飲みますが、カクテルの知識の豊富さにはおどろきました。カクテルを飲むということが日常生活の中に深く入っているんですね。徳間——ようするに、カクテルはホームパーティーとか、あるいはカクテルパーティーみたいなことで、その時の時代に対応できるような今日の雰囲気を持っているということとなつて、カクテルというものにもっと日本人が自覚することはお酒から入つて行く国際性という点で非常に重要な問題ですね。陽子さんも今回の、將軍、で一躍国際女優としての地位を確保したわけだから、ひとつ飲み物の点でも、島田陽子のカクテ

ルというものを持って、世界に通用するような主張をなさつてはいかがですか。ベイスは何か、テキーラとかジンだとか、ウオツカとかね、そういう意味では二月のコンペの審査員になられたのは、あなたがマイナスではなかつたんじゃないかと思つてますがね。島田——絶対プラスになつていきたいと思います。私、今度アメリカに行つた時もいろいろカクテルを飲んだんですけど、やはり、あの時の経験が有りますから、いちいち聞いたんですよ、これは何ですか、ベイスは何が入つていて、どれくらいの割合なんですか、とか、それでその時の味を舌が覚えていきますから、時々何かが多すぎてバランスがくずれていたりすると、ラムを多くしてくださいとか、自分の味にしてもらつて楽しんでいただければいい。

いろいろな複合性の中で自分の味、自分の舌、自分の体などにあつたものを、あわせて飲むわけだから、あなたはまた若いけれど島田陽子のカクテルっていうものを自分で調べて飲んでいて、ホテルに行つたらパーテンドーにそれを見せるんですね、これが酒通の一番の楽しみなんです。まあ、酒の楽しみというのはバックカスの神以来ですからね、酒を飲むことによつてストレスは解消され、明日への活力になるわけですよ、ですから私は、女性も、もつとお酒を飲まれたらと思ひます。有名女優さん達も、もつとお酒を飲んで然るべきだと、だからお酒のCMなんかにも出て女性に勧めたらと思



カクテルが好きだ、ということは本質的に、お酒が好きというこことです。

徳間——カクテルにもいろいろありますが好きなベイスはなんですか。ウイスキーとか、ジンとか、ウオツカとか、テキーラ。島田——私は、ウオツカが一番好きですね。ウオツカっていうのは不思議に他の味をこわさないですね。私は、いつもウオツカは生のままでは飲めないで、ジュースに入れたり、ソルティドッグとか、トマトジュースに入れて、ブラディマリーとかにしますが、ウオツカそのものについてはあまり詳しくないのですが、ポピュラーにつかわれるのはこのウオツカが多いのですか。徳間——やはり、アメリカのですね。日本では、ウオツカにもモスクワのやポーランドの薬草の入つたものもありますよ。私は、ポーランドのが好きです。島田——陽子さんは大体カクテルをお飲みのようだけれど、カクテルが好きだということとは本質的に、お酒が好きということですね。やっぱり、カクテルというものはいろ

島田陽子 (女優)
昭和28年5月17日 熊本市生まれ
駒沢学園女子高校中退。デビュー作は「続氷点」。「黄金の日々」「花ぼうろ」「光る海」などのテレビで活躍。映画では、「初めての愛」「砂の器」などがある。今回米パラマウントとの日米合作映画「將軍」でまり子役を演ずる。



Looking for Good Bars

HBAバー・ガイド

としまやすし
徳間康快 (マスコミ実業家)

大正10年10月25日 横須賀市生まれ
早大専門部商科卒業。「読売新聞」「東京民報」「日東新聞」を経て現在、徳間書店、理研映画、大映映画、新光印刷工業、大徳開発興業、徳間牧場、国際経営センター、徳間観光、徳間音楽工業、徳間貿易、徳間音楽出版、東タイ放送、現代史資料センター出版会、石井ミュージックプロモーション、ダン音楽事務所、トクマトラベルサービス、東京タイムズ社、以上各社長。



の憧れですね、非常に興味を持って、だから、日本の時計とか、車とか、カメラ、あらゆるものが世界を制覇しているでしょ、その原動力は何か、というところに、あのウイリアム・アダムス、三浦按針でしょ、それでアメリカ人が大興味を持って見たんだと思いますよ。

世界各國が尊敬あるいはねたみを持ち始めているわけですよ。そこへ、将軍、というある意味で日本文化の原点みたいなものが出てきたので、あれだけアメリカで評判になったのだと思うけれど、良いにつけ悪いにつけ、将軍があれだけアメリカでヒットしたということは、日本に対する一知半解な知識というものがあつた意味で興味を持っては有るけれど全解した。ですからこれからが重要になってくると思うんです。



今でも刀さげて、ちよんまげ結って歩いていると思

なんでしょう。きっと。

徳間——あなたが、最近アメリカに行つてあの、将軍の主演をしたということであメリカにおける日本女優としてはナンバーワンになられたと思うんですが、その点どう思いますか。

島田——私、今回アメリカに行つて思ったんですけど、日本にすごく興味があるくせに日本を知らないんですよ、知識の高いいわゆるプレス関係の人が理解している程度で、一般の人の中には、今でも刀さげて、ちよんまげ結つて歩いていると思つている人もいますし、そのような質問も受けましたね。本当に知られていないんですね。

徳間——かつて日本は、富士山、芸者ガールぐらいしか知られてなかったんですよ、本当に。最近では新幹線とかソニー、みたいなことになってきたけれど、ごく最近では大和民族の持っている原動力みたいなものに

島田——たまたま、これは、予定外だったのですね、ちよんまげとエミー賞の発表の時期だったんですよ、それで、プレセンターとして、どうしてもということでお出演したんです。その時に監督賞の方に賞をお渡ししたんですけど、その時に司会者が皆さんに私を紹介する時に、日本からピンクレディーのお呼びにやってきました。って、最初何の事か解らなかつたんですけど、

徳間——アメリカでのピンクレディーのテレビが非常に不評だった。少女趣味の露出がアメリカ人に嘲笑を買った、ということの一種のアンチテーゼとして、こういう、日本の立派な女優さんがいらつしやるということ、まあ、ユーモラスにいったつもり

島田——話突然変わりますが、二月のカクテルコンペの二ヶ月後にたまたま化粧品会社のキャンペーンがあつたんですが、監督の篠田正浩さんと一緒にした時、偶然に全日



空ホテルに行つたんです。

徳間——そうですか。あつた池田君が今年のコンペでレディーエイトイで優勝したんですよ。それで彼と会いましたか。彼、歓迎してくれたでしょう。

島田——ええ、とても、それで私、レディーエイトイ作つていただいたんです。

徳間——彼は、レディーエイトイで優勝して、ラスベガスに行つて来たんですよ。あの頃には恋人がいて、彼がくどくどと私が彼女中タウンといわない、ところがタイミングよく彼がコンペティションに優勝して、さすがの彼女もようやくOKしてくれました。札幌全日空ホテルの社長に祝辞をもらい、めでたく結婚となったんですよ。

島田——そうなんです、よかったですね。徳間——連、不運の小さなドラマですが、その人にとっては非常に大きな転機ですね。

島田——ほんとうに。

徳間——何事も社会の一つのでき事というのは色々な人を巻き込んでさまざまな人生の転回が始まるわけですね、これは、さっきの池田君のように一杯の酒から始まるドラマと同じですよ。だからというわけではないけれど、アルコールは新しいドラマが始まるスタート・ラインなんです、だから大いに酒を飲もう、特に美女はもっと酒を飲め、ということですね、いや今日は、どうもありがとございました。

島田——アルコールは新しいドラマが始まるスタート・ラインです。だから大いに酒を飲もう。

島田——話は突然変わりますが、二月のカクテルコンペの二ヶ月後にたまたま化粧品会社のキャンペーンがあつたんですが、監督の篠田正浩さんと一緒にした時、偶然に全日

島田——話突然変わりますが、二月のカクテルコンペの二ヶ月後にたまたま化粧品会社のキャンペーンがあつたんですが、監督の篠田正浩さんと一緒にした時、偶然に全日



HBAバーガイド
ホテル・ペンシンの居酒屋
セラシー・バー・エル・ペンセドール

東京のホテルに
スペインの居酒屋

赤レンガの壁にキャンドルスタンドの焔がゆらめき、耳を澄ませば遠くから開牛の歓声、目を閉じれば情熱的なフラメンコの踊り……外界から隔絶されて、しばし没入スペイン幻想。

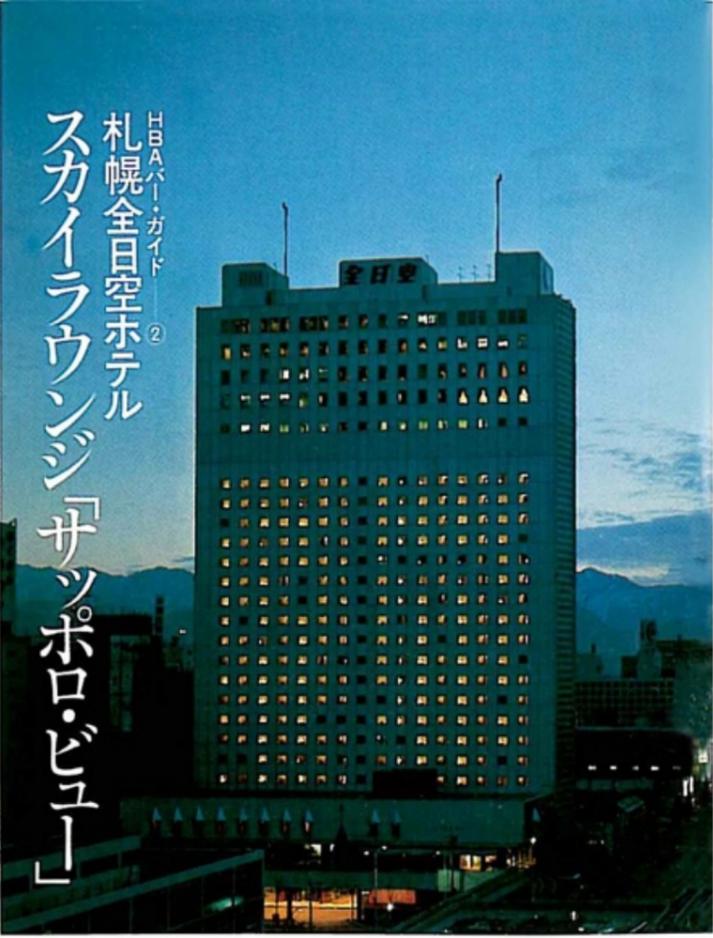
階段を降りると、そこは中世のスペインだった。

曲がりくねった階段を降りていくと、アーチの空間が奥深く幾重にも広がっていた。深々としたセテールとローズ・ウッドの椅子、そしてテーブル。赤いキャンドルスタンドの焔がほの暗い光を投げかける。ここは東京都内のスペイン、「エル・ペンセドール」。

室内はスペイン調に統一され、流木の形をしたローズ・ウッドの厚いカウンター。奥手には酒庫を思わせるラックのワイン。スペインの壺、飾り棚、ガラス、タペストリーと、スペインの調度品が並び、ムードたっぷり。キャンドルスタンドもマドリッドから取り寄せたものとのこと。ピアノ演奏もムードを盛りたものとのこと。ピアノ演奏もマドリッドの古い城壁の中の居酒屋で世界の酒を堪能する幻想におちいる。エル・ペンセドールとは「勝利者」の意で、開牛士のイメージから名づけたとのこと。

スペイン風カクテルに、特選オードブル

室内調度品によって盛り上げられたスペインのムードは、メニューにも反映されている。



HBAバーガイド
札幌全日空ホテル
スカイラウンジ「サッポロビュー」

札幌の夜景が見渡せるスカイラウンジ

「もうひとつの東京」といわれる札幌の繁華街に白くそびえる高層ホテル。札幌全日空ホテル。その最上階26階にこのバーがある。正式名は「スカイラウンジ・サッポロ・ビュー」。札幌の街の中で一番高い所にあるバーということになる。特に夜景などの景観は美しく、雪の季節などにはさぞやと思わせる。カウンターは、スポットライトをあてるなど工夫がこらされており、ムードをかもし出している。

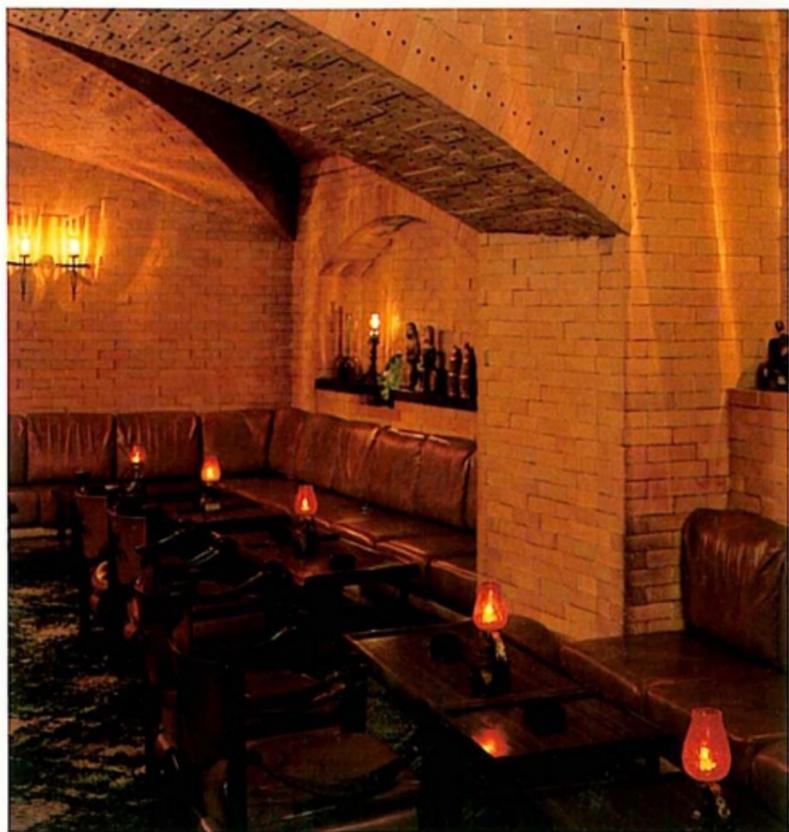
カウンターは8時までには満席に。

場所柄、リゾートのお客さんと、常連さんが半々のことだが、人気のカウンターバーは8時までには、ほとんどが満席。仕方なくテーブルの方で待ってもらうのが実状だそうである。バーテンダーの人もオー



ブン以来勤続の人が多く、おなじみのお客さんも多いようである。とにかく、「ホテルのバー」ということで堅苦しく考えずに使ってください」との支配人の言葉であるが、何かの会合の二次会などに使うのもよいのではないかと、落ち着けることといい、ムードといい他では味わえない雰囲気を持っている。

ホテルパシフィックのオリジナル、「エル・ペンセドール・カクテル」や、「フラメンコ・カクテル」などがそびえている。オードブルにも、スペイン風ツナサラダがあるが、このオードブルは、さすが一流ホテルと思わせる本格派がずらりと揃っている。一例を上げると、エスカルゴ・ブルゴーニュ風、メロンとスモークハム、かきのハサミ肉の揚げもの、スモーク・タン、アワビとマツタケのかき油炒めなどで、その他にも、ビーフステーキや本格中華料理の「乾焼龍蝦」（伊勢海老の辣味煮込み）や、「彩色拼盤」（山海の珍味盛り合わせ冷し寒天）、またミックスビザなど、軽いつまみ程度のものから、食事になるものまで幅広く揃えられている。



●ボトルメンバー御案内
個人会員 1口（1名様） 24,000円
（スカッチウイスキー1本付）
法人会員 1口（3名様） 40,000円
（スカッチウイスキー2本付）
特典
1. ボトルは特別料金でお求めいただけます。
2. ソーダ、ミネラルウォーター、氷等は無料です。
3. 特別依頼以外、会員のテーブルチャージはいただきません。
4. 年間継続会員で個人の場合は毎月ボトル1本以上、法人の場合は3本以上お買い上げいただいたお客様にはホテル特製プレゼントを差し上げます。

〒108 東京都港区高輪二丁目三十三番三
電話（〇三）四四五 六七一一

バー・ウイスキーはオールド、G&Gからリザーブ、スーパーに移行しつつあります。

バーの売れ筋はやはり国産ウイスキーのボトル。もちろんスコッチ、バーボン、コニャックなんでも揃っているが、なんといっても主流はウイスキー、水割り、ハイボールのオーダーが多いとか。最近の傾向として、ボトルキーブは別として、お客さんの希望もあって、バーウイスキーがオールド、G&Gからリザーブ、スーパーに移



行しているということだ。

150円カクテル

主流の水割り、ハイボールの売れ行きにせまろうとしているのがカクテル。150円カクテルなどの企画を2、3年前から行ない、ミックسدリンクに力を入れている。150円カクテルとはバカデミーなどスタンダードなカクテルを破格の価格でサービスするというもの。各メーカーのセールスプロモーションも一助になっている

が、世の中の動きが水割り一辺倒から、ミックسدリンクに移行しつつあることを早くと見抜いたすぐれた企画だ。

スタンダードカクテルでは最近の傾向として、ソルティードッグがよく出る。特に夏には、その爽やかな飲み口がうけてか、女性だけでなく男性にも好評であったとか。ちなみに、今年のサッポロビュー・トロピカル・プロモーションでは、ソルティードッグ、マイタイ、トロピカルレディー'80がベスト3、続いてチチー、サッポロビューマイタイ、パークラッシュ、テキーラサライズ、ミントフラッペ、ビニャ・コラーダなどである。これらも全種を飲んでみてもらいたいということ、全品800円均一とのこと、採算を度外視しての価格設定にもカクテルに入れる力の程がうかがえる。

メイド・イン・サッポロビューレディー'80

もうひとつのこの売りのレディー'80はこのホテルのバーテンダー池田氏の作品。今年の2月に開催されたH・B・Aカクテルコンペに見事優勝したカクテルだ。その後「報道関係の方が力を入れてくれたので売れ行きが人気も抜群」とは本人の弁。H・B・Aのカクテルコンペで東京以外の地域で出た。初めての優勝、という快挙である。池田氏本人の努力もあるが、今年の一月に、H・B・A北海道支部として初めての試みとして「予備コンペ」を開催。酒類関係のメーカー、問屋さんなどにも出席していただき、批評をしていただいたという。個々のホテルという枠を超えた会を開催。貴重な参考意見をいただき、また、舞台度胸もつく。まさに「優勝すべくして」という感じが強い。今回の「レディー'80」のネーミングもサッポロビューホテルの関係者からの提案が反映されているとか。

〒060 北海道札幌市中央区北三条西一丁目
電話（〇一一）二二二 四四一一



Highly Refined



Highly Refined

ホテル・バーを楽しむために

Flolid Cocktails to Your Delight



チャーチルのマティーニには、横目で睨んだ分だけのベルモットが入っていた。

カクテルは微妙な飲み物である。例えばマティーニひとつをとってみても、ベルモットの量によって、その味は千差万別である。作られた当初、マティーニはジンとベルモットの比率が2対1だったが、時代とともにドライなものが増えるようになり、その比率も3対1、4対1となり、更にドライになる傾向が続いているようである。そこで、ジンとベルモットの分量についての自分の好みを明確に注文することが必要となってくる。ホテル・バーのバーテンダーなら、相当に厳しい注文にも正確に慮えて

マティーニを好み、最後には、ベルモットは横目で睨むだけで良い。と言ったそうである。ここまていかなくても、自分なりのレシピを持つということは、自分の好みを明確にし、自分なりの満足を得るためのステップである。それが昨今の時流に逆らっていたとしても、自分の気に入った味を楽しめればそれで良い。ミディアム・マティーニでも、スウィートでも、好みのレシピ、好みのアクセサリで自分の最適バランスを見つける。カクテルひとつを飲むにも個

くれるはずである。

一例を挙げると、ジンとベルモットの割合は15対1。ぐらゐの注文には、ほとんどのバーテンダーが平然と応えてくれるはずである。そして、飲んだら必ず、その評価を伝えることが望ましい。もっとドライな方が良い、少しドライすぎたとか、レモン・ピールをするともっと良いなど、ここで交される会話によって、バーテンダーはより正確に客の好みを捉え、そして更に満足のいくカクテルを得られる、ということになる。ウイーン・ストーン・チャーチルは、限りなくドライな

性的でありたい。

Cocktails Varié

「マンハッタン、ロブロイ」「マティーニ、ギブスン」

気に入ったホテル・バー、あるいは頻繁に出かけるホテル・バーがあれば、ちょっとした良い機会だ。メニューに出ていないカクテルを片端から試してみる。カクテルというものゝの姿が部分的にはあるが次第に見えてくる。例えば、割合は同じでもベースにする酒が違えば名前が変わるものがある。カナディアン・ライ・ウイスキーまたはバーボンにスウィート・ベルモットを加えると、言わずと知れたマンハッタンになる。これをスコッチに替えると、名前もロブロイと変わる。サイド・カーもベースをラムに替えるとX・Y・Z、ジンにすればホワイト・レディ、ウォッカではバラライカというように、類似の処方でも全く違った味ができあがる。また、時代とともにベースが替るものもある。例えば、フレッチ・75は現在ブランデーをベースにレモンジュース、シロップ、シヤンパンを加えたものであるが、作られた当初は、ジンをベースにしたものだった。そして、さらにカクテルのベースだけではなく、アクセサリについても言える。ドライ・マティーニのスタップド・オリブをパール・オニオンにするとか、ギブスンとなり、味もかなり変わってくる。カクテルの割合の不思議な魔術とも言える良いのだろうか、ちょっとした変化が全く別のものになり、味も変わり、名前も違ってくる。そして、これらカクテルという名のマジックの微妙なトリックを巧みに操る、バーマンというマジシャンがいるのもホテル・バーの特色の一つと言える。



日山理策氏

「このカクテルは、いかがですか?」「ほかとは、ちよつと違うな」「どこが違うのですか?」「グラスの形が少し違う」

ちよつと矛盾するようだが、毎回別のホテルへ行くのもなかなか味わい深いものである。各ホテルには、それぞれのホテルの特色がある。まず環境が違う、従って雰囲気も違う、そして、バーの造りが違い、インテリアが違う。グラスから、マドラー、コースターに至るまで全て違う。そして、何よりもバーテンダーが違う。従って同じカクテルをオーダーしても微妙な味の違いがあるのだが、それが、バーの雰囲気やグラスの形、バーテンダーの応対などと重なり、実に絶妙なハーモニーを醸し出し、そのホテル・バー独自のカクテルとなっている。

温かいカクテルがある。あるホテル・バーで教わったのだが……。

例えば、カクテルについて何も知らなくても、ホテル・バーなら戸惑う事はない。バーテンダーに聞けば、快く答えてくれる。酒は好きだが、カクテルには縁がなく、何となく飲んでみたいが、できれば辛口のものが良い、と思ったら、そうバーテンダーに尋ねてみれば良い。おそらく、マティーニ、ギブスン、アリス・クエーク、クォーター・デッキなどの辛口カクテルをいくつか教えてくれるだろう。その中から自分の好みに合うものを選び、次回から愛飲すれば、それはもう自分のカクテルである。また、二日酔いの時、胃の調子の良くない時などには、自分の体調を告げる事もバーテンダーの判断をよりの確にさせることだろう。風邪気味の時、寒い冬の夜などには、温かいカクテルもある。ホット・パタード・ラム、ホット・トニーあるいはトム・アンド・ジェリーなどが、冷えきった体を芯から温めてくれるだろう。

話の上手なバーテンダーは、良質のキャビアのようなものだ。

ホテル・バーを街の酒場と比べた時の違

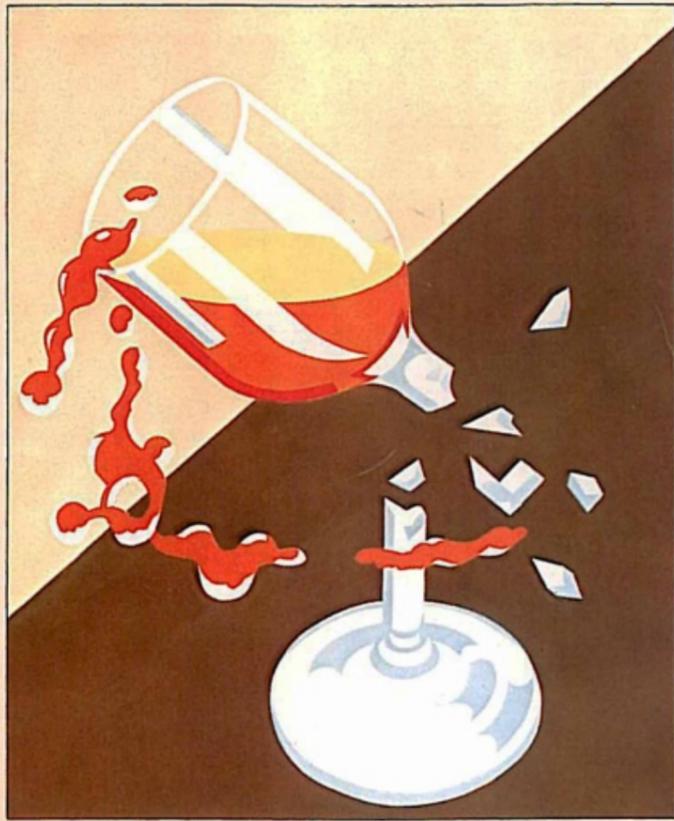


Kir事件

醉狂居士

ホテルのつきあいは大分前からなるが、ホテルバーのつきあいはそれほど古くはない。そもそも酒にこれほどの種類があるということも最近知ったばかりである。ビール、日本酒、ウイスキー（これも国産のもの）が、いわゆる酒と呼ばれるものであり、カクテルなどというものは大体がパーティの時などに出るレモンを浮かべた甘ったるいブドウ酒のようなものであり、婦女子の飲むものだと思われていた。今思えば、これはクラレットパンチであり、カクテルの一種には違いないが、カクテルを総称するものではない。話が横道へそれたが、ホテルバーに通い始めてから酒の種類をたくさん知るようになり、カクテルと呼ばれる飲みものにも接するようになった。最初に飲んだカクテルは、人に勧められて飲んだマティーニであり、一杯目は何だかジンスト（ジンのストレートを我々はこう呼んでいた）のようなものだという印象が強く、オリーブがやけに塩辛い感じがした。杯を重ねるうちに、どうしてなかなか香りも良く、うまいものかと思うようになったが、たしか四杯目を口をつけた所で全く記憶を失ってしまったらしい。二度二度とホテルバーに通うようになってパーティンダーともいろいろ話すようになりマティーニを作る場所などを見ているといとも簡単に調合している。これなら家でも作れるのではないかと思ひ、早速、ジンとベルモットを買い込み試してみたが、どうもうまく出来ない。ある時はやけに水っぽくなった。またある時は、ベルモットが多すぎたのでジンを足してみたが何ともは珍妙な味になってしまった。これはどうも使用する道具に問題があるのではないかと思ひ、即、パーティンダーにミキシンググラスにストレーナー、バー・スプーンを買いに走った。これで

めか、パリの想い出に溢れ、スカイ・ラウンジでマンハッタンを飲みながら見る夜景は、さながらニューヨークの様相を呈していることだろう。しかし、何にも増して素晴らしいオードブル……それは、話し上手なパーティンダーとの会話であるに違いない。



とを悟ってからは、私はカクテルは必ずホテルバーで飲むようにしている。素材の良さとそれを生かす技術、そしてサーブスに至るまで実に良く統制がとれていて、気持ちが良い。そして、カクテルは私の飲むレパートリーの中にとりよりの、むしろ人生の中に大きく入り込んで来た。言いかえるとホテルバーへ通うようになってから

私の飲む。人生がスタートしたのである。最初は飲みに行くホテルも限定されていたが、この頃は色々なホテルへ行くようになっていた。各ホテルには、それぞれの個性がある。グラスも違えば、バーの造り、雰囲気も違う。それらが自然に融合し、しっかりとした核を持った個性として我々を迎えてくれる。私は次第にそのホテルの個性を楽しむようになってきた。私は完全にホテルバー愛用者になった。しかし、そんな私が一ツだけ気になる事件が最近起った。こちらがどんな面倒くさいレシビのカクテルを注文しても、快く対応してくれたホテル・バーが、「ズ」。(キール)というカクテルに関して、その対応が全くちがうのである。キールというカクテルは、ブルゴーニュ産の辛口白ワインにクレム・ド・

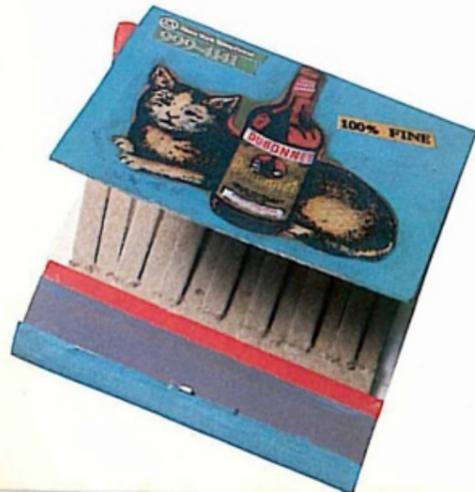


い一つは、オードブルの質の良さが挙げられるであろう。一流ホテルのレストランの味がそのままバーに運ばれてくるのだから、当然と言えば当然かも知れないが、良質のオードブルは、更に酒の味を満足のゆくものにする。そして、ホテル・バーには食べる物以外のオードブルがある。例えば、メイン・バーの格調の高い、重厚なインテリア。スカイ・ラウンジの夜景を見ながらのカクテルは格別である。メイン・バーは通常、最も入り易い所であり、外国のホテルでは、ホテル内からの入口と通りに面した入口の二つがあり、気軽に入れるようになっていて、一日の仕事を終え、メイン・バーで飲むキールは、そのインテリアのた

ホテル・バーは、何も酒を嗜む人だけが集まる所ではない。一種の社交場である以上、そこには、ありとあらゆる飲み物が揃っている。もしアルコールが飲めなければ、ブレイン・トニック・ウオーター・ウイズ・レモン・ツイストとか、ジン・トニック・ウイズアウト・ジン」と言えば、それなりの物をサーブしてくれる。オンリー・ワン・ドロップ・オブ・ジン」と言っただって大丈夫である。ホテル・バーは、アルコールの類いをひたすら飲む場所ではない。社交場であり、その媒介物として、飲み物があるのであってアルコールの有無は問題ではない。アルコールばかりでなく、

ブレイン・トニック・ウオーター・ウイズ・レモン・ツイスト。

ニューヨークから帰って二週間、無性に夜景が見たくなった。



ニューモアを嗜む人が居ると、酒は一層旨くなる。

には違ったバーだと思いがけない反応があるかも知れない。大人数での会合では、ホテルや宴会場がそのままバーになる。そして、宿泊している時には、ルーム・サーブスがあり、ホテル・ルームもバーの延長として使用できる。それぞれのバーには、そこに合ったカクテルがあり、そこに合った会話と人間模様がある。

ホテル・ローリーの品格を築きあげた 名バーテンダー

パレスホテルロイヤルバー 吉田 貢氏

昭和九年、東京に生まれ、横浜で育った吉田氏は、昭和三十六年にパレスホテルがオープンしたときからのバーマンの一人。第一回HBCカクテル調査技術コンペティションの優勝者である。

カクテルづくりはいちばん 仕事しやすいセッティングで。

編 吉田さんは第一回のカクテルコンペティションで優勝なさったそうですが、どういふ苦労がございましたか？

吉田—あのときはまだオリジナルのカクテルコンペではなくて、カクテルをつくるスタイル、一連の動作をみることに重点がおかれていましたね、ミスをすれば減点です。壇上にひとり立つて、みんなが見ている前でドライ・マティーニとサイドカーをつくったんですよ。あがりません。でも、ああいうところに出たらもう、開き直るしかありませんね。

シェイクしたあと、手がふるえるんですよ。できたカクテルを少し離れたところにあるトレイにのせるわけですが、そのときに、せつかくつくったカクテルをこぼしてしまう人も多かったですね。私には要領よく、トレイをカクテルの前に持つてきたんです。それでこぼさずにすんだようなものです。もしかすると、そうしたことと採点の基準に入っていたのかもしれないですね。それ以来、宴会場などでカクテルをつくるときでも、自分がいちばん仕事しやすいセッティングを心がけるようにしています。

お客さまの好みをいち早く 感じとってカクテルをアレンジ することが……。

ホテルオークラオーキッド・バー

若松誠志氏



オーキッド・バーのセクションマネージャー 若松氏は、昭和十六年、旧満州の生まれ。第二回HBC創作カクテルコンペティションの優勝者である。オークラには昭和三十三年に入社。

毎朝先輩の靴下を洗い、靴を 磨いた修業時代。

編 お仕事を始めた頃はいいかがでしたか。今はだいぶ違っていると思うのですが……。

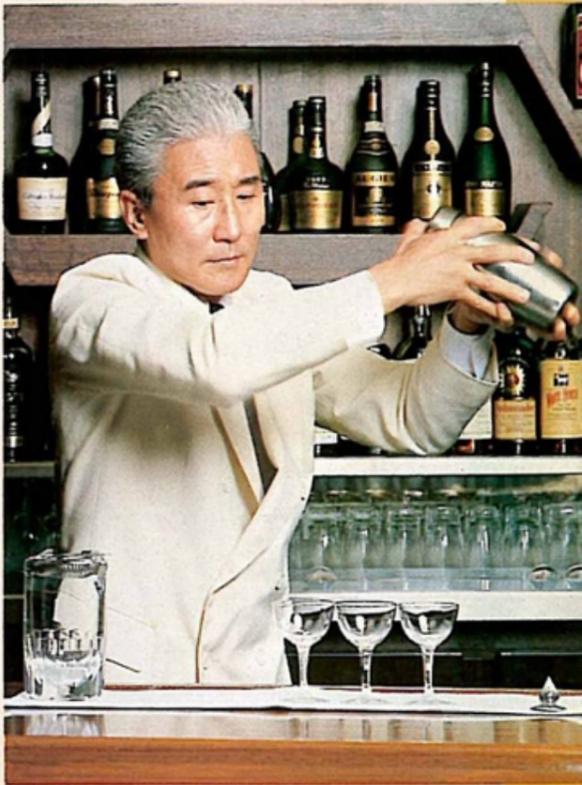
若松—あの頃は先輩が非常に厳しくて二年目くらいまではカウンターに入れてくれませんでした。入るときは空き瓶を下げるときくらいのものでした。やつとカウンターに入れてもらえるようになったあとでも、何かミスをする、お客さまに見えないようにパシッと蹴飛ばされちゃう。そのあと事務所で、なんてあのとき蹴飛ばしたかわかるか、これこれこういうわけだ、と。これはもう、憶えますよ。そういう時代があったんですが、今そんなことをしたら、すぐやめられちゃう。(笑)

今では私が若い人の指導にあたっているわけですが、どうすればお客さまが喜ぶか、指名してくれるお客さまは何人いるか、得意なカクテルは何かというように、なにか意識をもちたいです。

思い出のカクテルは 「バカディアノ」。

編 若松氏は第一回HBAカクテルコンペティションで優勝なさったとのことですが、たしかオリジナルカクテルのコンペではそれが最初でしたね。

若松—テーマは「バカディア・ラムをベ



編—修業時代はいいかがでしたか。

吉田—最初の三年間は他に人が入らなかったのですね。掃除仕事に氷かきでした。そのうちに人手が足りなくなってきたので、こちらから訊かなければ、先輩は絶対に教えてくれませんでした。ですから自分ですらうけんめいに勉強するほかありませんでした。本を買って、それから酒の知識を得ました。ランチタイムのあと、夜のスタンバイが終わった自由時間がとれて、シェイカーの振り方はそのときに鏡の前で練習しました。

編—目で憶えてもらったわけですね。いま、若い人にお教えになるときはどういふうぐあいになさっていますか。

吉田—カウンターでお客さまと同じものを二、三回ご注文いただきますと、その方の好みが変わりますから、それをいち早くとらえて、そのお客さまが満足できるように自分なりにアレンジしてお出しするようにしています。

編—お叱りになるときは？

吉田—仕事の面でミスしている分には別に若い人たちに文句をいいたくない。た

カクテルへの一言が バーテンダーの腕を上げる。

編—このオーキッド・バーには外人のお客さまが多いそうですね。

若松—ええ。宿泊のお客さまに外国の方が多くて、その方たちが必ずといっていいほど、ここを利用してくださいます。特に私どものホテルにはアメリカの方が多く見られて、アメリカの方々のいうのはカクテルをよくお飲みになるんですね。

編—日本人のお客さまにもカクテルをオーダーされる方が多いと思うのですが、

だ、サービス面でのマナーが悪いとか、仕方に入る以前のこととして注意することはありますけれどね。

自分でできる範囲のことを せいっぱいやる、これがサー ビスの基本。

編—このバーにはどういふお客さまが多く見られますか。

吉田—宿泊のお客さまよりも、どちらかというところからの方が多くいます。近辺のビジネス街には外資系の会社が多いので、そこに勤めていらっしゃる外人の方がずいぶんたくさん見えます。アメリカより欧州系の方が多くいます。ワインやシェリーの本場の方です。

編—このロイヤル・バーのセールス・ポイントといったようなことは……。

吉田—常連のお客さまが多いので、から、家族的な雰囲気です。サービスさせていただきます。カクテルづくりの技術的なことも確かに必要でしょうけれども、それ以上に、お客さまの気持ちをとらえることが大切だと思えます。お酒を仲だちにしてお

バーテンダーにとつては、どういった方が嬉しいお客様ですか。

若松—そうですね。近頃は日本人のお客さまでもカクテルをお飲みになる方がずいぶん増えてきました。味に厳しいお客さまがいらつしやうって、一言何か言ってくださることもあります。そんなときは私もとつて、とてもいい勉強になるんです。何もおつしやらずにお帰りになる方よりも、やはり何か一言いってくださるお客さまがありがたいですね。そういう方は、私もとつてほんとうに大事なお客さまなんです。

外国人からも賞讃を受ける オーキッド・バーのカクテル

編—このバーのカクテルは、本格派として定評がありますが、外国のお客さまが多いというホテルの性格からでしょうか。

若松—先程も申し上げたように、お酒の味はお客さまによって作られるといつて過言で無いといえるでしょう。そういう意味ではたしかにこのホテルには外国のお客さまが沢山いらつしやいます。時にはお小言をいただいたり、時には賞めていただくこともあります。ですから外国人

客さまとの間にコミュニケーションをはかる。そして寛いでいただく。いくらいろんなものを出しても、ムードをつくるのは人間しかいないわけですからね。お客さまの気持ちを大切にすることが、これが私どものサービスです。

趣味は酒のラベル収集と 石仏の写真撮影。

編—吉田さんは酒のラベルの収集家として有名ですが、どういふことがきっかけでお始めになったのですか。

吉田—先輩(同ホテルの今井氏)が持っている古いラベルのコレクションを見せてもらったことがあるんですが、そのなかにあった戦前のベルモットのラベルと、当時私が扱っていたベルモットのラベルとがずいぶん違っていたんですよ。それで、時代とともにどういふものも変わるんだなと思ったことが、ラベルのコレクションを始めた動機です。集めたのは昭和二十八年頃からです。勉強にもなっていますし……。フランスものでもドイツものでも手あたり次第でした。ワインのラベルが圧倒的に多いですね。仕事で扱っていたものや偶然手に入れたものがほとんどです。お金を出してまで集めているわけではないんです。ロマネ・コンテはまだ持っていないんですよ。

他に趣味としては石仏の写真撮影が好きで、月に一、二回は出かけます。始めて三年くらいになります。地図で目安をつけて、車や徒歩で捜してまわります。家から近いところ、鎌倉近辺に出かけることが多いですね。(談)

好みの本格派といわれる味ができてくるのでしようね。若いバーテンダーのつく

ジン・フリーズがおいしくつくれ たら一人前。

編—カクテルにもいろいろありますが、どういふカクテルがいちばん難しいとお

若松—そうですね。ふつう、ジン・フリーズなんて簡単に思いますが、ところが、レモンを使ったカクテルは難しいんです。レモン・ジュースは日によって酸っぱさが違うんですよ。バーテンダーは毎朝必ず、レモンを絞ったものを味見して、今日はこういう酸っぱさなんだ、それに対して調合をこう変えなければいけないんだ、ということを知ります。ウイスキー・サワーとかジン・フリーズって

休日、子供といっしょに絵を 描きに行くのが夢。

編—お仕事以外での楽しみについてお聞かせください。

若松—今は子供の成長が楽しみです。小学校六年生と三年生の女の子がいるのですが、私が家を出るときには学校へ行

休みに、もう眠ってます。日曜日にも休みがとれるとはかきらないですね。すれ違っています。

(談)

酒を味わい、酒を語る。

われわれ酒を嗜む者にとって、バーテンダーは素晴らしい酒の語り手である。

酒を通じ、言葉を通じ、いっそう深まる酒の喜び。

名ホテルに、名バーテンダー在り。



Taste the GOOD COCKTAIL

豪華端麗。清水焼のパンチボウルとパンチカップ

このパンチボウルは、清水焼の名匠であり、人間国宝として知られていた清水六兵衛のかまて作られたものと伝えられている。1組かぎりのものだけに、時価150万とも200万ともいわれているが、もちろん非売品。絵柄はボウル、カップともに松竹梅。清水焼独特の藍が白地にさわだって美しい。これまでに数回しか使われたことがなく、京王プラザの家宝的存在である。

〈Wedding Silver No.2〉

Vodka	5oz
Tripel Sec	2oz
Lemon Juice	2oz
Lime Juice	2oz
Orange Juice	5oz
Sugar Syrup	2oz
Canada Dry Orangeade	24oz
(Decorations)	
Sliced Lemon	10ea
Sliced Pineapple	10ea



〈Wedding Silver No.1〉

Vodka	5oz
Orange Curacao	1oz
Grenadine Syrup	2oz
Lime Juice	2oz
Lemon Juice	3oz
Pineapple Juice	5oz
Canada Orangeade	24oz
(Decorations)	
Sliced Orange	10ea
Sliced Pineapple	10ea



〈Wedding Diamond〉

Brandy	4oz
Apricot Brandy	2oz
Sugar Syrup	2oz
Orange Juice	5oz
Lemon Juice	3oz
Lime Juice	2oz
7 up qt	3oz
(Decorations)	
Fruits Cocktail	1can
Sliced Orange	10ea

〈Wedding Punch〉

Dry Gin	5oz
Freezomint Blanc	1oz
Lime Juice	2oz
Lemon Juice	2oz
Grenadine Syrup	2oz
Orange Juice	5oz
Canada Dry Orangeade	24oz
(Decorations)	
Sliced Orange	10ea
Sliced Pineapple	10ea

京王プラザの婚礼披露宴用パンチ。

京王プラザでは結婚式など祝賀披露宴に供するパンチにヴァリエーションが多く、加えて「ウェディング・ブライズ」として割安。

パンチにはふつう5種類の材料を使用するが、披露宴用のパンチは7〜8種類の材料で作られている。写真は代表的なもの4点。

●パンチ小辞典

punch [pʌntʃ] n.
 婦人向けの軽いアルコール分の入った甘い飲み物。ポンチ。
 パンチは伝統的に5種類のを混ぜてつくるが、なぜ5種類なのか不思議に思う人も多しはず。パンチの起源は古く、サンスクリット語で「5」を意味する「パンチャ」に由来するといわれている。この「5」はパンチの成分の数で、今と違って昔は蒸留酒、葡萄酒、砂糖、アラック、シトロージュースの5種類。古代インドでは、パンチのつくり方を学ぶことは花嫁修業に欠かせないことだったとか。
 punch bowl [pʌntʃ bəʊl] n.
 ①パンチをつくるための入れ物。
 ②すり鉢状の盆地。
 ハワイには下から吹き上げる強風で有名な「パンチボール」という名の盆地がある。なぜか女性に恐れられている。

“THE BRANDS”

a story of

風格ある男の小道具 世界のブライヤー・パイプ銘品特集 (イギリス編)

時間に縛られた管理社会にあって、仕事から解放されたひとときは貴重なもの。パイプから静かに立ちのぼる紫煙には現代社会の忙しさのなかに喪われていった何かが漂う。世界に綺羅星の如く輝くパイプの銘品の数々。今回はそのうちから、パイプの主流派であるブライヤー・パイプの、イギリス・ブランド特集を組んだ。



**マウスピースに
ホワイト・スポット。**
● **ダンヒル Dunhill**
イギリスのパイプ・メーカーとしては新しく、創業は一九〇七年。格调の高さでは定評があり、価格もまた群を抜いている。
● **DR**
ダンヒルの最高級品。ブライヤーのなかでも貴重品扱いされるストレート・グレイ

いずれもダンヒル。

ン(征目)のパイプで、クラスはAからHまで八段階に分かれ、Hが最高級ランク。
● **レギネター・クラス**
仕上げ方で五種類に分かれる。スムーズ仕上げには二種類あって、明るい栗色のものが「ルート」。赤味の強いマホガニー色のものが「フリュエール」。サンドブラスト仕上げは三種類あって、黒が「シエル」。薄

金色のGBDマーク

GBDというブランド名は、三人のパイプ職人の頭文字に由来している。創業は一八五〇年。
● **ペデスグリー**
GBDの最高級パイプ。明るい色のスムーズ仕上げは「ゴールド仕上げ」と呼ばれている。ペディグリーとは「血統書」の意。



(左から) コモイ、ケーウーディ、GBD、スラーB。

円のなかにクローバーのマーク。
● **ケーウーディ Kaywoodie**
品質管理のゆきとどいた大量生産で世界中に輸出されている。一八五一年創業。

茶が「タンシエル」。赤色のものは「レッドパーク」と呼ばれている。
● **特殊クラス**
このほか、礼装用に工夫を凝らしたもので、フィルターを入れることができないようにしたものがあつた。

マークは菱形のなかにBBが三つ。 スリーB BBB

一八四七年の創業。ブランド名BBBは二代目の社長L・プラムフェルドが自社の高級品を Blimfield's Best Briar と呼んだことに由来するといわれている。わが国にも古くから馴染みのあるブランド。
● **ユニーク**
手づくりのような味わいのある独特なデザインを特徴とする高級パイプで、ストレート・グレインの重厚なもの。
● **ストレートグレイ**
細かい木目が明るく仕上げられたクラシック・タイプの高級品。
● **パーフェクト・メイ**
明るく仕上げられた逸品である。
● **ベスト・メイ**
「リッチレッド」と称される赤味がかつ



た仕上げ。落ち着いた雰囲気かベテラン・スモーカーに親しまれている。
● **ウルトテ**
濃い薄褐色のスムーズ仕上げ。昔から親しまれているBBBの代表的な中級パイプ。マークはCとPの組合せ。
● **チャラタン Charatan**



(右から) スラーB、チャラタン、チャラタン、コモイ。

● **フレームグレイ**
燃えあがるような木目が美しい、ウォルナット仕上げのスムーズ。
● **エアーウェイ**
ボウルの部分に金属製の網がついている。車に乗るときや散歩するときなどに重宝するスポーティ・モデル。

マウスピースに金の輪のマーク。 オーリック Orlisk

創業一八九九年。クラシック・デザインを得意とする。

シャロック・ホームズの 愛用したといわれる パイプについて。

ロンドンにはベーカー街の名探偵シャロック・ホームズがくわえていたパイプはキ



20

マウスピースにCの文字。 フライ Comoy's

コモイの創始者フランシス・コモイは一九世紀末にフランスのサン・クロードからロンドンに移住し、イギリス・パイプとして名声を築き上げた。Cのマークは穴埋めのないものだけにつけられている。選び抜かれたパイプである。
● **ストレートグレイ**
フル・ストレートのものに限定されているので、生産量はきわめて少ない。コモイの最高級品である。
● **ブルーリバンド**
マホガニー色に仕上げられ、落ち着きのある品格をもつ。ストレート・グレインやパーズ・アイの高級品。



バッシュをくわえていたところを別段おかしくはない、というところに話が落ち着きそうである。

ヤラバッシュ・パイプだということになっているが、小説のなかでそれらしい場面を捜してみても、出てくるパイプはブライヤーかクレイだけである。それがなぜヤラバッシュかといえれば、どうやらアメリカのイラストレーターF・D・ステイルの挿絵にその原因があるらしい。彼の有名な挿絵では、ホームズはキヤラバッシュをくわえているのである。それがどうやら一般に流布してしまつたらしい。またF・D・ステイルにしても、ホームズ外伝ともいふべき演劇で人気のあつた俳優ウィリアム・ジレットがキヤラバッシュを口にして舞台にあらわれたのを挿絵のヒントにしたのだらうといわれている。

そればかりではなく、作者のコンナン・ドイル自身も、医師として南アフリカ戦争に従軍した後、持ち帰ったキヤラバッシュ・パイプを愛用していたらしい。だとすれば、ドイルの分身ともいえるホームズがキヤラ

世界に君臨するシャンパンの王者 「ドン・ペリニオン」

華やかなパーティーを飾るにふさわしいシャンパン。そのなかには、かつて歴史的な行事の席で、きまって栓を抜かれたシャンパンがある。シャンパンのなかのシャンパン。それが、モエ・エ・シャンドン・ドン・ペリニオンである。



像 像 ドン・ペリニオン

トップクラスの葡萄畑から
最高品質の葡萄を選んで。
モエ・エ・シャンドン社が「Dom Pérignon Cuvée」のヴァンテージ・シャンパンを世に出したのは一九三六年のことである。以来、葡萄が豊作の年には次々とつくられ、最近では一九六六年、一九六九年、一九七一年物がある。

葡萄畑には、その地質や日当たり、風の向きなどといった要素から歴然としたレベルや特徴があり、ドン・ペリニオン用にはトップクラスの畑、最良の葡萄が選ばれる。さらに、一次発

酵の後、できた白ワインのうち最高のもが使用され、ブレンドイングも慎重をきわめる。通常のヴァンテージ物よりも熟成期間が長く、最高価格のワインのひとつとして、その名声には揺るぎないものがある。映画「007ゴールドフィンガー」にも顔をみせた逸話である。

オーヴィレールの僧侶ドン・ペリニオンとスペイン産コルクとの出会いが……

ドン・ペリニオンは、一六二八年、サント・メスールの法律家の家に生まれ、イエズス会の

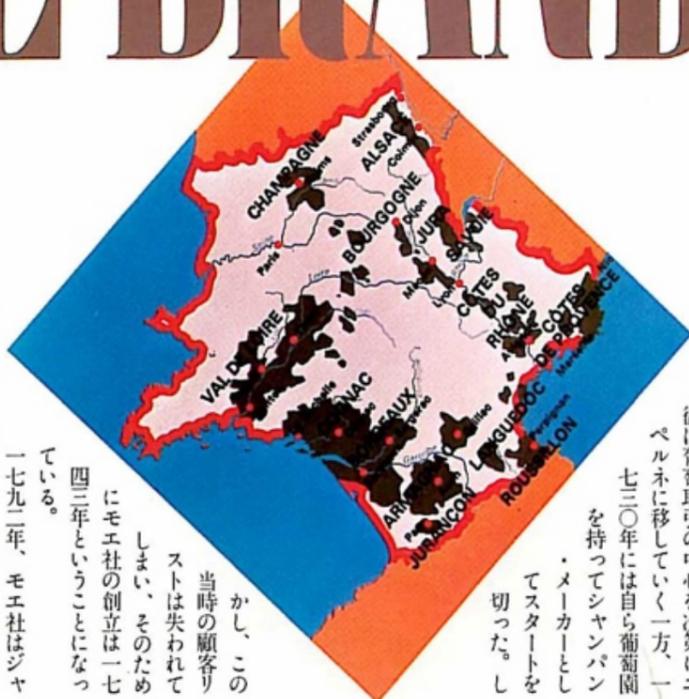


1911年ものブリュ・インペリアル (モエ・エ・シャンドン社) パレスホテル所蔵

年。その頃、モエ家の一員がランス市長の職にあって、英国軍撃退の功により一四四六年にシャルル七世から爵位を受けたことがランス年代記に記されている。

モエ家とワインとの結びつきは、一七一六年、クロード・モエがランスにあった葡萄仲買事務所を買収したことに始まる。彼は葡萄取引の中心を次第にエペルネに移していく一方、一七三〇年には自ら葡萄園を持ってシャンパン

・メーカーとしてスタートを切った。し



か、この当時の顧客リストは失われてしま、そのためモエ社の創立は一七四三年ということになっている。

一七九二年、モエ社はジャン・レミイ・モエに引き継がれた。彼はナポレオン一世とも交遊があり、フランス革命(一七八九年)後の困難な時代にこのような優れた人材を得たことが、モエ社の基礎を確立するうえで大きく役立っている。彼がオーヴィレル修道院の葡萄畑を買収した一七九四年の頃になると、顧客リストにはナポレオン一世とジョセフィーヌ皇妃をはじめ、当時のフランスにおける重要人物のすべてが収められていた。

教育を受けた後、ベネディクト僧団に加わった。オーヴィレル修道院に配属された彼は、そこで酒倉の主任を命じられるのである。当時、ワインの栓としては、木片を麻で巻き、オリブ油をしみこませたものが使われていたのだが、北方の寒い地方でつくられるワインは収穫年の翌春を迎えると発泡しはじめ、ときには栓が吹き飛んでしまうことも、すでに知られていたのである。発泡性のワインは、ドン・ペリニオンが酒倉係になる三年前(一六六五年)に英国で発見されていた。しかし栓が不完全であるため、発酵の

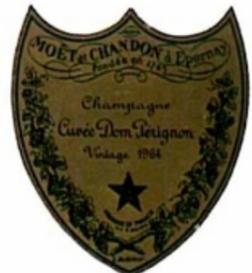


酒 果 実 485

ガス圧で吹き飛ばないまでも、ガスが外にもれてしまつた。なんとかしてこのガスを内部に閉じ込め、発泡性のワインをつくりたいと考えていた彼は、オーヴィレルを訪れた旅のスペイン僧侶が水入れ壺にコルクの栓をしていたのを見て、ワインの栓にコルクを試してみたのだった。栓こそ飛ばなかったが高圧ガスのために壺が壊れた。それはより強いガラス壺を使用することで解決が付き、ここに発泡性ワインの礎が築かれたのである。ドン・ペリニオンの功績のひとつは、各種のワインをブレンドして、よりすばらしい味と香りに調整したワインを創りあげたことであるが、もうひとつの大きな功績が、



モエ・エ・シャンドン社はシャンパンのトップメーカーであり、その海外シャンパン市場占有率は他社をはるかにしのぐ。モエ社の創立は一七四三年であるが、モエ家のルーツはさらに遡る。百年戦争の末期にジャン・ス・ダルクが英国軍を打ち破り、ランス大聖堂でシャルル七世を戴冠させたのが一四二九



発泡性ワインの基礎を固めたことである。僧侶ドン・ペリニオンの名は最高級シャンパン

ナポレオンとジョセフィーヌもお気に入りだったモエ社のシャンパン。

モエ社が現在のモエ・エ・シャンドン社と名称を変更したのは一八四一年。レミイ・モエがその娘婿ピエール・ガブリエル・シャンドンに事業を譲って引退したとき以来である。

ジャンヌ・ダルクの物語がまわつるランス大聖堂。

エペルネ(Epernay)とランスにシャンパン生産の中心地であるランス(Reims)は歴史が古く、宗教的遺産も少なくない。なかでも最も有名なのがランス大聖堂である。

現在の建物は十三世紀に建造されたものだが、その起源は遠く五世紀に遡るといわれている。力強く直線的に弾え立つ鐘楼、そして重層アーチと美しい彫刻群に飾られた三つの入口をもつ正面は、ゴシック様式のファサードの最も華麗なものとして知られ、左入口には「微笑む天使」として有名な天使像の彫刻がある。歴代フランス王の



ラベル パレスホテル 吉田氏所蔵

王家のフランス王位継承権を否定し、シャルル七世のフランス王としての正統性を示すためだった。その後、イギリスが大きな宗教裁判でジャンヌに異端を宣告し、火刑に処したのも、この意義を消し去る必要があったからである。千五百年の歴史を秘めた大聖堂は、今日も、そのどっしりとした姿でランスの街なかに佇んでいる。

ドン・ペリニオンが祝った歴史的行事

- 戴冠式
1901—英国王エドワード七世戴冠式
1953—英国女王エリザベス二世戴冠式



- 記念祭
1971—ベルシア建国王キュロス大王2500年祭
1976—アメリカ独立200年祭
1977—英国女王エリザベス二世銀婚式
結婚式
1956—モナコ王結婚式
1960—ベルギー王結婚式
1967—デンマーク皇女マルグレーテ結婚式
初飛行
1976—コンコルド初飛行

ホテルバーメンズ協会

Hotel Barmen's Association
全国ホテル・バーメンズ協会

●HBAはホテル・バーメンの交流を深めるために誕生しました。
昭和三十六年から三十七年にかけては、パレスホテル、東京ヒルトンホテル、ホテルオークラ、ホテルニューオータニといった新しいタイプの大規模ホテルのオープンがあいついだ時期でした。その結果、各ホテルのバーメンの間には新しい知識・情報が不足し、お客さまから他ホテルの事情などをたずねられても十分にお役に立てないという状況が生まれてきました。そこで、ホテル間のバーメン相互の交流を促し、このような状態を解消するために、都内主要ホテルのチーフ・バーマンに呼びかけて、昭和三十七年十月にまず誕生したのが、HBAの母胎となったホテル・バーメンズ・ギルド（HBG）です。

●HBGからHBCを経て、HBAへ。
HBGは当初、会員資格が一ホテル一名と限定されていました。しかし、会員の層を厚くし、会を上げていこうとの考えから、十年以上の経験と会員二名以上の推薦があつて、さらに会員全員の賛成が得られれば入会できることとを原則に、新たに会則を設けました。会名もギルドからクラブに変更し、昭和四十七年四月よりHBCへと発展しました。

●HBAの活動
1.カクテルコンペティション
創作カクテルコンペティションは昭和四十七年にはじまり、毎年二月に開催されています。毎回二十社前後の参加があり、ときには酒に造詣の深い各界著名人を客員審査員に招いて華やかに催されてきました。会場のもうひとつはテレビ・ラジオでも放送されたことがあります。

●HBA年譜
昭和三十七年十月 発足
昭和四十七年四月 第一回HBCカクテルコンペティション
昭和四十八年二月 第二回HBC創作カクテルコンペティション
昭和五十二年七月 第七回HBA創作カクテルコンペティション
昭和五十二年二月 以降毎年二月に開催

その発足と主目



18年の軌跡

とを原則に、新たに会則を設けました。会名もギルドからクラブに変更し、昭和四十七年四月よりHBCへと発展しました。

●HBAの活動
1.カクテルコンペティション
創作カクテルコンペティションは昭和四十七年にはじまり、毎年二月に開催されています。毎回二十社前後の参加があり、ときには酒に造詣の深い各界著名人を客員審査員に招いて華やかに催されてきました。会場のもうひとつはテレビ・ラジオでも放送されたことがあります。

●HBA年譜
昭和三十七年十月 発足
昭和四十七年四月 第一回HBCカクテルコンペティション
昭和四十八年二月 第二回HBC創作カクテルコンペティション
昭和五十二年七月 第七回HBA創作カクテルコンペティション
昭和五十二年二月 以降毎年二月に開催

思い出のシャンパーニュ

京王プラザホテル
石井金三郎

—ランスを訪ねて—



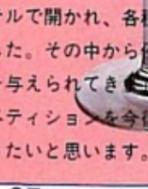
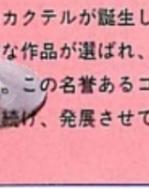
今から十年ほど前になるだろうか、友人と二人でフランスを旅したことがある。最初はパリ市内を中心にした小旅行というつもりだったが、折角のいい機会だからワイン関係の視察も兼ねようということになり、急遽ランスまで足を延ばしシャンパン工場見学をすることになった。現地であれこれ手配するのは大変なので、日本に居る間に関係方面と連絡を取ったところポマリー社の社員をランスの駅まで迎えにやるからとの連絡が入った。さて一安心とばかり、パリに向けて出発した。パリに着いてあちこちとろろろしている間にランス行きのことなどすっかり忘れてしまっていたが、ある時、シャンパンの飲んだ折に思い出し、そう言えばそろそろかなと、ふと、手帖を見ると、なんと明日になっていた。これは大変とばかり時刻表を捜してあちこちとび回ったあげく、なんとかランス行きの列車はパリの東駅から出るらしいということがわかった。そこまではよかったのだが、朝の5時半に発車するというのである。しかも一日にそれ一本しかない。何となく不安を感じながら、その日は床に着いた。翌朝、遅れてはならじとばかり、駅へ向かったが、着いてみると一人っ子一人居ない。駅員から改札係に至るまで本當に一人も居ない。パリの夜が茫洋と浮かんでいるだけである。その上、出発時刻はせまっているはずなのにアナウンスもなければ案内板すらない。しばらく黙って立つていたが、そうしていても仕様がなないので、無断で構内に入ることにした。ランス行きの列車は比較的簡単に見附かったが、あたりは依然として静まりかえっている。二体、午前5時30分発の列車なるものはあるのだろうか。

と訝りながらも、発車時刻がかなりせまっているので、とりあえず中に入ることにした。こわごわ中を覗き、「車掌ぐらゐは居るだろう。」と乗り込んでみたが誰も居ない。そうこうしているうちに列車が「ガタン」と大きく揺れた。なんと列車は動き始めている。あせりと驚きと不安が一しよくたになって込みあげてきた。友人と相談した結果、とりあえず次の駅に着くまでに車掌をつかまえて、身の振り方を決めようということになり空席を捜すことにした。空席はすぐに見附かった。なぜならこの列車にはほとんど人が乗っていないのである。恐ろしくも言えるような不安にかられ、幽霊列車に乗るというのとはどうも体験なのだろうか、などと考えつつ、とにかく車掌を待つことにした。ところが、待てど暮らせど車掌は来ない。そして、列車も走りつばなしてはたまたま、全く停車する気配のないまま、およそ一時間半も走ったのだろうか、ようやく列車は、停止する様相を呈してきた。やっと一つ目の停車駅である。「何という名の駅だろうか」と、外を見た途端、心臓が破裂しそうなようになった。「Reims」という駅名がそこにあつたのである。それとばかり友人と二人、とるものもとりあえず、あわてて飛び降りた。深呼吸をし、胸をさすりながら改札口へ向かう我々は、憔悴しきつており、さながらシベリア横断の果てのヨーロッパ入りのような心境であつた。

HBA

創作カクテルコンペティション 入賞全作品

HBAの活動の中で年間最大行事であるHBA創作カクテルコンペティション。今回は、第2回から第9回までのコンペティションに入賞した作品の1位から6位までの全48点をご紹介します。

<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション 第5位 サンフラワー(Sunflower) "ひまわり" 吉村 実(ホテルグランドホテル)</p> <p>Vodka 3/4 Campari 1/4 Fresh Orange Juice 3/8 Orange Bitter 1dash Shake / Twist Orange Cocktail Glass</p> 	<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション 第4位 クイーンローズ(Queen Rose) "女王のようなバラ" 池田敏博(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Bacardi White 1/2 Cointreau 1/4 Lemon Juice 1/4 Grenadine Syrup 1tsp Galliano 1tsp Shake / Sliced Lemon Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション 第3位 インジュアードマインド (Injured Mind)"傷心" 山中邦雄(東洋ホテル)</p> <p>Canadian Club 3/8 Cointreau 1/4 Fresh Orange Juice 3/8 Grenadine Syrup 1tsp Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション 準優勝 プリマドンナ(Primadonna) 永岡道夫(銀座東急ホテル)</p> <p>Gin 3/4 Campari 1/4 Cointreau 3/8 Shake / Orange Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション ブライダル (Bridal) 鮫島育夫(パレスホテル)</p> <p>卵前酒 3/4 Rosa Liqueur 3/8 Lemon Juice 3/8 Maraschino 1tsp Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 第6位 コンコルド(Concorde) 内島晋道(仙台ホテル)</p> <p>Apple Brandy (Calvados) 3/4 Drambuie 1/4 Lime Juice 1/4 Fresh Lemon Juice 3/8 Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 第5位 プレリュードフィズ (Prelude Fizz)"前奏曲" 宮崎幸一(東京エアターミナルホテル)</p> <p>Campari 30ml Calpis 20ml Lemon Juice 10ml Soda Water Shake / Lemon Slice Old Fashioned Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 優勝 バカディアード(Bacardiano) 若松誠志(ホテルオークラ)</p> <p>Bacardi White 3/4 Galliano 1tsp Grenadine Syrup 1/4 Lemon Juice 3/8 Shake / Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第1回 HBC創作カクテル コンペティション 優勝 ステア:マティーニ シェイク:サイドカー</p> <p>吉田 賢 (パレスホテル) 準優勝 伊藤多喜男 (帝国ホテル) 第3位 喜久里 正 (東京エアターミナルホテル) 第4位 中本 光臣 (ホテルグランドパレス) 第5位 高橋 香和 (ホテルオークラ) 第6位 田嶋 定男 (ホテルパシフィック東京)</p>					
<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 第6位 アベリア(Abelia) 中村信宏(京都ロイヤルホテル)</p> <p>Bacardi White 3/4 Cointreau 1/4 Lemon Juice 3/8 Calpis 3/8 Shake / Mint Cherry 六角形 Sliced Lemon Champagne Glass</p> 	<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 第5位 サンジャック(Sun Jack) 加藤 博(銀座第一ホテル)</p> <p>Bacardi White 1/2 Campari 1/4 Lemon Juice 1/4 Grenadine Syrup 1tsp Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 第4位 イエローハット(Yellow Hat) 吉田久仁男 (東京エアポートホテル)</p> <p>Tequila 3/4 Orange Juice 3/8 Lemon Juice 1/4 Calpis 1/4 Triple Sec 1tsp Shake / へた付レモン輪切 Cocktail Glass</p> 	<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 第3位 キンキーレディー(Kinky Lady) 深山敏夫(高輪プリンスホテル)</p> <p>Bacardi White 3/4 Crème de Cassis 3/8 Fresh Lemon Juice 3/8 Fresh Orange Juice 3/8 Shake / オレンジの皮 Cocktail Glass</p> 	<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 準優勝 ペガサス(Pegasus) 本田清夫(パレスホテル)</p> <p>Vodka 3/4 Blue Curaçao 3/8 Crème de Cacao White 3/8 Lemon Juice 3/8 Sambuca 1dash Shake / レモンの皮 Cocktail Glass</p> 	<p>第7回 HBA創作カクテル コンペティション 優勝 フロンティア(Frontier) 赤尾富義(ホテルパシフィック東京)</p> <p>L.W. Harper 3/4 Apricot Brandy 3/8 Cointreau 1/4 Orange Juice 3/8 Lemon Juice 3/8 Shake / Sliced Lemon Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第6回 HBC創作カクテル コンペティション 第6位 ハッピーエンド(Happy End) 相沢達信(仙台ホテル)</p> <p>Sloe Gin 3/4 Cointreau 3/8 Lime Juice 3/8 Shake / Lemon Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 準優勝 ゴールドキア(Gold Kir) 富里文雄(帝国ホテル)</p> <p>Shimada 3/4 Campari 1dash Apricot Brütters 1dash Orange Peel Twist Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 優勝 アンバーグロウ(Amber Glow) 小川行雄(銀座東急ホテル)</p> <p>Nikka Brandy V.S.O.P. 3/4 Cherry Brandy 3/8 Orange Juice 3/8 Lemon Juice 3/8 Shake Champagne Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 第6位 セニユリタ(Senryuta) 徳山昭栄(東京プリンスホテル)</p> <p>Bacardi White 1/2 Campari 1/4 Lemon Juice 1/4 Fresh Cream 1dash Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 第5位 イエロームーン (Yellow Moon) 松崎一(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Bacardi White 3/4 Curaçao Triple Sec 3/8 Galliano 1/4 Orange Juice 3/8 Shake / Half Sliced Orange Maraschino Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 第4位 ファニーハット(Fany Hat) 小林正彦(京王プラザホテル)</p> <p>Bacardi White 1 1/2oz Apricot Brandy 1/2oz Lemon Juice 1/2oz Maraschino 1tsp Sugar Syrup 1tsp Shake / Sliced Lemon Old Fashioned Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 第3位 ゲバラ(Gebara) 石井和治(パレスホテル)</p> <p>Bacardi White 30ml Galliano 10ml Cointreau 10ml Orange Juice 30ml Shake / 1/2Orange Old Fashioned Glass</p> 	<p>第2回 HBC創作カクテル コンペティション 準優勝 ムーンライトアカサカ (Moon Light Akasaka) 木原 均(赤坂東急ホテル)</p> <p>Bacardi White 35ml Parfait Amour 20ml Lemon Juice 15ml Shake / Show Style Orange Peel Lemon Peel Champagne Glass</p> 
<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 優勝 レディ'80 no.1(Lady'80 no.1) 池田勇治(札幌全日空ホテル)</p> <p>Dry Gin 1/2 Apricot Brandy 1/4 Pineapple Juice 1/4 Grenadine Syrup 2tsp Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 第6位 メリアン(Merry Ann) 小林義博(羽田東急ホテル)</p> <p>Tequila 3/4 Cointreau 1/4 Lemon Juice 1/4 Grapefruit Juice 1/4 Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 第5位 ナイトフィーバー (Night Fever) 片桐 誠(東京ヒルトンホテル)</p> <p>Tequila 3/4 Dry Vermouth 3/8 Grenadine Syrup 3/8 Lemon Juice 3/8 Shake / Lemon Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 第4位 アーリースプリング (Early Spring)"早春" 宮沢秋男(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Ocean White Ship Whiskey 3/4 Melon Liqueur 3/8 Cointreau 3/8 Lemon Juice 3/8 Lime Juice 1dash Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 第3位 チアガール(Cheer Girl) 中島輝幸(京王プラザホテル)</p> <p>Bourbon Whisky 1/2 Chartreuse Yellow 3/8 Lemon Juice 3/8 Egg of White 1/2piece Grenadine Syrup 1tsp Shake / Maraschino Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 準優勝 ワンモアフォーザロード (One more for the road) 今村博明(ホテルオークラ)</p> <p>Brandy 3/4 Kahlua 1/4 Milk 1/4 White of Egg 1/2piece Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第8回 HBA創作カクテル コンペティション 優勝 ヴィヴァレオ(Viva Leo) 今泉隆治(東京プリンスホテル)</p> <p>White Canadian Whisky 3/4 Galliano 3/8 Cointreau 3/8 Crème de Menthe White 2dash Shake / Lime Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 第3位 若草(Wakakusa) 田嶋定男(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Bacardi White 1/2 Melon Liqueur 1/4 Cointreau 3/8 Lemon Juice 3/8 Shake / Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 準優勝 キャリオカ(Carioca) 日笠達夫(銀座東急ホテル)</p> <p>Nikka Brandy V.S.O.P. 3/4 Dubonnet 3/8 Orange Curaçao 3/8 Lemon Juice 3/8 Shake / Lemon Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 優勝 H.B.C.カクテル (H.B.C. Cocktail) 諏訪忠一(パレスホテル)</p> <p>Haig Scotch 3/4 Benedictine D.O.M. 3/8 Crème de Cassis 3/8 Lime Juice 1tsp Shake / 1/2Cut Fresh Lime Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 第6位 ジュビリー(Jubilee)"全格式" 清野真二(ホテルオークラ)</p> <p>Gilbey's Gin 3/4 Orange Juice 3/8 Orange Curaçao 1tsp Sugar Syrup 1/2tsp Angostura Bitters 1dash Shake / Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 第5位 レディズキラー(Ladie's Killer) 稲葉 茂(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Camus 3 star 3/4 Peach Brandy 3/8 Lemon Juice 3/8 Grenadine Syrup 3/8 Sugar Syrup 1tsp Shake / Sliced Lemon Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 第4位 イルミネーション (Illumination) 長谷川貞雄(赤坂東急ホテル)</p> <p>Gilbey's Gin 3/4 Lime Juice 3/8 Calpis 3/8 Melon Liqueur 1/4 Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第3回 HBC創作カクテル コンペティション 第3位 ディッパー(Dipper)"北斗星" 原子嘉雄(パレスホテル)</p> <p>Gilbey's Gin 3/4 Chartreuse Yellow 3/8 Lime Juice 3/8 Galliano 1tsp Shake / White Onion Cocktail Glass</p> 
<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 第6位 ラブステップ(Love Step) 西沢史伸(東京プリンスホテル)</p> <p>Tequila 3/4 Cherry Brandy 3/8 Campari 1/4 Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 第5位 ギャラクシー(Galaxy)"銀河" 住谷明弘(赤坂プリンスホテル)</p> <p>Bacardi White 3/4 Crème de Cacao White 3/8 Crème de Menthe 1drop Milk 3/8 Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 第4位 レディ'80 no.2(Lady'80 no.2) 横瀬三好(高輪プリンスホテル)</p> <p>Vodka 3/4 Apricot Brandy 3/8 Fresh Orange Juice 3/8 Fresh Lemon Juice 3/8 Shake / Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 第3位 プレリュード'80(Prelude'80) 小林 保(銀座東急ホテル)</p> <p>Vodka 1/2 Port Wine 1/4 Pineapple Juice 1/4 Lemon Juice 1/4 Grenadine Syrup 1tsp Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第9回 HBA創作カクテル コンペティション 準優勝 ファーストレディ(First Lady) 牧野俊雄(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Silverado Vodka 1/2 Apricot Brandy 1/4 Cherry Heering 1/4 Lemon Juice 1/4 Grenadine Syrup 1tsp Shake / Sliced Lemon Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 第4位 レッドサン (Red Sun) 井上 隆(ホテルグランドホテル)</p> <p>Bacardi White 1/2 Campari 1/4 Lime Juice 1/4 Shake / Lemon Twist Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 第3位 シクラメン(Cyclamen) 井上剛一(京王プラザホテル)</p> <p>Tequila 3/4 Cointreau 1/4 Fresh Orange Juice 3/8 Fresh Lemon Juice 3/8 Grenadine Syrup 1tsp Shake / Lemon Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 準優勝 ヴァーナス(Venus)"宵の明星" 中尾義和(ホテルパシフィック東京)</p> <p>Bacardi White 1/2 Lime Juice Cordial 3/8 Orange Juice 3/8 Apricot Brandy 1/4 Grenadine Syrup 1tsp Shake / Cherry Cocktail Glass</p> 	<p>第5回 HBC創作カクテル コンペティション 優勝 スカレットレディ (Scarlet Lady) 久保水康雄(パレスホテル)</p> <p>Bacardi White 3/4 Campari 1/4 Mandarine Liqueur 1/4 Lemon Juice 3/8 Maraschino 2tsp Shake / Orange Peel Cocktail Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 第6位 ゴールデンプラム (Golden Plum) 山本恭一(ホテルオークラ)</p> <p>梅酒 45ml Brandy 30ml Lemon Juice 15ml Shake / Spiral Lemon Old Fashioned Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 第5位 マグマ(Magma) 豊島 真(高輪プリンスホテル)</p> <p>Gin 3/4 Galliano 1tsp Lemon Juice 3/8 Orange Juice 3/8 Sugar Syrup 1tsp Grenadine Syrup 1drop Shake Cocktail Glass</p> 	<p>第4回 HBC創作カクテル コンペティション 第4位 カンタータ(Cantata) 古田 栄(東京プリンスホテル)</p> <p>Benedictine D.O.M. 3/4 Fresh Orange Juice 3/8 Fresh Milk 2dash Shake Cocktail Glass</p> 		

創作カクテルコンペティションは昭和47年、ホテルパシフィック東京において第1回カクテル調合技術コンペティションとしてその幕を開けました。以来毎年2月に各ホテルで開かれ、各種のカクテルが誕生しました。その中から優秀な作品が選ばれ、賞を与えられてきました。この名譽あるコンペティションを今後も続け、発展させていきたいと思います。

HBA 会員名簿

●本部

赤坂プリンスホテル

〒101 東京都千代田区紀尾井町1
Tel. 03-262-5151
赤海晃治
野村 操

赤坂東急ホテル

〒100 東京都千代田区永田町2-14-3
Tel. 03-580-2301
森田誠一
石井光男
安藤栄教
佐藤利光
湯浅 篤
大久保健夫
木原 均
田中俊一
国井栄造
木原猛久
永岡道夫
小川行雄
小浜由久

ダンボ

〒104 東京都中央区銀座8-7-10
Tel. 03-572-6572
斎藤好一

富士屋ホテル

〒250-04 神奈川県箱根町宮ノ下359
Tel. 0460-2-2211
田口富士夫

福岡第一ホテル

〒812 福岡県福岡市博多区中州5-2-18
Tel. 092-281-3311
藍田堅一

銀座第一ホテル

〒101 東京都中央区銀座8-13-1
Tel. 03-542-5311
灘波 功
加藤 博
吉田裕志
原田 帝

銀座日航ホテル

〒104 東京都中央区銀座西8-4-21
Tel. 03-571-4911
根本政行

銀座東急ホテル

〒104 東京都中央区銀座5-15-9
Tel. 03-541-2411
渡辺寛治
下山吉行
飯田 勉
赤丸岩夫
三室英泰

グランドホテル浜松

〒432 静岡県浜松市東伊場1-3-1
Tel. 0534-52-2111
東谷芳昌

グランドホテル仙台

〒980 宮城県仙台市一番町3-7-1
Tel. 0222-25-2102
大井富雄

八戸プラザホテル

〒031 青森県八戸市柏崎1-6-6
Tel. 0178-44-3121
渡辺吉光

博多都ホテル

〒812 福岡県福岡市博多区博多駅東2-1-1
Tel. 092-441-3111
調所新作
金沢栄治
藤島新作

博多東急ホテル

〒810 福岡県福岡市中央区天神1丁目16-1
Tel. 092-781-7111
大保猛弘
御野豊昇
橋本 勇
山口 優

博多全日空ホテル

〒812 福岡県福岡市博多区博多駅前3-3-3
Tel. 092-471-7111
川島辰夫

箱根プリンスホテル

〒250-05 神奈川県箱根町元箱根144
Tel. 0460-3-7111
長沼修司

羽田東急ホテル

〒144 東京都大田区羽田東京国際空港内
Tel. 03-747-0311
山地 豊
吉野安藏

ホリデイイン南海大阪

〒542 大阪府大阪市南区久左衛門町28-1
Tel. 06-213-8281
三浦雅夫

ホテルフジタ

〒604 京都府京都市中京区鴨川二条大橋西詰
Tel. 075-222-1511
田中雄二
三木田博章

ホテルグランドパレス

〒102 東京都千代田区飯田橋1-1-1
Tel. 03-264-1111
中村直太郎
小林洋二
三富康正
村上惠章
池谷泰成

ホテル国際観光

〒100 東京都千代田区丸ノ内1-8-3
Tel. 03-215-3281
栗原栄三

ホテルナゴヤキャッスル

〒451 愛知県名古屋市中区樋の口町1-15
Tel. 052-521-2121
武田喜八

ホテルニュージャパン

〒100 東京都千代田区永田町2-13-18
Tel. 03-581-5511
松岡純行

ホテルニューナゴヤ

〒450 愛知県名古屋市中村区名駅4-7-35
Tel. 052-551-5131
高木雅弘

ホテルニューオータニ

〒102 東京都千代田区紀尾井町4
Tel. 03-265-1111
大石達雄
大泉 洋
阿部修夫
広瀬武夫
鈴木健之
高橋 貴
望月保洋
田沢栄治
藤森 浩
深川達郎

ホテルニューオータニ博多

〒810 福岡県福岡市中央区渡辺通り1-1-2
Tel. 092-714-1111
伊藤輝男
山崎敏夫

ホテルオークラ

〒107 東京都港区虎ノ門2-10-4
Tel. 03-582-0111
桑山為男
江川正一
高橋善和
大貫勝明
近藤康雄
林 端樹
山本恭一
稲垣重光
若松誠志
清野真二
鷹野勝雄
岩住健三
手塚利幸
小堀安弘
稲葉勝洋
阿部 武
幅 義治
木村喜宣
井上孝之
星野美智男
宮田 信
安部保夫
中島明央
齊藤博正
上田公男
佐藤弘文
久保村方児

ホテルバシフィック東京

〒108 東京都港区高輪3-13-3
Tel. 03-445-6711
太田靖夫
秋山 清
富士原一貴
松橋 勲
植 克英
桔梗隆一
稲葉 茂
鈴木正一
赤尾富義
佐藤良昭
田場定男
宮沢秋男
宮内義夫
中尾義和
牧野俊雄
幡野光男
原田英美
並木伸一
碓 広志

ホテルプラザ

〒531 大阪府大阪市淀川区大淀町南2-2
Tel. 06-453-1111
三浦陽三
山口義男
荒井 衆
石尾 睦
今田征三
田松 隆
川内一三
笹野奉大

ホテル仙台プラザ

〒980 宮城県仙台市本町2-20-1
Tel. 0222-62-7111
幸 学

ホテルステーションプラザ

〒812 福岡県福岡市博多区博多駅前2-1
Tel. 092-431-1211
松田達也
相良 博
吉村誠知

ホテルサンルート東京

〒151 東京都渋谷区代々木2-3-1
Tel. 03-375-3211
横田康弘
山崎雅夫

ホテル高輪

〒108 東京都港区高輪2-1-17
Tel. 03-443-9251
大木 堯

金沢スカイホテル

〒920 石川県金沢市武蔵町15-1
Tel. 0762-33-2233
畦地昭孝

霞ヶ関三井クラブ

〒100 東京都千代田区霞ヶ関3-2-6
Tel. 03-580-0651
松本 皓
高橋昌英

川崎日航ホテル

〒210 神奈川県川崎市川崎区日進町1-1
Tel. 044-244-5941
一木 学
深井宏一

京王プラザホテル

〒160 東京都新宿区西新宿2-2-1
Tel. 03-344-0111
石井金三郎
岡純一郎
澁川政夫
池田輝夫
近津 毅
立川敏彦
中山賢一
船本 勇
本間聡之助
石山 巖
角 玄昭
芳賀 進
小松博海
浮ヶ谷敬蔵
須賀達蔵
小林 剛
小島孝之
原 稔
奥山良男
松本正彦
大和田正美
鳩飼夢夫
入江隆雄
下島貞雄

神戸国際ホテル

〒651 兵庫県神戸市苅合区御幸通8-1-6
Tel. 078-221-8051
石川照男

小倉ホテル

〒802 福岡県北九州市小倉北区船場町3-10
Tel. 093-531-1151
吉村 宏
牛島寿一
横田 進
下迫 勉

京都第二タワーホテル

〒600 京都府京都市下京区烏丸通七条下ル
東堀小路721-1
Tel. 075-361-3211
菊井 襄
西村 孝

京都ホテル

〒604 京都府京都市中京区河原町通御池
Tel. 075-211-5111
大塚秀雄
山田 勇
川本正憲
赤沢正康

京都国際ホテル

〒604 京都府京都市中京区油小路二条下ル
Tel. 075-222-1111
伊藤喜八郎
阿戸雅貴

京都パークホテル

〒604 京都府京都市東山区東山7条
Tel. 075-541-6301
伊早坂文男

京都ロイヤルホテル

〒604 京都府京都市中京区河原町三条上ル
Tel. 075-223-1234
酒井康司
鈴木弘三
中村信宏
北村哲夫
前田秋作
溝上正明
坂本邦夫
徳田幹男
小野寺康己
清水 博
綱干正俊
奥原智明
石黒幸夫
織田政昭
長沼典男
沢富士男

京都ステーションホテル

〒600-91 京都府京都市下京区東洞院通
塩小路下ル
Tel. 075-361-7151
多田 篤

丸ノ内ホテル

〒100 東京都千代田区丸ノ内1-6-3
Tel. 03-215-2151
萩野準治

都ホテル東京

〒108 東京都港区白金台1丁目1-50
Tel. 03-447-3111
大塚宣人
片山 賢

長崎グランドホテル

〒850 長崎県長崎市万才町5-3
Tel. 0958-23-1234
永田 寛

長崎東急ホテル

〒850 長崎県長崎市南手町1-18
Tel. 0958-25-1501
杉 肇一郎
田川哲夫

名古屋観光ホテル

〒460 愛知県名古屋市中区錦1-19-30
Tel. 052-231-7711
大石浩嗣
平野孝彦
大谷博明
竹山貞俊
山田広行
山田博己
夫馬和弘
山崎 繁
植田孝義
安達 充

セントサワイ
ダンボ
パレスホテル
新橋第一ホテル
新宿プリンスホテル
都ホテル東京
ホテルセンチュリーハイアット
山の上ホテル
銀座日航ホテル
ホテルサンルート東京
富士屋ホテル
横浜東急ホテル
川崎日航ホテル
箱根プリンスホテル
サンシャインシティプリンスホテル

●《中部》
名古屋観光ホテル
ホテルナゴヤキャッスル
ホテルニューナゴヤ
グランドホテル浜松
金沢スカイホテル
ワシントンホテル名古屋
名古屋都ホテル
名古屋ターミナルホテル

●《近畿》
ホテルフジタ
ホテルプラザ
東洋ホテル
大阪ロイヤルホテル
京都国際ホテル
京都ホテル
京都ロイヤルホテル
京都第二タワーホテル
大阪第一ホテル
京都ステーションホテル
六甲山ホテル
神戸国際ホテル
ニューポートホテル
大阪都ホテル
オリエンタルホテル
京都パークホテル
大阪東急ホテル
ホリディン南海大阪
パレスホテル大阪営業所

●《九州》
ホテルステーションプラザ
長崎東急ホテル
博多全日空ホテル
西鉄グランドホテル
小倉ホテル
長崎グランドホテル
博多東急ホテル
博多都ホテル
福岡第一ホテル
ホテルニューオータニ博多

●《東北》
ホテル仙台フラザ
仙台ホテル
グランドホテル仙台
八戸プラザホテル
●《札幌支部》
札幌東急ホテル
札幌プリンスホテル
札幌グランドホテル
札幌パークホテル
札幌全日空ホテル
札幌国際ホテル
ホテルワシントン札幌

札幌パークホテル
〒060 北海道札幌市中央区南10条西3丁目
Tel. 011-511-3131
長谷川忠夫
水橋一男
笹森 勇
小林欽也
近藤 修
五十嵐隆広
本間正明
滝本春美
須藤 守
細田弘昭

札幌プリンスホテル
〒060 北海道札幌市中央区南2条西11丁目
Tel. 011-231-5310
二神 清
佐藤己一
佐藤直樹
佐藤富男
保田淳雄

札幌東急ホテル
〒060 北海道札幌市中央区北4条西4-1
Tel. 011-231-5611
天野 実
菊谷正雄
峰谷謙次

札幌全日空ホテル
〒060 北海道札幌市中央区北3条1丁目
Tel. 011-221-4411
増田史貴
小田島三夫
池田勇治
布施明雄
青山祐司

HBA加盟ホテル

●本部《関東》
赤坂東急ホテル
赤坂プリンスホテル
霞ヶ関三井クラブ
京王プラザホテル
高輪プリンスホテル
タカラホテル
帝国ホテル
東京エアポートレストラン(株)
東京プリンスホテル
東京ヒルトンホテル
東京ステーションホテル
東京会館
(株)星和会館
羽田東急ホテル
ホテルオークラ
ホテルパシフィック
ホテルグランドパレス
ホテルニューオータニ
ホテルニュージャパン
ホテル高輪
ホテル国際観光
丸ノ内ホテル
銀座第一ホテル
銀座東急ホテル
芝パークホテル

東京ステーションホテル
〒100 東京都千代田区丸ノ内1-9-1
Tel. 03-231-2511
杉本 寿

東洋ホテル
〒531 大阪府大阪市淀川区豊崎西通1-21-1
Tel. 06-372-8181
松本順二
山中邦雄
岸部洋司
浜上義隆
佐藤久雄
布施正吉

ワシントンホテル名古屋
〒460 愛知県名古屋市中区錦3-23-3
Tel. 052-961-3111
岡田 豊
吉田圭一
鈴木 育
牧野健郎
桑原二三男
若杉政彦

山の上ホテル
〒101 東京都千代田区神田駿河台1-1
Tel. 03-293-2311
今清水欣一

横浜東急ホテル
〒220 神奈川県横浜市西区南幸1-1-12
Tel. 045-311-1682
武井栄造
坂根利夫
大川精治
鈴木正治
佐々木博志
山田文男

●札幌支部

ホテルワシントン札幌
〒060 北海道札幌市中央区北4条西4丁目
Tel. 011-251-3211
平林 凌
井水敏幸
緑川秀雄
高橋三十雄

札幌グランドホテル
〒060 北海道札幌市中央区北1条西4丁目
Tel. 011-261-3311
中野 修
原田好位
阿部善則
佐藤俊兼

札幌国際ホテル
〒060 北海道札幌市中央区北4条西4丁目
Tel. 011-261-1381
岩切利治
野口雅彦
石垣幸一

新宿プリンスホテル
〒160 東京都新宿区歌舞伎町30-2
Tel. 03-205-1111
後藤厚佑
由井 誠
川口英知

サンシャインプリンスホテル
〒170 東京都豊島区東池袋3-1-5
Tel. 03-988-1111
徳山昭榮
古田 榮
黒木政信

高輪プリンスホテル
〒108 東京都港区高輪3-13-1
Tel. 03-447-1111
佐藤隆三
江藤省三
安達徳二
北沢純男
横瀬三好

タカラホテル
〒110 東京都台東区東上野2-16-5
Tel. 03-831-0101
岡野与一

帝国ホテル
〒100 東京都千代田区内幸町1-1-1
Tel. 03-504-1111
平岡三男
大原正弘
伊藤多喜男
佐藤明男
名畑吉純
鈴木 充
緑川義啓
井上辰雄
飯島清祝

東京エアポートレストラン
〒144 東京都大田区羽田空港2-3-1
Tel. 03-747-0111
今泉次郎
喜久里正
中 弘三

東京ヒルトンホテル
〒100 東京都千代田区永田町2-10-3
Tel. 03-581-4511
伊藤 行

東京会館
〒100 東京都千代田区丸ノ内3-2-1
Tel. 03-215-2111
高頭徳一
高梨 豊

東京プリンスホテル
〒105 東京都港区芝公園3号地
Tel. 03-432-1111
八木下政男
長橋 喬
山本泰男
横山 勲

パレスホテル
〒100 東京都千代田区丸ノ内1-1-1
Tel. 03-211-5211
今井 清
海老原信一
吉田 貢
浅田勝美
石井和治
原子嘉雄
上田政利
小山 稔
北島嘉豊
永井今朝吉
久保本康雄
小泉晃二
木田清夫
伊藤雄一
諏訪恵一
佐藤英二
川崎直之

パレスホテル大阪営業所
〒530 大阪府大阪市北区梅田8新阪急ビル内
Tel. 06-345-4840
箕尾勝義

六甲山ホテル
〒657-01 兵庫県神戸市灘区六甲山町
南六甲1034
Tel. 078-891-0301
北国忠彦

セントサワイ
〒104 東京都中央区銀座7-3-13
Tel. 03-571-8732
沢井慶明

星和会館
〒100 東京都千代田区有楽町1-12
Tel. 03-503-0271
武田勇太郎

仙台ホテル
〒980 宮城県仙台市中央1-10-25
Tel. 0222-25-5171
内高晋道

芝パークホテル
〒105 東京都港区芝公園6号地3
Tel. 03-433-4131
山崎弥一郎

新橋第一ホテル
〒105 東京都港区新橋1-2-6
Tel. 03-501-4411
小杉靖治
小杉勝利
加藤昌可
大木良彦
照井勝則
小柳美根夫
高橋幹雄
八畑晴樹
椋本英津志

名古屋都ホテル
〒450 愛知県名古屋市中村区名駅4-9-10
Tel. 052-571-3211
木村 実
亀井 建
天木国友

名古屋ターミナルホテル
〒450 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-2
Tel. 052-561-3751
辻 勇夫
榊原 修
伊藤龍治
酒向博延
佐藤光志
山口貴克
野村隆治
武田 均
錦織潤一

ニューポートホテル
〒651 兵庫県神戸市苅合区浜辺通6-3-13
Tel. 078-231-4171
佐々木新二

西鉄グランドホテル
〒810 福岡県福岡市中央区大名2丁目6-60
Tel. 092-771-7171
岡野武義
薬師丸修
山本 保
中隈 豊
関哲太郎
成守 茂

ホテルセンチュリーハイアット
〒160 東京都新宿区西新宿1-8-3
Tel. 03-349-0111
高松弘卓

オリエンタルホテル
〒650 兵庫県神戸市生田区京町25
Tel. 078-331-8111
福寿憲三
清水久男

大阪第一ホテル
〒530 大阪府大阪市北区梅田4大阪丸ビル内
Tel. 06-341-4411
村山 彬

大阪都ホテル
〒543 大阪府大阪市天王寺区堀越町110
Tel. 06-779-1501
平島重文

大阪ロイヤルホテル
〒530 大阪府大阪市北区玉江町2-1
Tel. 06-448-1211
安田勇次
山ノ内直治

大阪東急ホテル
〒530 大阪府大阪市北区茶屋町7-20
Tel. 06-373-2411
高田勝彦
藤田嘉政
藤田輝夫

HBA通信

“STIR”は
4月(春号)、10月(秋号)、年2回発行する予定です。
このHBA通信欄では、
ホテル等の催事に関する情報を掲載します。
4月(春号)では、ゴールデン・ウィーク、夏季の催事。
10月(秋号)では暮から正月にかけての
催事等を紹介してゆきたいと思ひます。
よろしくご協力くださいますよう
お願いいたします。

●**銀座東急ホテル**
「クリスマスディナーショー」
・80銀座のきらめくクリスマス。12月22日・23日 1部 PM 5:30~8:30、2部 PM 7:30~10:00 ¥22000、小学生以下 半額
出演・細川たかし(22日)、研ナオコ(23日)
チビッコクリスマス。12月21日
1部 AM 11:30~PM 2:00、2部 PM 3:30~6:00 ¥8000(大人・子ども共) 催物
電子戦隊「デンジマン」ショー
銀座のファッショナブルイヴ。12月24日 PM 7:00~10:00 ¥11000 催物
ダンス&カシノ

●**ホテルグランドパレス**
・80クリスマスダイヤモンドショー(ディナーショー) 12月22日・23日・24日 PM 6:00~8:00 PM 8:00~9:00 ¥22000
宿泊セット29000円有り、出演 欧陽菲菲(22日)、伊東ゆかり(23日)、松崎しげる(24日)

●**ホテルニューオータニ**
「クリスマススイヴェンツ'80」
・クリスマスラフソディ'80。12月23日 PM 6:00~9:00 ¥25000 出演・梓みちよ、トリオロスチカノス&ベビータ、小原重徳とニューオータニジョイフルオーケストラ
・子どもクリスマス。12月21日 AM 11:30~PM 2:00 ¥8000(子ども)、¥10000(大人)出演・松島とも子(アルプスの少女ハイジ)

●**布施明クリスマスディナーショー**。12月24日・25日 PM 6:00~9:00 ¥28000
「ニューイヤーズプラン'80~'81」
●**金扇(3泊4日プラン)**12月31日~1月3日 ¥82000・大人(タワー)、¥76000

●**大人(本館)**、¥500000・子ども
●**銀扇(2泊3日プラン)** 12月31日~1月2日 ¥620000・大人(タワー)、¥580000・大人(本館)、¥360000・子ども
●**福扇(2泊3日週末プラン)** 1月2日~1月4日 ¥550000・大人(タワー)、¥510000・大人(本館)、¥320000・子ども

●**ホテルパシフィック**
・ゴールデンクリスマス(ディナーショー) 12月24日 PM 7:00~8:45(食事) PM 8:45~(ショー) ¥250000 出演・しばたはつみ、世良譲、ネプチューン、海山、フアンーズ、子供クリスマス(食事・ショー) 12月24日 PM 12:30~2:00(食事)、PM 2:00~(ショー) ¥90000 出演・日高美子とキヤンデー! キヤンデー、ポピーズ(新カメンライターのドラキュラー吸血作戦)

●**浮城クリスマス(ディナーショー)** 12月20日~24日 1部 PM 5:30~、2部 PM 8:15~ ¥160000 出演・朝丘雪路(20日)、尾崎紀世彦(21日)、弘田三枝子(22日)、島田祐子(23日)、デュークエイセス(24日)

●**京王プラザホテル**
・リトルベアクリスマス。12月22日~26日 ¥8800
・ヤングパレットクリスマス。12月22日~25日 カバーチャージ1人 ¥1000
・レストランアンブrosシアクリスマス(クリスマスディナー) 12月23日~25日 ¥14400
・コンサートクリスマス。12月20~26日 1部 PM 6:00~8:30、ショータイム PM 7:30~、2部 PM 9:00~11:30、ショータイム PM 10:00~ ¥20000 出演・松尾和子、金子由香利

●**出紀さおり、朝丘雪路、日吉ミミ、アイジヨージ、芹洋子**
・お子様クリスマス。12月21日 PM 12:00~2:30 ¥8000 出演・小嶋くるみ、東京少年少女合唱団 佐々木イサオ

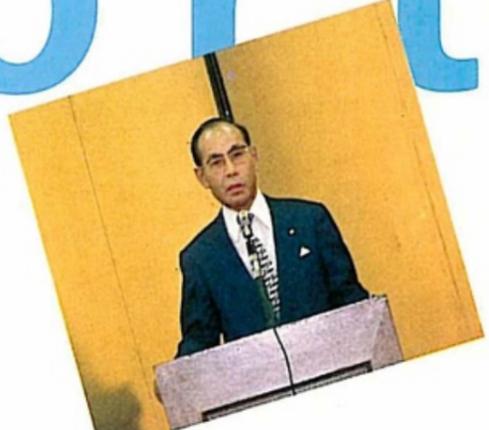
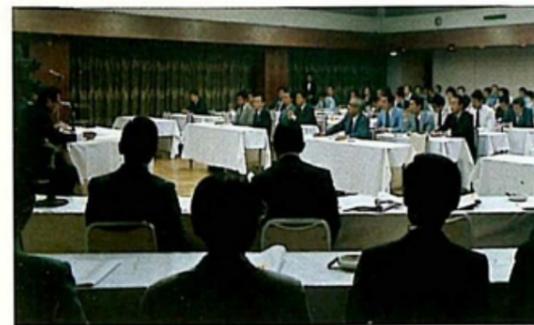
●**パレスホテル**
・クリスマスファミリーパーティー。12月21日 AM 11:30~PM 3:00、於ロビー、チェアールーム ¥8500 出演・坂本新兵、スターウォーズ(ぬいぐるみ集団)、こうさかたえ子、その他
・クリスマスキャンドルパーティー。12月23日 PM 6:00~9:30、於ロビー、チェアールーム ¥25000 出演・ジュディオング
・ニューイヤーズイブパーティー。12月31日 PM 6:00~8:30、於ゴールデンルーム ¥12000 出演 前田美波里

●**東京プリンスホテル**
・五木ひろしディナーショー。12月22日・23日 PM 5:30~8:30(22日)、PM 6:00~9:00(23日) ¥30000
・五木ひろしシカテルショー。12月22日 PM 9:30~11:30 ¥18000
・子供クリスマス。12月21日 1部 AM 11:00~PM 1:30、2部 PM 1:30~4:00、¥8000
・忘年バイキング。12月8日~30日 PM 5:00~9:00 於・高砂の間 ¥6500

●HBA通信へのお申し込み、お問い合わせ、及びステアに関するご意見、ご要望は、左記住所あてに郵送下さいませようお願い申し上げます。
●〒100東京都新宿区市ヶ谷加賀町1の12 大日本印刷株式会社CDC事業部第一課 第一課内「HBA・ステア編集室」行

第9回HBA定例総会レポート

Report



去る七月二十二日、「杜の都」仙台は仙台ホテルにて、第九回HBA総会が開催されました。「寒い夏」といわれた今夏ではありましたが、この日は真夏日。総会をますます熱気あふれるものとなりました。
今回の総会は九十二名もの多数参加者があり、七月二十一日は定例総会、懇親会。翌二十三日はニッカウイスキー仙台工場見学、松島観光が行なわれ、会員同志の懇親、また情報交換の場としても、たいへん有意義な催しでした。

△**総会式次第**

一、開会の挨拶	司会 武井 栄造
一、議長団選出	会長 太田 靖夫
	議長 沢井 慶明
	副議長 平岡 三男
	副議長 岡野 武義
一、資格審査	議長 沢井 慶明
一、会則一部変更の件	議長 沢井 慶明
一、新入会員承認の件	議長 沢井 慶明
一、事業報告	議長 沢井 慶明
一、札幌支部報告	支部長 中野 寛治
一、会計報告	支部長 桑山 為男
一、会計監査報告	支部長 中野 修
一、役員選出	支部長 八木下政男
	支部長 中村直太郎
	支部長 沢井 慶明

△**新役員一覧**

会長	石井金三郎
副会長	今井 清
副会長	三浦 陽二
副会長	大石 達雄
理事長	桑山 為男
副理事長	秋山 清
会計理事	八木下政男
会計監査	中村直太郎
会計監査	石井 光男
理事	平岡 三男
	沢井 慶明
	武井 栄造
	森田 誠一
	伊藤 行



△**ニッカウイスキー仙台工場見学**
総会翌日は、日本のローランドと呼ばれる仙台宮城峡、ニッカウイスキー仙台工場を見学。かの竹鶴政孝が進んだもうひとつのウイスキーのふるさとと呼ばれる「こいし」工場は、赤レンガを基調とした建物が多く、周囲の自然



然との色彩のマッチングがたいへん美しく、工場というイメージがありません。ウイスキーの香りづくりに大切なビートを手にとったり、二百年間変わらぬ製法といわれる単式蒸溜器(ポット・スチル)、樽詰めされたモルトが十年、十五年と眠る倉などを見学しました。