

# STIR

ステア  
1981 SPRING VOL.2  
世界のホテル・バー  
“ザ・オーク・バー ザ・プラザホテル”  
“THE OAK BAR, THE PLAZA”, NEW YORK



HBA  
全国ホテルバーメンズ協会



**特集 I ——世界のホテル・バー①**

# “ザ・オーク・バー”

**ザ・プラザホテル、ニューヨーク**

イン・マンハッタン——世界のメトロポリス、ニューヨーク。  
その心臓部マンハッタン島のど真ん中、  
セントラル・パークの南端、5番街と59丁目の交差点に建つ  
ザ・プラザホテル。

ザ・オーク・バーは、その1階に、20世紀初頭の香りと  
桟の色調をそのままに残していた。

■ バーがザ・オーク・ルームから独立したのは禁酒法の後、一九三〇年代のこと

このホテルのメイン・バーが“ザ・オーク・バー”。ホテルの一階、ホテル・バーの典型的なスタイルらしくフロントの隣にある。しかも、五十九丁目に面していて、眼の前にセントラル・パークを望む絶好の場所。ウォルドフ・アストリア・ホテル

■ セントラル・パーク 南東端に建つ、瀟洒なザ・プラザホテル  
5th Ave. at 59th St.

セントラル・パークも、緑の木立ちをつきぬけるようにして建つ、ひときわ瀟洒な建物が目をひく。これが、一九〇七年創業、七十余年の伝統を誇るザ・プラザホテル。である。かの天才建築家フランク・フロイド・ライトをして、ニューヨークは嫌いだがこのホテルは別だ、といわれた外見はフランス・ルネッサンス風で、十九階建て、全九百室の偉容を誇っている。そもそもは、同地にあった同名のホテルにして千二百万ドルという巨額の費用を費して開業しただけあり、高さ十四フィートの天井、水晶のシャンデリア、厚いマホガニーのドアなど、今でもいささかも色褪せることのない気品と格式の高さを誇っている。開設当時、部屋の九割がニューヨークの富豪や旅行者の長期滞在用に使用されていたというのもうなづける。

● 特集1 世界のホテル・バー——① “ザ・オーク・バー THE OAK BAR” ザ・プラザホテル、ニューヨーク THE PLAZA HOTEL, NEW YORK	● STIR ESSAY 醉狂雑記——② 「戦場にかける“はし”」醉狂居士
18 ステア・インタビュー ● The Artisan Spirit 第3回創作カクテル・コンペティション 優勝 小川行雄(銀座東急ホテル) 第4回創作カクテル・コンペティション 優勝 謙訪恵一(パレスホテル)	● 特集2 ホテル・バーを楽しむために——② Florid Cocktails to Your Delight 「ホテルグランドパレス ロイヤル・バー」 中村直太郎
20 STIR ESSAY 飲料雑記——① ● 「マティーニ・ゲーム」鶴尾幹人 a story of “THE BRANDS” ● 風格ある男の小道具 「ブライヤー・パイプの至宝」ミッケ	● Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 徳間康快 VS 栗原小巻
22 a story of “NON BRANDS” ● 日本に君臨するブランデー界の虚像 “ナポレオン”神話	● LIQUOR IN ART 『ニューヨーカー』にはN.Y.のスピリッツがいっぱい NEW YORKER'S SPIRITS
24 STIR ESSAY 諸国雑記——② 「コニャック紀行——ジャルナックの追憶」 ホテルパンフィック東京 太田靖夫 ホーリー再考 ● 「セクレタリアル・サービス」	● HBAバー・ガイド Looking for Good Bars メイン・バー “ブリアン” (京王プラザホテル KEIO PLAZA HOTEL, TOKYO) バー “レトワール・ラウンジ” (仙台ホテル SENDAI HOTEL)
26 第10回 HBA ● 創作カクテル・コンペティション 入賞者とその作品	● TASTE THE GOOD COCKTAIL — 16 「クリスタル・パンチボウル」
27 HBAの10年 ● ホテルパンフィック東京 太田靖夫	HBA通信

の「ザ・サー・ハリーズ、ホテル・ピエール

の「ザ・カフェ・ピエール」と並び称される  
ニューヨークきってのホテル・バーである。

インテリアは、文字通り、檻を基調に黒

糸で統一された部屋となっている。ただ、

奥のザ・オーツ・ルームが広々としているの

で、バーの方はやや手狭な印象を受ける。

実は、以前は、このザ・オーツ・ルームの中

に、バーもあつた。そして、現在の場所に

は、E・F・ハットン証券会社のオフィス

があつたという。バーが独立して今のところに移つたのは、ホテル開業後、約四半世紀たつた禁酒法時代（一九一九年一九三二）の後らしい。旧バーの頃は、いわゆるカク

テル・ラウンジ形式で、二本の柱の間に

あつて、昔、そこに座つて飲んだ。

そのなかには、当時人気の高か

ったジャズ・シンガー、ア

ル・ジョルダンもいた

という。

## ■「オーツ・バーつて名前は たくさんあるが、ここが本物 の「ザ・オーツ・バー」」

ザ・オーツ・バーといえば、「歴史的」とか、「伝統的」とかいった綺い文句で形容されるが、特にお定まりの信条には固執していない。しかし、世界中にあるオーツ・バーの本家本元としての自負は当然だろう。

「オーツ・バーつて名前はたくさんあるけれど、ここが本物の『ザ・オーツ・バー』だよ」と、ここに務めて三十一年になると

いうヘッド・バーのヴァインセント・

カボリモ氏が自信たっぷりに答えてくれた。

バーカクテル名も多種多様に変化する。例

えば、「ラスティ・ネイル」。これは、スコ

ッチ・ウイスキーにドラム・ブイだが、地方によつては、これを「ナックル・ヘッド」と呼ぶところがあるという。

「だから、自分が知らない名前のカクテルを注文された時

には、何を入れて作るのか聞くことにして

いる。そうすれば何のことだかたちまちにわかる。そして、ここではどう呼んでいる

かを教えて出している。」と、カボリモ氏は

いう。

客層は、ホテルという性格上、大概に剛

毅み客と割り切るのは難しいが、あらゆる

タブの人たちが集まつてくる。なかには、

母子代々で来る人も、父親が来て、息子を

紹介してくれたりする。その息子もバーに

いる父をロビーで待つていていた頃から、い

つかハイスクール卒業後、若いサラリー

マンになつて、もう身分証明書（アメリカ

では未成年の飲酒は厳禁）を見せなくとも

いい身分になつたり……。「彼らの名前も

知つている。こつそり飲んでいた頃からの

父をロビーで待つていていた頃から、い

# 戦場にかける“はし”

酔狂居士

昔々、と言いつても大昔ではなく、約二千年前になるだろうか。まあ理屈をいえば一昔十年というから昔々と書けば二十年といえなくはないけれど、その頃の東北本線では、大宮、白河、郡山、福島、仙台、小牛田、一ノ関、花巻、盛岡、好摩、一戸が時刻表に載つていた。と、書くと何の事やら判らないが、これはホームそばが立喰いでできる駅なのである。たしかに東北本線ではうどんの立喰で、駅は無かつたし、今時のようにそばとうどんが一緒にできるといふような不見識なことも、また色々なたね物も無く、かけと別に玉子が置いてあるだけだった。列車も特急が、本当に特急らしい列車が走っていた。現在は特急ばかりで一寸も珍しくないけれど、当時は特急、急行、準急のうち一番多いのが急行であり、特急に乗るということは客の方としても何か誇らしい気持にさせられたものだ。もともとそのように思わない人居だから知れない。人さまざまだからそれは仕方がない。特急列車にはほとんど全部に食堂車が連結されていた。その割合は良くは知らないが、大体七割位は付いていたのではないだろうか。食堂車の調理場と客席を仕切る所に、出来上がりの料理を出し、空の器を下げる窓口があり、その上か横の棚にウイスキーのボトルが、その頃の一寸前までは舶来物、その頃から輸入にウイスキーがグラスを持ってタンブラーに入れたものだ。瓶がお終い頃になると瓶から直接に注いで、「おまけします」と女の子がいつたりした。その時はその子が一段と綺麗に見えたりした。今はミニチュアとかいう物で味もそけもない。量の多い少ないで文句をいふ人の口封じにはよいかも知れないが、腕の見せ所をという訳にはいかないだろう。食堂車が連結されていても、ホームで立喰そばが出来る駅に停車するのを時刻表で調べ

て、時間が来るところをわざりしたもので

ある。停車時間は五分あればまあどうにか喰べられたが、それ以下では一寸勇気がいった

のは大変なことなのである。当人にとつては。

食堂車が付いていても、何人かで一緒に乗

つている場合は、一人位がそばが喰べたいと

言い出して、それについて結局そろぞろと

夕方などは困る。何しろこれから飲むのであ

るから。水ではない。お酒を。

ある時、急行「八甲田」で青森に向かってい

て、福島駅で機関車の付け替えが七分間の停

車があり、私も遅れて行つてそばを注文しよう

とした。とたん機関車が付け替わつてガタン



ホテル・バーを楽しむために——②

# ホテル グランド・パレス ロイヤル・バー

中村直太郎  
料飲課長



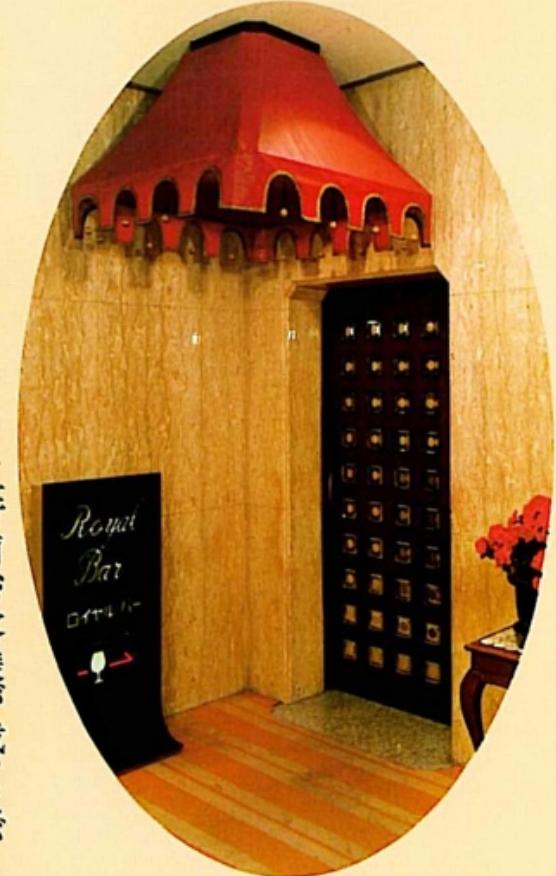
てさえ、スプーンを  
驚異にし、あたか  
もホイップクリーム  
をこねるが如くかき  
ませる。したがつて、  
できあがつたカクテ  
ルの味は水っぽく、  
外人客が我々の作つ  
たものと、いつも「T  
HE BEST」と  
言ふのも、あながち  
お世辞ばかりでなく  
真実なのである。

一枚板、幅八十七  
センチを誇る波状型の  
カウンターに座つて  
お客様はこの藝術を  
とくとご覧になられ  
る。カクテルの注文  
をうけ、シェイカー  
に注がれるスピリッ  
ト類の量を計るよう  
な手のタッチ、シェ

てさえ、スプーンを  
驚異にし、あたか  
もホイップクリーム  
をこねるが如くかき  
ませる。したがつて、  
できあがつたカクテ  
ルの味は水っぽく、  
外人客が我々の作つ  
たものと、いつも「T  
HE BEST」と  
言ふのも、あながち  
お世辞ばかりでなく  
真実なのである。  
この棚のボトルから下に目をやると、も  
う一つ自慢できるものがある。前面に一重  
真空ガラスを使つた冷蔵庫である。当バー  
では、グラス類をはじめ、輸入、国産銘柄  
のビール、白ワイン、ソフトドリンク、ジ  
ュース類が、素通しのガラスの内側で自分  
の出番を待つように、静かに整然と横たわ  
るまい。

一昔前、お客様が我々にバー  
の何たるかを教えてくれた  
ローズウッドの壁にかこまれた重厚なイ  
ンテリア。薄暗いライトの中に紫煙がたち  
こめ、ボトルを前にしてじっくりグラスを  
傾けている客。奥のボックス・シートの方  
に目を向けると十名ほどのグループ、男女  
入り混つて楽しそうにつまみを頬張りなが  
ら歓談にふけっている。私がパレスホテ  
ルより派遣され、このホテルのバーを担当  
することになったのはオープン以来である  
から、早いもので十年の歳月を迎えるよ  
うとしている。

一昔前までは、ホテルのバーのお客様は  
ほとんどが外人客であった。彼らは昼とい  
わす、夜といわず、実によく飲んだ。だか  
ら、その頃のバーマンを経験している者な  
ら、誰しもが異口同音に答えるだろう、「我  
は、あたかも外国で働いているようで、  
お客様がむしろ我々にバーの何たるかを教  
えてくれたのだ」と。彼らはバーを懇談の  
場とし、情報の場とし、はたまたファッシ  
ヨンの場となしたのであった。洗練された  
大人の世界、まさにその言葉がぴたりと



## 日本のバー・テンダーのステ アは「THE BEST」

何やら回顧録めいてかなり脱線してしま  
った。現在の様相は一変してしまい、田高  
石油ショックと世情を反映して訪日する外  
国人客が年々少なくなつてきて、ホテル・バ  
ーに来られるお客様は日本人のお客様がほ  
とんどて、まさに逆転してしまったのであ  
る。それだけ貴様がご利用してくださつて  
いるのであり、今さら「ホテル・バーを樂  
しむために」といつでもお客様の方がとつ  
くにご存知で、この白髮翁の愚文なんか一  
笑にふされてしまうだらう。

ただ、断言できることが一つある。はな  
はだ手前味噌になつて恐縮であるが、我々  
日本人のバーマンの伝統と技術に培われた  
指先は、神秘であり、芸術であるというこ  
とである。前述のマティニーを作る時、ミ  
キシング・グラスに入れたバースプーンが  
バーテンダーによって攪拌され、音もなく  
静寂のうちに液体と氷塊が融合し、すばら  
しい味となつて提供される。このステアの  
技術は、世界広じといえども日本人にしか  
できないのである。ヨーロッパをはじめ、  
アメリカのホテルの超一流のバーテンダー

つている。これも、お客様にとつては視覚  
の愉しみの一つになつてゐるのではないか  
と思つ。

## お気軽なボトル・キープと 昼のティー・タイム

昨今はやりのボトル・キープを利用なさ  
るのも一策であろう。最近は、グループで  
やつて来られるお客様もかなり増えてきた。  
ボトルで注文され、その中に何人かいらつ  
しやる女性の方が氷を入れ、水割りを作り、  
結構樂しそうにサービスに余念がない。こ  
ちらから見ていてもほほえましい。

現在ロイヤル・バーでは約五百本のキ  
ープ・ボトルが置いてある。会員になられ  
るには、一切の入会金、会費は不要である。  
ただ、二ヶ月に一本お買いあげいただくな  
くなつて。特典としてウォーター、  
ソーダ、アイスも無料でサービスされる。  
また、十本お買いあげになられた時は、当  
ホテルの宿泊券（ツイン一泊）を差しあげ  
ることになつていて。

量は、夜とはうつてかわり、ライトがこ  
うこうと輝くティー・タイムである。昼の  
ブレイクタイムを利用して、近在のビル  
のオフィスからお茶を飲みに集まつて来ら  
れる。これも喫茶店とは違つて、落ち着いた  
豪華な雰囲気の中にひとときの憩いを樂  
しむことができる。

だが、ホテル・バーの眞髓は、やはり、  
質の良いオードブル、おつまみ類とともに  
カクテルを召しあがることにあるというこ  
とも、くれぐれもお忘れなきよう。百聞  
は一見にしかず。ぜひ、ロイヤル・バーに  
足を運び入れていただきたい。バーマンも  
バニーの女性達も、満足してお帰りいただ  
くよう接待につとめるに違ない。最後に、  
ロイヤル・バーは格調と気安さを兼ねそな  
えたバーであることを申し添えて筆を置き  
たい。

自慢の超一級コニャック（サンベのみアルマニャック）



●ステア対談

# 徳間康快 VS 粟原小巻

最近は、日本のホテルも水準が高くなつてきましたね。国際的にも非常に評判がいい。そして、ホテルの評判がよくなるという一番のポイントは、ホテルのバー、特にメイン・バーです。

“カクテルを作る手際に、五分間のひとつの中を、感じました”

徳間——この間は、ご多忙の中を、三月十日の「HBA創作カクテルコンペティション」の審査員を務めていたときまで、

ありますか？ あのよう

は初めてですか？

粟原——ええ、初めてです。最初は、大体、

私に審査できるのだろうかと心配だったのですが、とっても楽しい一日でした。今まで出されたカクテルを見たり、いたくだけだつたんです。でも、実際に作る過程が、まるで俳優の舞台での演技みたいに流れがあって、あんなに楽しいものかと初めて知りました。

徳間——当日は、全国各ホテルの三十八名の代表が登場して腕前をふるつたわけです

が、わずか五分間の中でも、演技者としてのきらつとした流れと調和がスムーズに展開されないと、審査員の採点も厳しかつたですね。

粟原——ええ、そうですね。できあがつたカクテルが素晴らしいものになつていると

いう以前に、作つていらつしやるリズムとかスタイルといったもの自体、五分間のひ

るがありましたよ。残念ながら入賞しませんでしたが。

粟原——今回は、梅酒だったので、「梅花」

だつたんでしょうか。

実は、私の初めて出た映画が結城昌治さ

ん原作の「ゴメスの名はゴメス」といいまして、その中で私は「梅花」という名の中国人の娘さんの役をやつたんです。それから、この間、日中合作の「望郷の星」というチ

レビ番組を作つたんですが、その中でも、私の扮した女性がとてもかわいがる娘さん

の名前が「梅花」だから名前も気に入つたんです。とつても美しい名前です……。

“ホテルを代表して来たという、その気構えに感心しました”

徳間——私も、奥原君のことが印象深いんで。順番が四番目と早かつたのですが、まあ、三位くらいまでは入るのは出てき

いましたね。特に彼に注目したのは出てきたとき。靴の裏が全く新しいんですよ。新

品の靴をはいてきたんですね。そして、軽

やかに演技台のところまで歩み寄った。別に、全員新品の靴をはいてこいというので

とつのドラマといった感じがしました。だから、演技なさる方も大変だつたろうと思

いますね。選手の方々は、皆さんベテランの方ばかりなんですか？

徳間——ええ、もう七、八年から十年くら

いホテル勤務した方ばかりですね。いうなれば、そのホテルのチャンピオンとして出てきたわけですから……。

粟原——本当に、素晴らしい方たちばかりでした。

徳間——優勝したのは京都ロイヤルホテルの奥原智明君、たつたんですが、カクテルは中国名で「梅花」。えーと、そのベ

スは……。

粟原——梅酒とカンパリ。(笑)

徳間——中国といえは、小巻さんもよく中國へ行かれますが、中国のお酒はどうですか？

粟原——私には、強すぎますね。乾盃のとき、良い言葉を言って飲むわけですよ。そんな時は飲まないわけにはいかないし……。

徳間——今年はなかつたんですが、昨年の大会には中国酒を使つたカクテルがありま

す。良い言葉を言って飲むわけですよ。それを……。

粟原——じゃあ、茅台酒なんかを使うこと

もできるわけですか？

徳間——使うこともできますね。確かに、以前、出品された中に茅台酒を使つたカクテ

内で分離作用を起こすのに時間がかかるし、その間フワーッとした快い酔いになるんですね。

粟原——カクテルは色もきれいで、その日の服の色なんかに合わせて出されると、うれしくて幸せな気分になつちやうんですね。(笑)

“ソビエトの食事は、昼にスープ、夜にたいへんお酒をいただくんです”

徳間——先ほどは中国の話でしたが、小巻さんはソビエトにも何回も旅行され、映画にも出演されているわけですが、今年も何かスケジュールが決まってますか？

粟原——ええ、国内ですが、四月四日から二十二日まで、三越劇場でチエーホフの「桜の園」を演るんです。劇団東演への客演なんですが、ソビエトでも三本の指に入る演

出家のアナトリイ・エフロスさんを迎えて上演するんです。

徳間——楽しみですね。ところで向こうへ行かれたときにウォッカは飲まれましたか？

粟原——ウォッカも強いので、あまり……。だだ、向こうでは、女の人も飲むんです。

ですから、私一人がワインを頼むことにならんですが、他の人がウォッカを頼むもの



粟原小巻（女優）

昭和20年3月14日、東京生まれ。桐朋女子学園高等部、東京バレエ学校を経て俳優座養成所入り。昭和41年俳優座入団。「アンナ・カレーニナ」でデビュー。可憐な令嬢役などで若々と人気を得、現代を代表する主演女優の一人に。ソビエトでも高い人気をもつ国際派女優である。代表作は、舞台は「三人姉妹」「そよよよ族の反乱」「オセロ」、映画では「愛と死」「忍ぶ川」「モスクワが愛」など多数。

はないのですが、その心構えですね。ホテルを代表して来たという気構え、これに感心して、じつと見ていました。このことは得点に関係ないことです。やはり仕事をする場合の細心の配慮という感覚を感じたんですね。

粟原——そこまで気がつかなかつたわ。さすがですね。

徳間——それに、この奥原君といい、昨年の優勝者の札幌全日空ホテルの池田君といい、地方の都市の一流ホテルのバー・テンドの皆さんのが日本一になるということは大変意義深いことだと思いますね。東京と地方との格差がなくなつたという意味で

はないのですが、その心構えですね。ホテルの態度が、カクテルの味に微妙に影響するんですね。カクテルは、ちょっとした量の差でも味がまるつきり変わつてしまふらね。

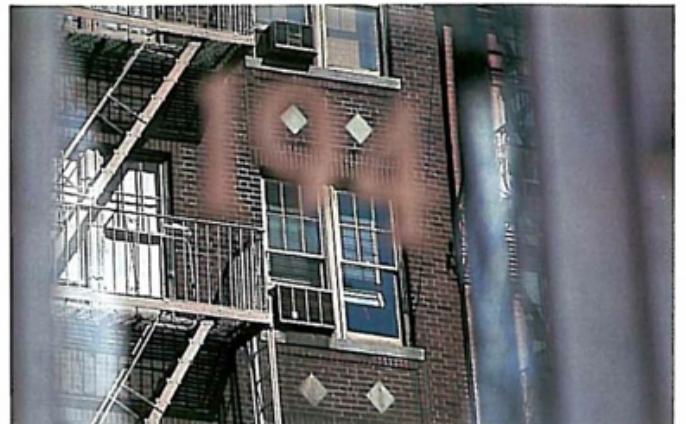
粟原——そうですね。あまり素晴らしかつたものですから、これからホテルのバーに行つたらカクテルばかり頼まなくつちやうと思います。(笑)

粟原——カクテルは口あたりが感じいいけれど強いですよね。気をつけ飲まなければいけないんじゃないかな

しら。

徳間——いや、それでもないですよ。カクテルは、シャンパンやウイスキーなどと違って色々なお酒の複合体でしょ。だから体





は寡作だが、いずれも軽妙洒脱な作品ばかり。都會の人間、とりわけニューヨーカー達が見事に描かれている。

そんな彼の作品には、マティニーが數多く登場する。一九一〇年、ニューヨークのニッカーボックター・ホテルのバー・テンダー、マティニー氏によつて作られ、世界一の大都會で研ぎすまされてきたマティニーは、良くも悪くもこの街を代表する酒だらう。

ところで、この話の舞台は、夏のフロリダのリゾート・ホテル。ニューヨークの、九十七人の広告業者が泊り込んでいるホテルでの、精神療養中の「もつとグラスを見る」氏と、少女シビル・カーベンターとの交流を断片的に描いてゐる。このシーンは、マティニーを飲みたい母親が娘を追つ払うところで、醒めた母親の態度が印象的な一文。一種、都會病的で「エクストラ・

「非常識なラジオ」 THE ENORMOUS RADIO  
(ジョン・チーヴァー)  
鶴海四郎訳

ニューヨークの典型的な中流家庭の悲喜劇を描いた佳作「非常識なラジオ」は、まさに、マティニーがびたりの大人の寓話だ。イースト・サイドの新築高層アパートに住むウエストコット夫妻のひそやかな楽しみは、毎日のラジオのクラシック番組だった。ところが、長年ご愛用のラジオが壊れ、新製品を買うハメになつたところからドラマが始まる。新しいラジオのスイッチを入れると、何とアパート中の雑音から、各部屋での会話まで聞こえてしまうのだ。喧嘩、病気、別離、セツクス、何でも簡抜け。いつしか妻のアイリンは一日中ラジオにかじりついて聞き入るようになり、極度な人間不信に……。そんな彼女が友達と外

ド娘がセドレイ氏の袖から最後の糸屑をつ

カントリー・フォーク・ソングがある。頗  
も、そのものズバリ、「ライ・ウイスキー」。

リカでもあまり好感はもたれてないようだ。ライ・ウイスキーとは、ライ麦が51パーセント以上のウイスキーのこと、ワイルドなノドごしが特徴。しかし、その荒さゆえに疎んじられてきたともいえ、今では、トウモロコシ主体でライトな口あたりのバーボンに取つて代わられてしまった。

だが、ライが安手で、どこにてもあり、それこそアメリカン・ウイスキーの代名詞だった頃、西部や南部の酔っ払い連中は、きまつてライ片手のホーポー（放浪者）生

スコットチをオーダーした主人公は、アメリカ帰化の第一書類申請中の身。イギリスの俳優ながら、戦争への志願をしている。しかし、心はアメリカに帰化しようとしている。ウイスキーの嗜好は、おいそそれと変わらぬことだが。

前者が行儀のいい建て前なら、後者はかな  
りヘビーに酔いたい本音というところか。  
「マティールを」は、「まあ、レデ  
イらしい『martini lunches』だらう。

冷却装置や貯蔵温度調節が進歩してから一段と向上したとか。近年の、世界のワインコンテストでも常に上位を占めるほど、味品質ともに向上している。

A large-scale window display featuring numerous framed portraits of George Washington, arranged in a grid pattern. The portraits are set against a dark background with a faint American flag motif.

ド娘がセドレイ氏の袖から最後の糸屑をつまみとった。ジョンソン氏が、「老人は美人には失礼しておさきに」と、ディヴァイン氏を玄関の外へ促した。パーマー氏のパーティに完全な終止符がうたれた。

(パーマー氏のパーティ MR. PALMER'S PARTY  
テス・レンジンジャー 荘池光訳)

ライ・ウイスキーとは、ライ麦が51パーセント以上のウイスキーのこと、ワイルドなノドごしが特徴。しかし、その荒さゆえに疎んじられてきたともいえ、今では、トウモロコシ主体でライトな口あたりのバーボンに取つて代わられてしまった。

だが、ライが安手で、どこにてもあり、それこそアメリカン・ウイスキーの代名詞だつた頃、西部や南部の酔払い連中は、きまつてライ片手のホールボーン（放浪者）生活を送っていた。ここに、ちょっと面白いカントリリー・フォーク・ソングがある。題

（青木オノ・黒柳タロー）  
ラッセー A TOAST TO CAPTAIN JERRY  
村上博基訳

どうせこんな田舎町、とたかをくくつて彼らの前にあらわれたのは、れつきとした銀製のシャンパン・パケット！何かと完璧なサービスに、かえつてブライドを傷つけられたようでおもしろくない。しかも、いかにも高価そうなテーブルに、濡れたグラスを置いたものだからたまらない。ついに妻達の怒り爆発。グラスやパケットまで飛び交う、メチャクチャな夫婦ゲンカになってしまふ。まるで、ポン！とシャンパンの栓が抜けたように……。

そして、泡がすべて消えてしまつた翌日何事もなかつたような家路の旅が続いた。

日頃から仲の良い二組の夫婦が、南部への旅に出た。そして帰路についたある日、気まぐれに泊った、ひなびた旅籠「旅人の家」。気のすすまない夫達と、アンティークな家具調度に目を見張る妻一人。その、あまりの気に入りよう、今日は街のホテルに泊るつもりでいた夫は不景氣になる。期待していなかつた夕食も、「いままで食った最高にうまい食事のなかに入った」ときては、夫の立つ瀬がない。そこで、老給仕に何かと難クセをつけ、悪態をつく始末で、はては、富くじて当ったシャンペイを冷や

ちなんみに、第四十代合衆国大統領レーガン氏のお気に入りも、このカリフォルニア・ワイン。大好物のゼリー・ピーンズとともにホワイトハウス入りのお伴をしたという。では……。

— Irish-born white mountain song —  
Sung by Tom Rush

# マティー

「さあ、遊びに行つておいで。ママはね、  
ホテルへ上つて、ハッペル奥さんとマティ  
ー二で飲むことにするからね。中のオリ  
ーブは持つていてあげるよ。」

〔「バナナ魚には最高の日」 A PERFECT DAY  
J.-D.サリーハマー FOR BANANAFISH〕

(橋本龍夫訳)

「ライ麦畑でつかまえて」で知られるサリ

川底めがけて飛び込んで  
そのまま、おぼれちまうだらう  
腹がへつたら、食い物をさがし  
ノドがかわいたら、酒を飲む  
酒よ、おれを殺さないでくれ  
おれは死ぬまで生きるんだ  
腹がへつたら、ビフテキ  
ノドがかわいたら、ライ・ウイスキー  
トンズラするときは、金  
死ぬときは、宗教  
仕事をサボリすぎて  
身入りは細るばかりだし  
列車強盗はヤバすぎるから  
バクチをやるんだ  
ライ・ウイスキー、ライ・ウイスキー  
ライ・ウイスキーがほしい  
ライ・ウイスキーが欲めなかつたら





Taste  
the GOOD

# GOD COCKTAIL

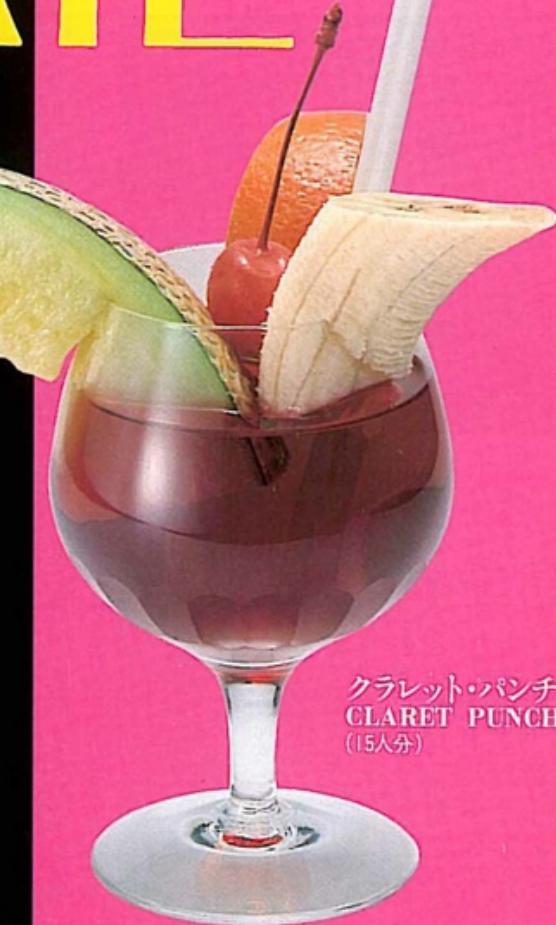
精緻を極めたカット、  
鮮紅色のクリスタル・パンチボウル

このパンチボウルは、およそ30年前、東京会館特製として3~4台作られたもののひとつ。当時としては珍しいクリスタル製で、直径31センチ、高さ34センチという大ぶり、表面胴部の四方に月桂樹の葉の切り子をあしらってある。オリエンタル調のノーブルな気品が漂う逸品だ。製作にあたっては、鮮やかな赤の発色に苦心したらしく、今では、ここまでできる職人がいるかどうかわからないとか。それだけに、価格のつけられない貴重品。1台ずつ黒金の布でつつみ、木箱に納めて、担当者が代々申し送りしてきた。しかし、残念ながら、今ではこの1台しか残っていない。現在、このパンチボウルは使われていないが、パーティーでは、主に、同じクリスタルの東独マイセン社製、ウォーターフォード社製のものを使っている。

グッド・ラック  
GOOD LUCK  
(15人分)



- Champagne(large) 1Bot
- Brandy 2oz
- Orange Curacao 1oz
- Orange Juice 5oz
- Lime Juice 2oz
- Sugar Syrup 2oz
- <Decorations>
- Punch Bowl, Glass 共通-
- Sliced Orange



クラレット・パンチ  
CLARET PUNCH  
(15人分)

- |                     |      |
|---------------------|------|
| ●Red Wine           | 1Bot |
| ●Brandy             | 3oz  |
| ●White Curacao      | 3oz  |
| ●Lemon Juice        | 3oz  |
| ●Sugar Syrup        | 7oz  |
| ●Soda qt.           | 2Bot |
| <Decorations>       |      |
| -Punch Bowl, Glass- |      |
| ●Sliced Apple       |      |
| ●Sliced Lemon       |      |
| ●Sliced Orange      |      |
| ●Cucumber, Pear     |      |
| ●Glass-             |      |
| ●Melon              |      |
| ●Banana             |      |
| ●Orange             |      |
| ●Cherry             |      |

東京会館の  
婚礼および謝恩  
パーティー用パンチ。

東京会館では、セレモニーやパーティー用に各種パンチを用意しているが、女性に好評なのがこのパンチ2種。結婚式や謝恩会、女性の多いパーティーなどにはうってつけである。特に、フルーツ・デコレーションの美しいクラレット・パンチは、ホーム・パーティー やガーデン・パーティーには欠かせない飲み物として人気が高い。



現代はコミュニケーションの時代であるとう。諸々の情報の氾濫する中で、より確かな情報伝達をはなし、交流を図るために、私達はいろいろなメディアの形態をとおしコミュニケートしあう。

アルコール・メディアは、その様な意味あいでは、もっとも楽しい形態であり環境の一つであろう。国際化時代とさけばれて幾久しいが、もうすでに国際化ではなく国際時代そのものである。“化”という過渡的な現象はもうすでにない。ホテル・バーの利用の仕方等をみるとしみじみ感じている。

先頃、都内の某ホテルへ出かけた。日頃ご無沙汰している先輩と十二年物のシーバスを飲みながら、男同志の魂のふれあいで過ぎし日の樂しい空間に浸りたいと思つたからである。

時折、北風がコートを舞い煽る冬そのものの週末の夜で、ホテルのバーは閑散としていて、二、三人の外人と一組の男女がいるだけであった。手持無沙汰のバー・テンダーが分厚い桜の止まり木に、人さし指と中指を器用につかって、バブ・バーに流れるイージー・リスニングに合わせてリズムをとつてている。赤味を帯びた太身の体をもてあましながら、ゼスチヤーたっぷりに、何やら盛んに外人達は議論している。窓際の男女のカップルはといえど、幸せの静かな時の流れをかみしめるように、小さくうなずきあいながら、ぼつりぼつりしやべつている。先輩の姿は、まだ見当たらない。そこで顔見知りのチーフ・バー・テンダーを呼んでもらい、正面のバー・カウンターでスコッチを飲りながら待つことにした。東京都心の週末も近頃、やけに鎮まりかなり、ニューヨークのそれに似てきたものだ。甲高い笑い声と元気な足音の群れが近づいてきた。いかにも健気そうで屈託のない明るい青年の集団である。彼等はまっすぐ私の方にやってくる。どうやらバー・カウンターに座るらしい。いかにも世話好きそうな少しづく日本人はなれした顔の男が、あるものを期待するような目差しを私に送りながら、チーフ・バー・テンダード・バー・テンダーに手馴れた素振りなので、うづかり見ていて、チーフ・バー・テンダーが人の良さそうな微笑みを口元に浮かべて話しかけた。

「このお客様たは、これからマティーニ・ゲイムをやるそうです。各人、飲みはじめる前にサインをして、一杯目、二杯目、三杯目、四杯目、五杯目とサインをつづけ、誰がもつともしらふでいられるかを競うそうです。そこで、あなたにそのジヤッジをしていただきたいそうです。よろしいでしょうか？」

私は、この国際感覚のある若者の集団に大変興味をおぼえたので二の句で、このゲームの名譽ある審判員をつとめることを快諾した。

これらの若い世代には己の人生の語らいに、しめっぽい酒でのコミュニケーションではないらしい。そこにあるのは苦悶であるが最も楽しい、スポーツにみえる清々しい交流、コミュニケーション・メディアである。

いよいよ始まつたらしい。チーフ・バー・テンダーが、介々しく、また流暢な手さばきでカクテル・グラスを十個並べた。客人は十名である。マティーニはトラディショナルなカクテルの中でも辛口の代表格である。創られた当初はジンとペルモットの割合は二対一だったが、近頃ではジンに対するペルモットの割合は十五分の一から二十分の一ぐらいになつていてることが多い。

今、目の前で繰り広げる主役達は、カクテル・グラスになみなみと注がれた。最もアルコール度の高いドライ・マティーニである。

背丈が六尺ははるかに超えるであろうがつりした大男が、鼻にすり落ちたメガネを指先で、

押し上げながら、いかにもおいしそうに飲み干した。なんと、水を喉もとに流し込むよう、あのマティーニを一気に飲んでしまったのである。まるで西部劇の映画をみているようだ。

居酒屋のカウンターに片ヒジをかけバーボン・ストレートを一気に煽るジョン・ウェインの男くさい場面である。カクテルの飲み方をこの客人は知らないのだろうか。否、嗜み方等という鹿爪らしいルールはこの御入にはないのだろう。酒そのものの好み、樂しみが各人各様であるようだ。

私は審判員である。ジャッジ・ルールを早く決めなければ、こんな具合だと即ちこのゲームは完わつてしまふだろう。少なくとも、三、四時間はかかると思つていたのに。サインの確さ、飲み方のモラル、そして早さ。私は独断と偏見で傍らのメモ帳にこの三項を書きした。最後のピッチに関しては、若干抵抗があつたが、この若者達は、このゲームを一種のスポーツと考えてゐるらしいので、スピード感、リズム感も評価の基準に入れた方が喜ぶと思ったからである。

さて、肝心のマティーニ・ゲームの方はつぎと杯が重ねられ、十人が十人三杯目を完了し、舌の回転も滑らかに若者らしいエスプリに富んだ会話がとびかい、そばでみでいてもはずんできた。

三杯でどのくらいのアルコールがたまつたのかは、わからないが（後で聞いたところによる）とジン・ボトル三分の一程度だそうで、飲ける人でも足元がふらつくそうである、二十五歳ぐらいの背の低いチエックの上衣を着た、いかにもフレッシュマンといった雰囲気の男がカウンターを叩きながら、先輩らしき隣人にからみだした。彼は自分の意志で飲みづけていると思つてゐるようだが、既にアルコールによつて支配され、飲むのも自由勝手ではなくつている。杯が重ねられるうちに四杯目も完了し、陽気な顔々が溢れる情熱を発散している。彼等は職場での人間関係が苦しくて一杯飲まねばいらぬ、といった悲愴感はみじんもない。

バー・テンダーは心配そうに客の顔を見比べているが、流石、職人氣質で注文を手早くこなし、カウンターの真ん中で両手を軽く前で組みあわせ、うつむきかけんにつつたつている。こちらの目と出くわすと、急に顔をほころばせて話しかけてきた。

「このお客様たは皆、飲ける口ですね。ですけど、ちょっとピッチが早すぎます。三杯が限度のお客様が何人かいりますので、注文をいただくたびに、心配で仕方ありません。この調子ですと全員五杯飲んでしまうでしょうが、あとがどうなりますか、何しろ各人がジン・ボトルの半分を飲んだことになりますので……。」

小雪まじりの雨がバラバラ降つてきましたし、無事に家路につければよいのですが……。」

私は目でうなずきかえした。先程からこの光景をみていると、現代の若者らしい同属意識が彼等にはあり、お互い助け合う精神が横溢しているので家路への心配は必要あるまい。

五杯目完了者がつぎつき私のところにやってきて、最後のサインを済ませて、またもとの席の清々しい気分が彼等には充満し、この若者達のくりひろげた人生の一暮に、客席から大きな拍手をおくりたい衝動にかられた。

先輩はまだ来ない。一時間半は待つただろうか。若者達はジヤッジを聞かずに三々五々帰つていった。私の水割りスコッチの傍にはシミで黄ばんだ一枚の便箋が残つた。黒い横文字と漢字のサインが幾重にも記されていた。

今日の酒は心地よかつた。

# "THE BRANDS"

a story of

# a story of



この美しいフォルムが愛煙家を魅了する。  
(左上)25万円、(右下)46万円。

イブのくわえ心地は、重き、バランス、デザインに加え

ハンドメイド・パイプ王国「デンマーク」  
ハンドメイド・パイプをこの地位まで高めたのは、デンマークを拠点とする北欧なもの、ひとえにハンドメイド・パイプ作家やフランスといったパイプ先進国に対し、歴史の浅いデンマークがここまで舌頭したもの、

マウスピースの識別は馴れないと結構むずかしい。簡単な方法としては、素材を例にとると、漆黒で光沢のあるものが上質であり、濁りのある黒や灰色っぽいものは一般的によくない。その点でも、ハンドメイドの場合、マウスピースも手づくりなのが通常。材料も吟味し、加工もていねいに仕上げてあるので、安心して喫煙できるものが多いのである。

A close-up photograph of the stem of a smoking pipe, made of dark, polished wood. The stem is curved and has a smooth, shiny surface.

る。パイプ道数十年の通にいわせれば、パイプの良し悪しにおけるマウスピースの占めるウェイトは七割というほど。そういう点からも、パイプを選ぶ時には、マウスピースに十分留意すべきである。

A black leather belt with a large, rectangular buckle. The belt is shown from a side-on perspective, highlighting its thickness and the texture of the leather. The buckle has a simple, geometric design with rounded corners.

意外なほど新しい。ブライヤー・パイプが誕生したのは十九世紀中頃。それまでは、イブのくわえ心地は、

十九世紀中頃に誕生したブライヤー・パイプ

ボウルは永遠のステータス・シンボルなのだ。しかし、彼は、また寡作であるために、日本のマニアもなかなか作品を見る機会がない。そして、それが希少価値を生む。かつて、日本に持ち込まれた彼のパイプに百五十万円という超高額のついた逸品があつた。

なデザインが多い。とりわけボウルエッジからマウスピースにいたる流麗なフォルムが特徴である。  
マニアによると  
レーベンの「Mickey」

ハンドメイド・パイプの  
名匠ヨーン・ミッケ

# 風格ある男の小道具——② ブライヤー・パイプの至宝ミック

ハンドメイド・パイプは、北欧がもたらした今世紀の芸術品である。なかでもヨーン・ミッケの作品は、大胆にして繊細なデザインで群をぬいている。彼の奔放な才能が生み出す、斬新で独創性に富んだパイプの数々。これは、世界の愛煙家を魅了する、喫煙具のステータス・シンボルと呼ぶにふさわしい。



新聞紙を使ったユニークな  
パッケージは複数のオリジナル

何よりもストレート・グレイン  
木理にはいろいろな種類があるが、まづ  
あげられるのは、ストレート・グレインだ  
ろう。その名のとおり、まっすぐな木理、  
つまり極目のことをいう。しかし、マシン  
メイド・バイプの場合は、スト  
レート・グレインが出る確  
立は、千本に一本ぐら  
いと、わざ、わ

に眺めても美しく、喫煙の際にも使いやすいパイプができるわけである。プライヤー・パイプの良否を決定するのは型や仕上がりだが、この本理も重要なポイントのひとつである。

ボリベー＝レーヴは主にイタリア南東部や南フランスなどの地中海沿岸地方の、特に北向きの斜面や砂質のやせ地に生育する植物が育つには過酷な条件下ほど、パイプの材料となるよい根がとれる。厳しい環境の中で育つた根は、年輪からくる木理（木目）が細緻で堅固。それゆえ

パイプといえば粘土素焼きのクレイ・パイプか、海泡石でできたメアシャウム・パイプだった。これらは、見た目も美しい芸術的感覺にあふれていたが、割れやすいといふ大きな欠点があった。

これを補うべく生まれたのがブライヤー・パイプである。ブライヤーはホワイト・ヒースの根のこと。一部では、長い間、バラパイプである。ブライヤーはホワイト・ヒースの根だと誤認されていたようだが、実は、このツツジ科の灌木というのが正しい。

ミッケのバイブルの最高級品にはゼブラ・マークが三つ、ボウルに刻印されていて、それらの価格は百二十万円から百六十万円といわれる。まさに、一流の中の超一流。“ブライヤーの宝石。”である。

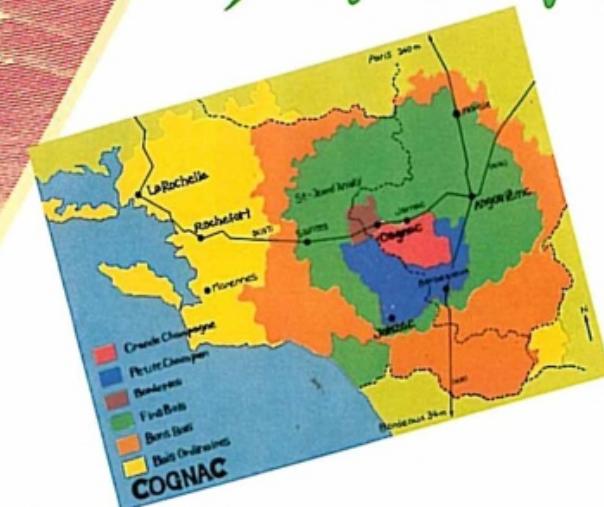
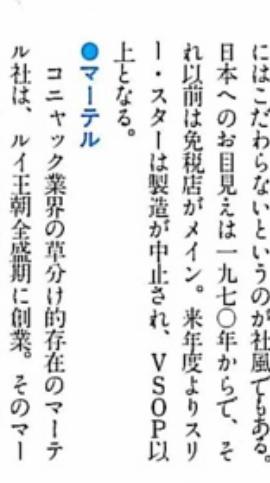
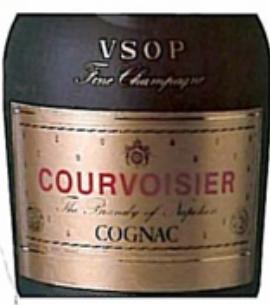
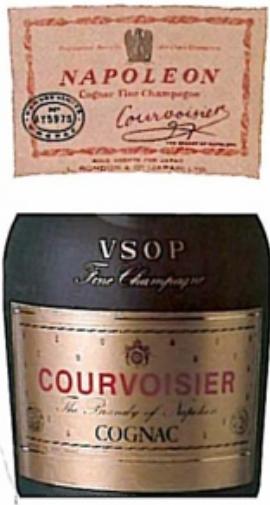
また、彼の作品を収めるパッケージも、彼自身の手づくりで、新聞紙を貼ったユニークなものとして知られている。しかも、よく見ると、必ずどこかにエロチックな記事が載っているとか。ウイットに富んだ彼の性格がうかがい知れる。

現在、彼はポンホルム島に住み、気がむけば作家活動に精を出す悠々自適の生活。デンマークの有名な陶器会社ロイヤル・コペンハーゲンの技術顧問も兼ねている。この社の陶製パイプは、彼のデザインによるものが多いという。手頃な価格で、彼のデザインを楽しむにはうってつけだろう。

「天才」と、ミツケへの讃辞を惜しまなかつ  
意外に知られていないが、  
バイブの良否はマウスピースの  
占めるウェイトが七割とか  
外見的なことを述べたが、バイブの使い  
やすさは、くわえてみて初めてわかる。バ  
インなどがある。  
フレインとバーズ・アイを  
巧みにとり入れたクロス・グレ

# "NON-BRANDS"

a story of



日本に君臨するブランデー界の虚像  
“ナポレオン”神話

## ■誤認されたブランデー “ナポレオン”

フランス国立コニヤック協会の日本事務所が、先頃、コニヤックに対する認識やイメージのアンケート調査を行なった。そ

の調査結果によると、ブランデーの等級付けの一つである、ナポレオンをブランド名と誤認し、さらに、「コニヤックの最高級品」、「日本酒の特級酒に相当する」と考へている人がかなり多いという。

そこで、今回は曖昧にされているブランデー並びにナポレオンの実像を追つてみた。

●コニヤック地方が育んだ特級ブランデー、コニヤック

「コニヤック」とか「ナポレオン」という言葉は、周知のようすにブランデーについてのものであるが、フランスのブランデーは、大別すると、コニヤック、アルマニヤック、フレンチ・ブランデーの三種がある。

このうち、コニヤックというと、コニヤック地方で作られたブランデーのことだが、そのネーム・バリュは高い。

コニヤックの生産地域は、一九〇九年の制定により、シャラント県とシャラント・マリテム県の二県に限られている。この二県では、ブランデーの代名詞といえるほど、フレンチ・ブランデーの二種がある。

コニヤックの生産地域は、一九〇九年の制定により、シャラント県とシャラント・マリテム県の二県に限られている。この二県では、ブランデーの代名詞といえるほど、フレンチ・ブランデーの二種がある。

コニヤックを名乗るわけだ。この中でも、特に優れたブランデーを生む地区に、ワイン同様、原産地統制名称法が適用されており、その指定された地区は次のように分かれる。

①グランド・シャンパン・ニュ  
②プティット・シャンパン・ニュ  
③ボルドリー  
④ファン・ボア  
⑤ボン・ボア  
⑥ボア・オルディネール

これらの地区のうち、①のグランド・シャンパン・ニュ産が五十パーセント以上に、②のプティット・シャンパン・ニュ産のものだけをブレンドしたものを、特に「フィース・シャンパン・ニュ」と改称したもの。

かつてはナポレオンにフィース・シャンパン・ニュの表示があつたが、現在はない。VSOPはフィース・シャンパン・ニュである。

創業以来、二百五十余年、一貫してVSOPクラス以上を世に送り出してきたこと

で知られる。しかも、フィース・シャンパン・ニュを堅持するナボレオンは、かつて「アージュ・アンコニユ」と呼ばれていたのを改称したもの。

●ヘネシー

グラード・シャンパン・ニュ、プティット・シャンパン・ニュ、ボルドリー、ファン・ボアの四地区のものを使っているのが特徴。一

七六年創業で、明治四年から日本に輸入され、長年のファンを持つ。だが、ナポレオンの歴史は浅く、昭和四十九年、フラン

ス・日本に同時登場。

以前、「グラード・ドール」と呼ばれていたものを改めたわけだが、現在も旧名で販売されている。

世界に同一銘柄が二つの名前で存在するという、極めてユニークなパターンである。

●カミュ

こちらも、ヘネシー同様、四地区的原酒をブレンド。ブレンディング技術がコニヤックづくりの良否を決めるので、フィース・

そしてグランド・シャンパン・ニュ産だけを使つたものを「グラード・フィース・シャンパン・ニュ」としている。

●ダルタニアンの故郷が生んだ銘酒アルマニヤック

コニヤックは、フランス南西部にあるジエール県を中心としたガスコニー地方が产地である。ガスコニー地方といえば、お馴染み「三銃士」のダルタニアンの故郷だ

が、その山間の荒々しい風土が男性的なブランデーを生み出した。

アルマニヤックの産地は、バ・アルマニヤック、テナーレーズ、オー・アルマニヤックの三地区が有名だが、とりわけバ・アルマニヤック地区が白眉という。かつて、アルマニヤックにはビンテージが記されていましたこともあり、アルマニヤックの逸品は、二十年から三十年を経たものといわれる。

●短期熟成も多いフレンチ・ブランデー

一方、これら二地域以外で作られたブランデーを総称して「フレンチ・ブランデー」と呼んでいる。従つて、フレンチ・ブランデーには、厳しい法的規制は適用されず、熟成期間も短期熟成が多い。し

かも、中にはアルコール添加してあるものもあるとか。

●ナポレオンとは、最低七年以上寝かせた原酒をブレンドさせたもののこと

ブランデーは、安定した品質を保つためには、さまざまな年代の原酒をブレンドしてくるが、そのうちナポレオンに関しては、七年以上の熟成ものを用いなければならぬという法的規制がある。しかし、この年数はあくまで最低基準で、それ以上、何年もの用いるかはメーカーによつてズレがあるのが事実。つまり、ナポレオン即何十年もの、という公式は原則として成り立たないわけだ。ただ、ナポレオンと銘打つていれば、ある程度、各メーカーの自信作と解釈してもかまわないだろう。

●ナポレオンと、過去の英雄は、美酒と化して生きづける

ナポレオンの呼称の始まりは、一八一一年と考へられている。この年は、フランス

は、コニヤック三十四種、アルマニヤック十一種、その他一十七種、総計七十三種といふ(Beverage Journal誌'81年3月号調べ)。

その多さには、いささか驚かされるを得ない。大手コニヤックが、いつの頃からこの一世に待望の男児が誕生した年でもある。

現在、日本に輸入されているナポレオンは、コニヤック三十四種、アルマニヤック十一種、その他一十七種、総計七十三種といふ。

●過去の英雄は、美酒と化して生きづける

ナポレオンの呼称は、この史実とは直接の関係はない。各メーカーが、いつの頃からこの名前を採用したか定かではないのが実情だ。

過去

の英雄は、美酒と化して生きづける

ナポレオンの呼称は、この史実とは直接の関係はない。各メーカーが、いつの頃からこの名前を採用したか定かではないのが実情だ。

過去

ホテルバシフィック東京

太田靖夫

ヨニヤック紀行

ジャルナックの追想

リヨンを振出しにマコン、ボース、ムルソー、シャブリ、ロワールなどのぶどう畑やシャトーなどを視察し、ボース町ではブルゴーニュ・ペール・エ・フィス社をはじめオテル・デュ・ヴァン（ワイン美術館）やワインオークションで名高いオスピス・ド・ボース（藝薈書院）等を見学したあとロワール地方ツールのホテル、ボルドーに落着いたのは九月も半ばを過ぎていました。

大陸性気候のせいか日中の陽射しは強くても夜となると7~8°Cぐらいに冷えこみ肌寒さを覚えなくらいです。翌朝八時過

ジヨン・サイ  
モン・ブザーズ社  
と会併し、その後、一九六  
四年にカナダの巨大企業ハイラム・ウォー  
カーの傘下に入つて現在に至つています。  
聞くところによるとクルバジエ氏が秘蔵の  
自醸コニャックをナボレオンに献上して以  
来龍愛を受けた名酒として、二十年ものを  
“ナボレオン”と名づけて皇帝の象徴の鷲  
の紋章を瓶に刻みナボレオンの立像をシン  
ボルマークに採用しているとのことです。  
私たちは、白髭で有名なこの社の輸出部  
長ギロン氏は先導で、悠々と流れる美しい

水が高く一パートルくらいあり、樹樹を延ばして生産量を増やすコノツキアという古い整枝法によるものです。

コニヤック用ぶどうはこの他フォル・ブランシユやコロンバール種などが使われますが、この種のぶどうは酸味の多いのが唯一の特徴で、良質のコニヤックを造るためには欠かせないもので、蒸留過程で香氣成分をつくる要素です。コニヤック地方の土壤は白亜の石灰質のやせ土がほとんどで大陸性気候でないことがコニヤックに適したぶどうをつくるとのことです。係員の説明によるとクルバジエ社の製品は普及品であるスリースターをはじめVSOP、ナポレオン、クール・アンペリアル、クリスタル

一時か流れました。溝繡されたホテルのサヴィエットは一味違つた、たどたどしい女工さんウエイトレスのサーサヴィエスに出会いました。しかし、流石にオード・ヴィの国だけのことはあって昼間といえども食前からお手のものの美酒が次々と出され、いや應なしにこの国の生命の水に酔わされてしましました。

遠米の客をもてなす誠意はいたるところに現れていて、料理はコニャック市のホテル・モダーンからの出前のものでフルコール・スの接待をうけ、食後酒としてこの社の逸品ナボレオンを自由にふるまつてくれました。接待には馴れたものとはいえ締めくくりにご自慢のナボレオンとは流石でした。



# SECRETARIAL SERVICE

文字通り、本  
つて出張先で  
の書記、通訳、  
してくれる便

翻訳からタイプ、テレ…  
クスまでカバーする幅  
広い対応

主な業務内容は、翻訳、タ  
イプ、通訳、テレックス、速  
記など。

一般文と技術文の両方を取り  
いる。

技術および業務と日本して選択できるシステムで、英語がメインだが、諸外国

ホテルによつて各エキ  
トを揃えており、宿泊  
お客様の国籍に応じて  
お来るという。世界各国  
あるホテルならでは  
である。

A color photograph of a man in a dark suit and glasses, sitting at a wooden desk in an office. He is looking down at some papers on the desk. To his right is a large black desk lamp mounted on an arm. Above the lamp is a framed painting of a still life with a vase and fruit. On the desk in front of him is a typewriter and a small computer monitor. To his left, a sign on a stand reads "SECRETARIAL SERVICE" and "PALACE HOTEL TEL. EXT. 2249". The background shows wood-paneled walls.

ホテルに常駐する秘書、セクレタリアル・サービス

通訳は、一般通訳のほかに、  
同時、技術および業務と、目  
的に応じて選択できるシステ  
ムになっている。一応、英語、  
日本語がメインだが、諸外国  
語も、ホテルによって各エキ  
スペートを揃えており、宿泊  
されるお客様の国籍に応じて  
待機させるという。世界各国  
の人々が集まるホテルならでは  
の特徴である。

業時間は、ホテルによつて多少異なるが、だいたい午前九時から午後五時三十分までオーブンしており、場合によつては深夜でも受け付けてくれる。

TRANSLATION-  
INTERPRETATION-  
TYPEWRITER RENTAL-  
TELEX-CABLE-  
TYPING-  
STENO-  
RECOPY-

TELE  
TYP  
ST  
R

Déjeuner ou  
Château COURVOISIER

Langoustes roses en Bellevue  
Viandes froides  
Salade de Saison  
Plateau des Fromages  
Assortiments de Gâteaux  
Café

Cognac NAPOLEON COURVOISIER

Bourgogne Blanc Meursault 1971  
Grand Corbin St-Emilion 1966  
Apéritif : Champagne Pol Roger Brut

この後、小高い丘にある醸造工場と樽貯蔵所の見学にそちら様の表情にはお構いメラを向けてはフランシュンヤッターの音を立てるの

醸造工場の施設は一流企業としては小規模と思えるようなもので三百五十五ガロンの銅製蒸留釜が六台、煉瓦の炉上に設置されている何の変哲もない風景で、ウイスキー工場と比べ小さいものです。しかし、樽の中では静かに出来事を待っているクルバジエ、コニャックの貯蔵量が五百万ガロンもあると聞いて驚かされました。

一連の視察が終えたあとシャトー・クルバジエの心づくしの昼食会が大広間で催され、まずはこの社のディジョン社長からの歓迎の挨拶にはじまり、次いで当方の代表からの謝辞のセレモニーの後は豪華な食事の

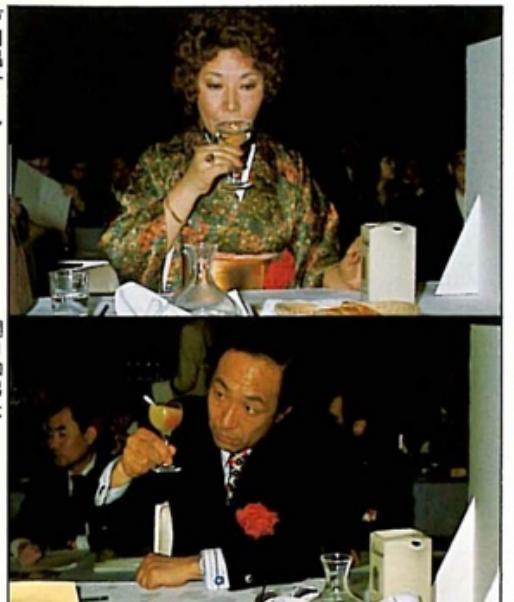
シヤラント河沿いにある杜居に招じ入れられて、まずは記念撮影ということで杜居の壁面をバックに勢揃いし、クルバジエのデイヨン社長を真ん中に入れてフィルムに納まつたあと杜居の裏のボトリング工場に案内されました。そこでは居並ぶ女工さんのボトリングとラベリングの最中を見せてもらいました。素人カメラマンの私たちが次から次へとフランシュを浴びせかけるので、デキヤンター、エキストラ・ヴィエイユの六種あり主力製品はスリースターで全生産の八十パーセントを示めるといわれます。世界的に有名なブランド「ナポレオン」は熟成二十年のもので、クリスタルボトルの中身はナポレオンでエキストラ・ヴィエイユは20年以上の極上コニャックをブレンドしたクルバジエ社最高級品であり、サ・ブランデー・オブ・ナポ・ナンと云々して世界

# HBA REPORT

今回の審査員は、前回まで十名だったものに二名を加えて十二名となつた。メンバーは、審査員長の徳間書店社長・徳間康快氏を筆頭に、女優の栗原小巻さん、作家の篠沢左保氏、戸川昌子さん、森田景樹氏、医学博士の岡口和男氏、マスコミ・実業界からは新井明氏、佐藤国光氏、ジョージ・V・ホクロフスキイ氏、杉浦欣介氏、千野宜時氏、そして日本ホテル協会事務局から丁字晴夫次長といつた、いずれ劣らぬ力で通ばかり。五人一組のローテーションでそれぞれ五名の実技の採点を行なうシステムを探つている。



審査中の志茂田景樹氏



## 第10回 HBA創作カクテルコンペティション

式次第	司会 (沢井 慶明 小松佐季美 石井HBA会長)
一、開会の辞	今井競技委員長
一、審査員紹介	前回優勝者 池田勇治
一、競技会運営規則説明	前回優勝者 池田勇治
一、選手入場	休憩 後半終了
一、優勝杯返還	今井競技委員長
一、選手退場	徳間審査委員長
一、模範演技	石井HBA会長
一、競技開始	大石副会長
一、前半終了後	
一、競技再開	
一、成績発表	
一、講評	
一、表彰式	
一、閉会の辞	

午後一時四十五分、いよいよ競技スタート。大会は、石井会長の開会の辞で幕を開けた。選手入場や、優勝杯返還、審査員紹介、今井競技委員長による規則説明と進むにつれて、次第に張りつめた空気がみなぎつてくる。今回のエントリーは、総勢二十八名。事前審査にパスした各ホテルはえぬきの代表選手ばかりが、総合技術四十点、カクテルの味五十点、ネーミング点十点、の計百点満点で競うことになる。

選手は、当日の午前中、大会に先だつて行われた実技順番の抽選で決定した順に、次々と中央演壇上で五杯分のカクテルを作られる。公正をきすため、審査員や観客に知られるのはカクテル名だけ。ホテル名や当人の氏名も一切伏されるという念の入れようで、純粹に技術と味のみが採点でされるようになっている。

午後一時四十五分、いよいよ競技スタート。一番の選手が登場し、幾分緊張気味で演技を開始した。一瞬、シンと静まりかえった場内に、氷のカラント動く音だけが響く。シェイカーのリズミカルな動き、手際よい注ぎ。作り終つて、一步退き、ホップした表情で一礼。そのスマーズな動きに見とれたかのように、ちょっと間があつて観客席から大きな拍手のウズがまきあがつた。この間、約四分。二百四十秒間にもてる技術のすべてを込めた技だ。

その間、真剣な目差して壇上を見つめていた審査員は、つづいて配られたカクテルの試飲に入った。半分ほど一気に口に含み、カクテルを味わっている時は全く別の神

妙な面持ちだ。そして採点用紙に手早く書くと、後方の採点集計者へ渡す。得点が上がり、ホーッというざわめきと拍手が場内にひろがつた。

中国名のカクテル「梅花」

毎年、出品されるカクテルのネーミング

は、時代を反映した楽しいものが多いが、

本年も、故ジョン・レノンを偲ぶものや神

戸ポートビアに因んだもの、中国名と、工

夫に富んだネーミングが多かった。

これら次々と発表される作品は、いずれも高水準で、一、二点の僅少差を争う様相となつたが、早々に最高得点をマークしたのは、四番目に披露された「梅花」。梅酒をベースにした中国名のカクテルだった。これを追つて、各人が腕前を披露したわけだが、ついに善戦わずかに及ばず、そのまま優勝をさらつた形になつた。

審査が終了して、成績表示パネルの覆われた紙をとり、選手名とホテル名が発表された。

「優勝、京都ロイヤルホテル、奥原智明君！」

競技委員長の発表のあと、表彰式へ。優勝杯や副賞のラスベガス旅行等、数多くの賞

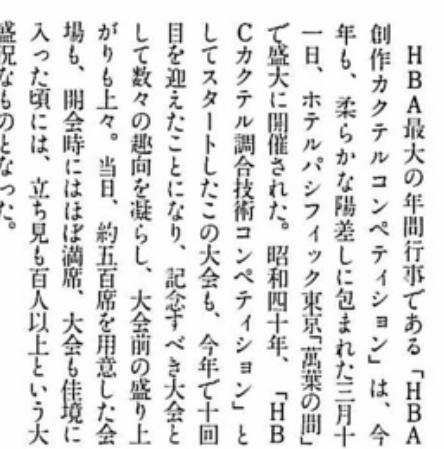
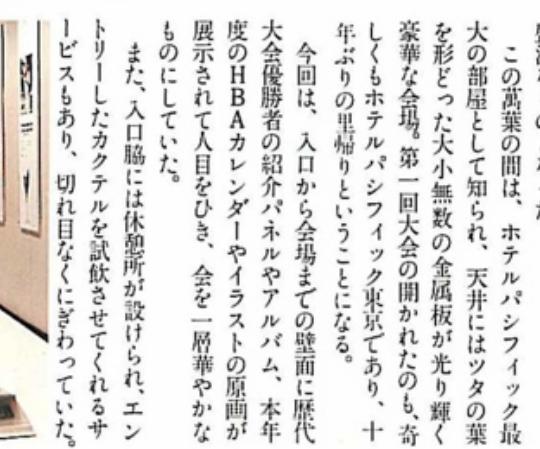
品が贈られ、壇上でVサインをする奥原氏の表情がスポットライトの中に照らし出されたのが印象的だった。

今大会の特徴は、徳間審査委員長の講評のごとく「全体に実力が接近しており、地方と東京の差がなくなつた」といえる。その意味でも京都の優勝は意義深いもの」といいう言葉どおりであろう。委員長は、最後に「来日する外国人の方が年々増加している」という言葉どおりである。委員長は、最後に「日本社会において、HBA加盟ホテルのバ

ーは、日本の玄関であり、このカクテルコンペティションの発展は、その誠意にかかる」としめくくられた。



講評を述べる徳間審査委員長



記念すべき十回大会を迎えた

カクテルコンペティション

HBA最大の年間行事である「HBA創作カクテルコンペティション」は、今年も、柔らかな陽差しに包まれた三月一日、ホテルパシフィック東京・萬葉の間で盛大に開催された。昭和四十年、「HBCカクテル調合技術コンペティション」としてスタートしたこの大会も、今年で十回目を迎えたことになり、記念すべき大会として数々の趣向を凝らし、大会前の盛り上がりも上々。当日、約五百席を用意した会場も、開会時にはほぼ満席、大会も佳境に入った頃には、立ち見も百人以上という大盛況なものとなつた。

この萬葉の間は、ホテルパシフィック最大の部屋として知られ、天井にはツタの葉を形どつた大小無数の金属板が光り輝く豪華な会場。第一回大会の開かれたのも、奇しくもホテルパシフィック東京であり、十一年ぶりの里帰りということになる。

今回は、入口から会場までの壁面に歴代大会優勝者の紹介パネルやアルバム、本年度のHBAカレンダーやイラストの原画が展示されて人目をひき、会を一層華やかなものにしていた。

また、入口脇には休憩所が設けられ、エントリーレーサーのカクテルを試飲させてくれるサービスもあり、切れ目なくぎわつていた。

大会優勝者の紹介パネルやアルバム、本年度のHBAカレンダーやイラストの原画が展示されて人目をひき、会を一層華やかなものにしていた。

また、入口脇には休憩所が設けられ、エン

トリーしたカクテルを試飲させてくれるサ

ービスもあり、切れ目なくぎわつっていた。

今年は、入口から会場までの壁面に歴代

大会優勝者の紹介パネルやアルバム、本年

度のHBAカレンダーやイラストの原画が

展示されて人目をひき、会を一層華やかな

ものにしていた。

また、入口脇には休憩所が設けられ、エン

トリーしたカクテルを試飲させてくれるサ

ービスもあり、切れ目なくぎわつていた。

今年は、入口から会場までの壁面に歴代

大会優勝者の紹介パネルやアルバム、本年

度のHBAカレンダーやイラストの原画が

展示されて人目をひき、会を一層華やかな

ものにしていた。

また、入口脇には休憩所が設けられ、エン

トリーしたカクテルを試飲させてくれるサ

ービスもあり、切れ目なくぎわつっていた。

今年は、入口から会場までの壁面に歴代

大会優勝者の紹介パネルやアルバム、本年

度のHBAカレンダーやイラストの原画が

展示されて人目をひき、会を一層華やかな

ものにしていた。

# HBA

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

## HBAの10年

①

今年の四月でHBAの歴史も十年の星を数えることになりました。全国の会員の皆様とともに創設十周年を心から喜びたいと思います。よく十年一節といいますが、どんなことでも十年続けるということは並みのことではありません。

HBAもよいリーダーシップがあり、会員の力強い協力があり、それにも増して強力な後援者があつたからこそ加盟九十社三百五十名の会員を擁する今日の繁栄があるわけです。私は昭和四十七年七月の総会で会長の大役を引受け以来、九期にわたってその役を継続させていただきました。その間、私の不徳のいたずら大きき、会の発展に貢献できなかつたことを遺憾に思っています。

しかし、ここで過ぎ去った十年の歳月を顧りみてあるいは知られざる一面を皆様に紹介することも意義あることだと思います。

昭和二十七年九月のことです。私たちの業界としては画期的なことに、都内主要ホテルの飲料責任者の面々がホテルオーラーの宴会場に顔を揃えたのでした。ホテルオークラ、パレスホテル、帝国ホテル、ホテルニュージャパン、銀座東急ホテル、丸の内ホテル、第一ホテル、ホテル国際観光、銀座日航ホテルの各社の飲料のトップたちの全議です。

その時の動機は、飲料の売値について他社の値を知るためにものでした。單純な疑問がこの会合の導火線になつたのです。パレスホテルの今井課長（当時）に呼びかけたところ心よく応じてくれ、たちどころに事はまとまりました。みんな疑心暗鬼だったので「渡りに舟」といったことだったのかもしれません。しかし、初めての会合のためか、緊張も手伝つてぎくしやくしたものがいました。特に自社の売値を他社に教えることは抵抗のある時代でしたので、余計にその傾向が強かつたのかもしれません。



HBA顧問 太田靖夫

この時の会合の結果、情報の交換をして親睦を深める必要を認め合い、この種の会合の持続と組織化を決め、名称を「HBBG（ホテル・バーメンズ・ギルド）」として、都内主要ホテルのチーフバー・テンダーに呼びかけて発足したのが、そもそも始まりです。

何回かの会合を続けるうちにウイスキーやワイン工場見学会が提案され知識の向上に役立つことで京都や仙台の工場などの施設見学会を行いました。

昭和二十九年の東京オリンピックを契機として第一次大型ホテル建築ブームがあり、第二の波が大阪万博を開催機に千室クラスの国際ホテルが次々と出現しました。

その頃、私はホテルパシフィックの開業準備に忙殺されておりました。時の内閣は、増税の一環として輸入酒関税の一桁値上げを五月に予定しておりました。業者の上乗せを考えると輸入ウイスキーは大きく値上がりを招くことが必至であり、新規ホテルは勿論のこと、既存ホテルも大きく困惑しました。そこで私たちのHBBGが、今の言葉でいう物価Gメンとして私たちの輸入業者と特約店であったと思います。

このGメン活動を概略すると、ウイスキーのエージェント、ホテル・サプライヤー、特約店宛てに「HBBG加盟ホテルがバー・スコッチとして御社取扱いの「メロー・ラブ」を使用した場合のホテルに仕入価格はいくらくなるか」を書面で質問して面談で回答を求める

した。東京プリンスホテルに会場を設けて、丸々一日かけて個別に業者との面談を行いました。自社ウイスキーを大手ホテルがバー・スコッチとして使うことは大きなメリットがあるので、目いっぱい価格を下げて提示してきました。結果的には関税の値上がり以前より安く仕入れることができたのです。各ホテルは、この活動によつて従来より一段と安く購入することができ、企業業績に大きく貢献できたことは確かな事実です。

この頃、全の内外からの声もあり、若い子弟たちの啓蒙、育成のために、広くバーテンダーに呼びかけてHBBGを大きく発展させることを痛感しました。会則を設け、秩序ある運営をすることになり、私が会則の叩き合の作成にあたりました。

当時の世相は、心ない業界人の劣悪な事件でマスコミの社会面を汚すことがよくあり、私たちを卑下する傾向が強かつたのです。そんなことであつてか、この会は権威のある集いにすべきとの意見が圧倒的多数でした。従つて会員の資格について厳し過ぎるくらいの規制を設けてあるわけです。

その基本理念としては、業界人として常に人格の陶冶をばかり、親睦を深め、知識や技術の向上に励んで、業界发展に寄与することを目的と定めていました。事業としてカクテルコンペティションをはじめ研修及び講座、施設見学会、親睦会及び相互扶助なども盛りこみました。この会のものとに、取りあえずは都内ホテルの同志に呼びかけたところ十八社八十名の組織ができ、「HBC（ホテル・バーメンズ・クラブ」と改称して発足しました。いうならば「HBA黎明期」といえるときだつたと思います。

「泣く子も黙るHBC」と密かに業者間でいわれたのもこの頃のことです。

## REPORT



談笑する栗原小巻さんと笹沢左保氏

なごやかな雰囲気に満ちた懇親会

大会も無事に終了し、ひきつづいて場所を「藤波の間」に移して懇親会が催された。延べ約五時間にも及ぶ審査での緊張もほぐれ、こちらはいたってなごやかなムードに終始し、歓談の輪があちこちにできて、活況だった。

なかでも審査員の方々は、一同にホツとした様子で、栗原小巻さんは「自分で最高点をつけた作品が優勝したので、なんとか大役を果たせたと思っています。皆さん真剣な表情ばかりで圧倒されました。私自身カクテルが大好きですし、これからはひとつずつ選んで味わいたいですね。」と顔をほころばせる。また、最近久ぶりにカクテルを飲んで以来、心待ちにしていました。志茂田景樹氏は「これからカクテルがはやりそうな気がしますね。」とご満悦の様子だった。

優勝した奥原氏は「昨年に次いで、二回目のチャレンジなんです。前回は佳作だったんで、今度こそはと思いましてね。」と、優勝カップを前に喜びを全身で表わしていました。一方、惜しくも準優勝だった銀座東急ホステルの戸田氏は、「やはり、アガリました。自分としては、八十年代はテキーラの時代だと思って作りました。」とのこと。席上、祝辞や挨拶につづいて歴代大会優勝者への記念バネル授与などが行われ、成功裡のうちに幕を閉じた。

## 第10回HBA創作カクテルコンペティション 入賞者ならびに作品名

六位 村中恵二 (銀座第一ホテル) カクテル名 「アメリカン・ドリーム」	五位 吉田栄 (サンシャインプリンスホテル) カクテル名 「サンシャイン'81」	四位 小泉晃二 (パレスホテル) カクテル名 「イエスタデー」	三位 小野寺昌明 (京都ホテル) カクテル名 「セシリ亞」	準優勝 戸田直樹 (銀座東急ホテル) カクテル名 「フリティーローズ」	優勝 奥原智明 (京都ロイヤルホテル) カクテル名 「梅花」
Bourbon Whiskey 1/3 Orange Curacao 1/6 Fresh Orange Juice 1/3 Fresh Lemon Juice 1/6 Grenadine Syrup IT/S	Dry Gin 2/3 Triple Sec 1T/S Fresh Orange Juice 2T/S Grenadine Syrup IT/S	Pimms No.1 Cup 4/8 Amaretto di Saronno 2/8 Fresh Lemon Juice 1/8 Grenadine Syrup 1/8 Grenadine Syrup IT/S	Tequila 3/6 Cherry Brandy 1/6 Fresh Orange Juice 1/6 Grenadine Syrup 1/6 Grenadine Syrup IT/S	Tequila 1/2 Orange Curacao 1/4 Fresh Orange Juice 1/6 Grapefruits Liqueur 1/5 Grapefruits Juice 1/5	Umeshu (梅酒) 2/5 Campari 1/5 Grapefruits Liqueur 1/5 Grapefruits Juice 1/5



佳作第1位 中島明史 (ホテルオークラ) カクテル名 「メロー・ラブ」	ネーミング賞 三浦雅夫 (ホリディイン南海大阪) カクテル名 「シェイプアップ・レディ」	ネーミング賞 久保朝登 (高輪プリンスホテル) カクテル名 「ミス・ヒーロー」	作品賞 小野寺昌明 (京都ホテル) カクテル名 「セシリ亞」	総合技術賞 奥原智明 (京都ロイヤルホテル) カクテル名 「梅花」
---	--	---	--	---

※ネーミング賞は同点のため2作品受賞

各賞受賞者  
ならびに  
作品名

