

STIR

ステア
1981 AUTUMN VOL.3
世界のホテル・バー—②
“ブル&ベア ザ・ウォルドーフ・アストリア・ホテル”
“Bull&Bear, The Waldorf-Astoria” NEW YORK

HBA

全国ホテルバーメンズ協会



CONTENTS

目次

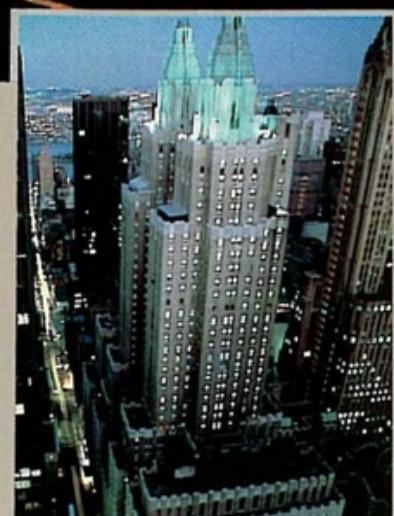


世界のホテル・バー ②

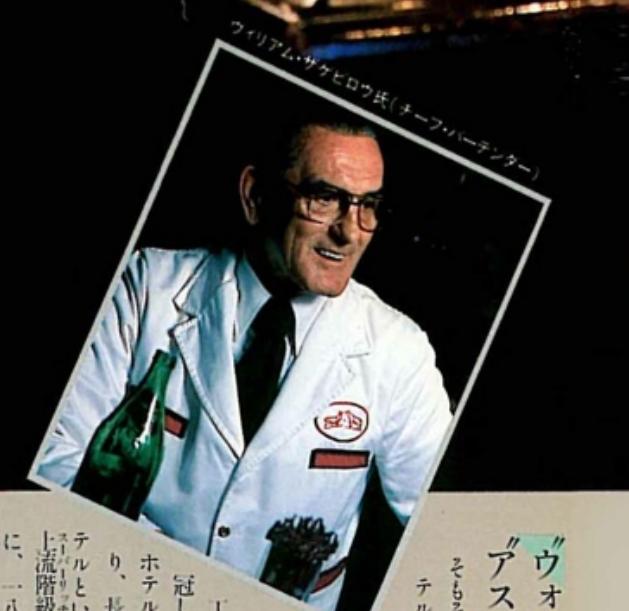
“ブル&ベア”

ザ・ウォルドーフ・アストリア・ホテル、ニューヨーク
“Bull & Bear” The Waldorf-Astoria, NEW YORK

1931年10月、マンハッタン島の日抜き通り、パーク・アベニューとレキシントン・アベニューを睥睨するかのように、アル・デコの瀟洒なツイン・タワーのホテルが落成した。47階建て、全1,852室という規模を誇る、ニューヨーク最大のホテル、新生“ウォルドーフ・アストリア・ホテル”的開業である。



当時のこの連絡路の人気はすごいもの



“ウォルドーフ・ホテル”と
“アストリア・ホテル”

そもそもウォルドーフ・アストリア・ホ
テルは、二つの別々のホテルからスタ
ートしたといわれる。始祖は、

ドイツ系寒菜家ジョン・ヤコ
ブ・アスターの會社一人である。

まず、弟のウイリアム・ウォル
ドーフ・アスターが、五番街二十四

丁目の自宅を取り壊し、自らの名を
冠した十三階建ての“ウォルドーフ・
ホテル”を開業した。当時の一等地であ
り、長期滞在者向けのマンション形式ホ
テルといふこともあって、ニューヨークの
上流階級の人々に好評を博したという。時
に、一八九三年三月十三日。その夜、ホテ
ルでは、鉄道王ヴァンダービルト夫人主催
のパーティが盛大にくりひろげられた。これ
は、史上初の公式なチャリティ・パ
ーティーとして知られている。

これに遅れること四年後の一八九七年、
兄のジョン・ヤコブ・アスター四世も、隣
の敷地に十六階建ての“アストリア・ホテ
ル”を開いた。そして、これら二つのホテ
ルが合併して“ウォルドーフ・アストリア・
ホテル”が誕生し、二つの建物は連絡路で
結ばれた。現在のエンパイア・ステート・
ビルディングの位置にあたる。

22 a story of “THE BRANDS” ●

世界の銘酒 ②
磨きぬかれた技と独特的の製法
「ジャック・ダニエルズ」

24 STIR ESSAY 諸国雑記 ③ ●

「ジャック・ダニエルズ・メモリーズ」
諸国旅人

25 ステア・インタビュー ●

The Artisan Spirit
第5回HBC創作カクテルコンペティション
優勝 久保木廉雄(パレスホテル)

26 ホテル再考 ●

「ワールド・イングリッシュ・ニュース
・サービス」

27 HBAの10年 ② ●

HBA顧問 太田靖夫(ホテルバシフィック東京)

28 第10回HBA定例総会レポート ●

29 第6回勝沼ワイナリー試飲会 ●

30 HBA会員名簿 ●

32 for a NIGHTCAP ●

HBA通信 ●

●世界のホテル・バー ② 1

“ブル&ベア Bull & Bear”
ザ・ウォルドーフ・アストリア・ホテル、ニューヨーク
The Waldorf-Astoria, NEW YORK

●Fragrance of Spirits and Talks 6

ステア対談 德間康快 VS 三田佳子

●STIR ESSAY 9

醉狂雑記 ③
「バーについて」 井上宗和

●LIQUOR IN ART 10

ニューヨーク・ミステリー
「華麗なる紹興推理小説の世界
ファイロ・ヴァンス」

●HBAバー・ガイド 14

Looking for Good Bars
バー“シェラザード & ブドウル”
(ホテルニューオータニ)
メンバーシップクラブ“マルコポーロ”
(名古屋観光ホテル)

●TASTE THE GOOD COCKTAIL 16

「シルバー・パンチボウル」

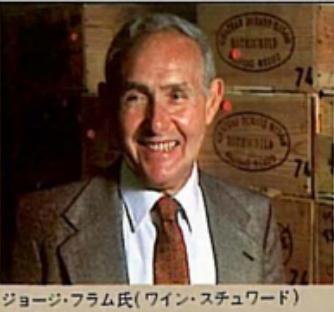
●ホテル・バーを楽しむために ③ 18

Florid Cocktails to Your Delight
「ホテルステーションプラザ」
松田達也

●a story of “THE BRANDS” 20

風格ある男の小道具——パイプ篇③
「クレイ&メアシャウム」

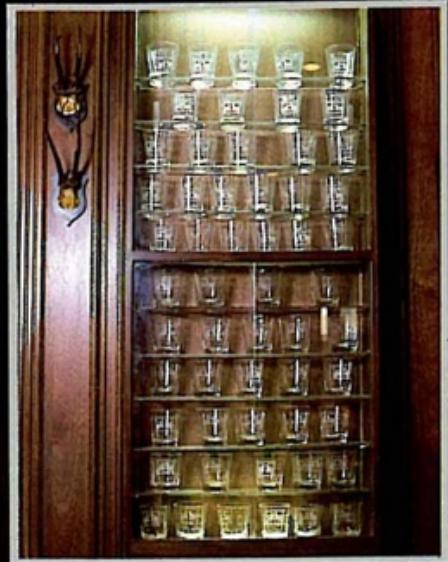




禁酒法時代につくられたバー
「オールド・テイラード」(医療品
認可)の表示が、当時の情況を傳
ばせる。



右から、ストロベリー・ダイキリ、
ブルームーン、ウイスキー・サワ
ージャングルジュース、ティキラ、
サンライズ、ビニヤ・コラーダ



ネーム入りグラスの収納棚。ひと
つひとつ個別に名前を記入して、
それを刻み、個人専用のグラスで酒を
供する心にくいサービスである。



ワインは「ル・グラン・ヴエルダス」(ヴィンテージ・ボルドー)、赤、「ギュベー・シエヴィヨ」。同「白」、それに「ペール・ブル・ワイン」、一人分の小ビン入「赤・白・シャンパン」も「ウォルドーフ・アストリア・サンペニン」(カリフォルニア産)と枚挙にいとまがない。

「名前には日くがあつてね。ウイスキーの「バロン」つていうのは、現オーナーの「バロン・ヒルトン」のファースト・ネームの

できない。万一、知らずに行つた人のためには、ジャケットが一応用意してある。インテリアとして、まず目を引くのは店名に因んだ雄牛と熊の彫刻。これは旧バーチ時代からのもので、移転とともにこちらへ運ばれてきた。カウンターの上に、金属製のアーチ型ランプとともに飾られており、言つまでもなく、このバーのシンボルである。カウンター内中央には、アンティークなレジスターがどっしりと構え、その周囲を取り囲むように多種多彩なりカーボトルが並べられている。

そして、これらのボトルの中には、当ホテルのオリジナル・ブランドが多いのも特徴のひとつだ。例えば、ウイスキーなら、スコッチの「ウォルドーフ・アストリア・スコッチ」、アメリカン・ウイスキーの「ブル・ワイン・スペシャル・リザーブ」、「ビーフ・バロン・スペシャル・リザーブ」、「スピリット類では「ブル・& ベア・ジン」に「ドナック・ウォッカ」、「ケント・アーチャー」などがある。

できない。万一、知らずに行つた人のためには、ジャケットが一応用意してある。インテリアとして、まず目を引くのは店名に因んだ雄牛と熊の彫刻。これは旧バーチ時代からのもので、移転とともにこちらへ運ばれてきた。カウンターの上に、金属製のアーチ型ランプとともに飾られており、言つまでもなく、このバーのシンボルである。カウンター内中央には、アンティークなレジスターがどっしりと構え、その周囲を取り囲むように多種多彩なりカーボトルが並べられている。

そして、これらのボトルの中には、当ホテルのオリジナル・ブランドが多いのも特徴のひとつだ。例えば、ウイスキーなら、スコッチの「ウォルドーフ・アストリア・スコッチ」、アメリカン・ウイスキーの「ブル・ワイン・スペシャル・リザーブ」、「ビーフ・バロン・スペシャル・リザーブ」、「スピリット類では「ブル・& ベア・ジン」に「ドナック・ウォッカ」、「ケント・アーチャー」などがある。

だつたらしい。なにしろ、一日二万五千人からの見物客が押し寄せたという。ここに集まる人々のお目当ては、通路に設けられた女性向けのファッショナブルな「ティ・サロン」。彼女たちは、當時大流行った孔雀の羽根飾りをつけた帽子をかぶって集い、日々、様々な話題に花を咲かせたという。この光景から、いつしかいたのが「ビーコック・アレイ(孔雀通り)」。

上流界のサロンとして、ニューヨーク社交界の名物としてウォルドーフ・アストリア・ホテルの名声を築く役を担い、数々のエピソードを生み出し、後々までも語りつながれた場所である。

こうして一世を風靡し、順風満帆のスタートを切つたウォルドーフ・アストリア・ホテルだが、時代は第一次世界大戦後、ホテルだつたが、時代は第一次世界大戦後の深刻な不況期を迎え、その波は容赦なく

だつたらしい。なにしろ、一日二万五千人からの見物客が押し寄せたという。ここに集まる人々のお目当ては、通路に設けられた女性向けのファッショナブルな「ティ・サロン」。彼女たちは、當時大流行った孔雀の羽根飾りをつけた帽子をかぶって集い、日々、様々な話題に花を咲かせたという。この光景から、いつしかいたのが「ビーコック・アレイ(孔雀通り)」。

「この不況時に、ウォルドーフがオーブンすることは、アメリカ全土をあげての勇気と自信の祭典である……」

第三十二代大統領ハーバート・フーパーは再開を願う声が各所であがり、熱心な有志は再建基金を始めたのだ。基金は大成功した。最終的には、当時の金額で三千六百万ドルもの寄付金が集まつたというから驚く。

そして、この基金に一役も役も買ったの

ホテル界にも波及。一九二九年五月、ウォルドーフ・アストリア・ホテルも、余儀なくその二十二年間の幕を閉じるに至つてしまつた。

こうして、パーク・アベニュー五十丁目に場所を移してホテル再建が開始され、一九三一年十月、いよいよ再出発の日を迎えたのである。

建築様式は、當時流行のアール・デコ様式。四十七階建てで、旧ホテルのセパレート・ホテルの面影を残したツイン・タワー

形式であった。

この日、ホワイトハウスからラジオ放送による演説を行つたフーパー大統領は、その演説の中で、わざわざ先のような祝辞を述べたという。折から、ホテルには「万美元の寄付金が集まつた」というから驚く。

そのうえ、フーパー大統領は、演説が終形式であつた。

しかし、メイイン・バーといえど「ブル&ペア」をあげられよう。このバーの売り文句は「The men's bar that women adore (婦人の敬愛する紳士の集うバー)」。旧ホテル時代にメンズ・バーであつた名残りを、そのままバーのセールス・ポイントに活かしているわけだ。

しかし、メイイン・バーといえど「ブル&ペア」をあげられよう。このバーの売り文句は「The men's bar that women adore (婦人の敬愛する紳士の集うバー)」。旧ホテル時代にメンズ・バーであつた名残りを、そのままバーのセールス・ポイントに活かしているわけだ。

店名を株式市場から採つたのもユニークな点。株用語で、「ブル(雄牛)」は買い、「ペア(熊)」は売りを指すとか。そのため、ニューヨークの株式市場とは密接な関係にあり、店内の電光掲示板には、十五分ごとにウォール街の新しい株価が送られてきで表示されている。「昔からの伝統してね。以前は、ティック・カーテープ(株式相場表示テープ)で送られてきたものです」とフード&ビューアレッジ・ディレクターのトマス・マネッティ氏は語る。

ホテル内で一番格式を重んじるバーといふ性質上、服装の規則がやや厳しく、ジャケットを着用しなければ扉をくぐることは

伝統と雰囲気を

そのままに残した「ブル&ペア

現在、ウォルドーフ・アストリア・ホテルは、客室総数千八百五十二室、スタッフは二千人という大所帯。当然、バーやレストランの数も相応に揃っている。「ブル&ペア」、「ザ・サー・ハリーズ」、「ハイド・アウエイ」、「ビーコック・アレイ」等、それぞれ独自のスタイルを持ち、サービスや飲み物も十分オリジナリティを生かしているので、甲乙はつけがたい。

しかし、メイイン・バーといえど「ブル&ペア」をあげられよう。このバーの売り文句は「The men's bar that women adore (婦人の敬愛する紳士の集うバー)」。旧ホテル時代にメンズ・バーであつた名残りを、そのままバーのセールス・ポイントに活かしているわけだ。

店名を株式市場から採つたのもユニークな点。株用語で、「ブル(雄牛)」は買い、「ペア(熊)」は売りを指すとか。そのため、ニューヨークの株式市場とは密接な関係にあり、店内の電光掲示板には、十五分ごとにウォール街の新しい株価が送られてきで表示されている。「昔からの伝統してね。以前は、ティック・カーテープ(株式相場表示テープ)で送られてきたものです」とフード&ビューアレッジ・ディレクターのトマス・マネッティ氏は語る。

ホテル内で一番格式を重んじるバーといふ性質上、服装の規則がやや厳しく、ジャケットを着用しなければ扉をくぐることは

るとホテルに駆けつけ、その後、終生ここで住まいしたという。公けに、「ザ・ニューワルドーフ・アストリア・ホテルは大統領によつて始められた」といわれるようになつた由縁である。

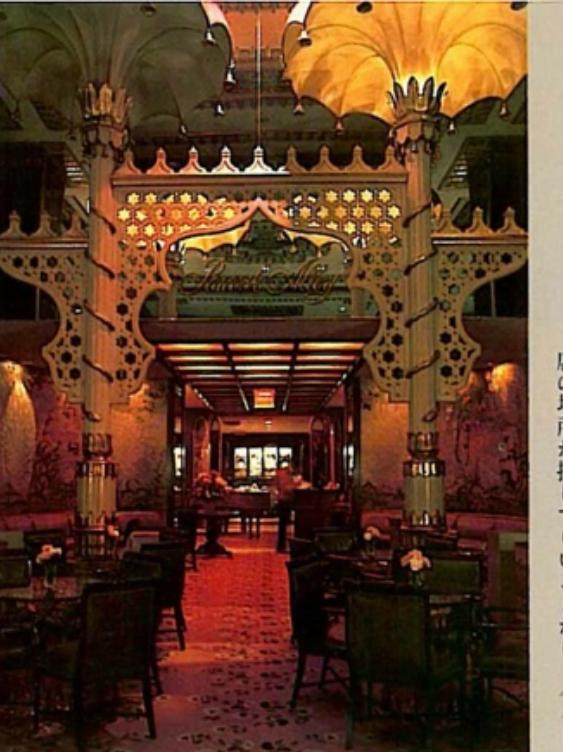
今日の「ウォルドーフ・アストリア・ホテル」誕生の日のことであつた。

「この不況時に、ウォルドーフが誰あらう時の大統領ハーバート・フーパーは再開を願う声が各所であがり、熱心な有志は再建基金を始めた。そして、このホテルには、萬歳基盤がつめかけ、祝賀セレモニーの真つ中最中だったが、演説が伝わるや、ドナルドの寄付金が集まつたというから驚く。

そのうえ、フーパー大統領は、演説が終形式であつた。

この日、ホワイトハウスからラジオ放送による演説を行つたフーパー大統領は、その演説の中で、わざわざ先のような祝辞を述べたという。折から、ホテルには「万美元の寄付金が集まつた」というから驚く。

そのうえ、フーパー大統領は、演説が終形式であつた。



ピコック・アレイには作曲家コール・ポーターのピアノが置かれている

バー奥のレストラン。イギリス風の格調高いムードが漂う。



黒と茶にまとめられたザ・サー・ハリーズの店内



はじめはテナントで入っていたイラン風レストランを、後にバーに改装したのだそ。アメリカのバーにしては珍しく、オードブルが當時揃っており、このオードブルと飲み物のカート・キヤリング・サービスが売り物になっている。一杯目はウエイターガサーブしてくれるが、一杯目からはセルフ・サービス。会計は、ボトルから減った分を計算してくれる。店の場所が探しやすいことから「ハイド・パーク」。

そこで、勤続二十二年というベラン・バーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に人気のカクテルを作つてもらったのがご覧のとおり。右から、ストロベリー・ダイキリ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイスキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類もよく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・パイといった典型的なイギリス料理を堪能できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

いるという。彼らは、退社後、ここで一杯飲むのが楽しみなのだが、そんな彼らの心

をとらえたサービスもぬかりない。ボトル・キー制ならぬ、常連客のグラス・キー制である。ひとつひとつのグラスに顧客の

名前を刻み、その人が飲む時だけ供するも

ので、グラス専用の大好きな棚まである。ジョン・スチュワード（ヒルトン）のつづりを

彼に、何か逸品を、と言つたら出してくれたのが、写真の古びたバーボン・オールド・

ティラー。ボトリングが、何と一九二〇年代だから、禁酒法時代のもの。ところが、よく見ると「医療品認可」の表示がある。当

時、禁酒法第二条第六項の「医療品目的」酒類を売買できる点に目をつけた煙草業者が、こう明記してウイスキーを売買したとい

うわけなのだ。もちろん非売品なので味わうことほかないが、歴史を秘めた貴重な一本といえる。

一方、カクテルも昔から好まれている。

そこで、勤続二十二年というベラン・バ

ーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に

人気のカクテルを作つてもらったのがご覧

のとおり。右から、ストロベリー・ダイキ

リ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイ

スキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・

サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、

ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類も

よく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・

パイといった典型的なイギリス料理を堪能

できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動

向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

いるという。彼らは、退社後、ここで一杯飲むのが楽しみなのだが、そんな彼らの心

をとらえたサービスもぬかりない。ボトル・

キー制ならぬ、常連客のグラス・キー制である。ひとつひとつのグラスに顧客の

名前を刻み、その人が飲む時だけ供するも

ので、グラス専用の大好きな棚まである。ジョン・スチュワード（ヒルトン）のつづりを

彼に、何か逸品を、と言つたら出してくれたのが、写真の古びたバーボン・オールド・

ティラー。ボトリングが、何と一九二〇年代だから、禁酒法時代のもの。ところが、よく見ると「医療品認可」の表示がある。当

時、禁酒法第二条第六項の「医療品目的」酒類を売買できる点に目をつけた煙草業者が、こう明記してウイスキーを売買したとい

うわけなのだ。もちろん非売品なので味わうことほかないが、歴史を秘めた貴重な一本といえる。

一方、カクテルも昔から好まれている。

そこで、勤続二十二年というベラン・バ

ーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に

人気のカクテルを作つてもらったのがご覧

のとおり。右から、ストロベリー・ダイキ

リ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイ

スキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・

サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、

ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類も

よく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・

パイといった典型的なイギリス料理を堪能

できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動

向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

いるという。彼らは、退社後、ここで一杯飲むのが楽しみなのだが、そんな彼らの心

をとらえたサービスもぬかりない。ボトル・

キー制ならぬ、常連客のグラス・キー制である。ひとつひとつのグラスに顧客の

名前を刻み、その人が飲む時だけ供するも

ので、グラス専用の大好きな棚まである。ジョン・スチュワード（ヒルトン）のつづりを

彼に、何か逸品を、と言つたら出してくれたのが、写真の古びたバーボン・オールド・

ティラー。ボトリングが、何と一九二〇年代だから、禁酒法時代のもの。ところが、よく見ると「医療品認可」の表示がある。当

時、禁酒法第二条第六項の「医療品目的」酒類を売買できる点に目をつけた煙草業者が、こう明記してウイスキーを売買したとい

うわけなのだ。もちろん非売品なので味わうことほかないが、歴史を秘めた貴重な一本といえる。

一方、カクテルも昔から好まれている。

そこで、勤続二十二年というベラン・バ

ーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に

人気のカクテルを作つてもらったのがご覧

のとおり。右から、ストロベリー・ダイキ

リ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイ

スキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・

サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、

ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類も

よく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・

パイといった典型的なイギリス料理を堪能

できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動

向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

いるという。彼らは、退社後、ここで一杯飲むのが楽しみなのだが、そんな彼らの心

をとらえたサービスもぬかりない。ボトル・

キー制ならぬ、常連客のグラス・キー制である。ひとつひとつのグラスに顧客の

名前を刻み、その人が飲む時だけ供するも

ので、グラス専用の大好きな棚まである。ジョン・スチュワード（ヒルトン）のつづりを

彼に、何か逸品を、と言つたら出してくれたのが、写真の古びたバーボン・オールド・

ティラー。ボトリングが、何と一九二〇年代だから、禁酒法時代のもの。ところが、よく見ると「医療品認可」の表示がある。当

時、禁酒法第二条第六項の「医療品目的」酒類を売買できる点に目をつけた煙草業者が、こう明記してウイスキーを売買したとい

うわけなのだ。もちろん非売品なので味わうことほかないが、歴史を秘めた貴重な一本といえる。

一方、カクテルも昔から好まれている。

そこで、勤続二十二年というベラン・バ

ーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に

人気のカクテルを作つてもらったのがご覧

のとおり。右から、ストロベリー・ダイキ

リ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイ

スキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・

サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、

ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類も

よく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・

パイといった典型的なイギリス料理を堪能

できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動

向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

いるという。彼らは、退社後、ここで一杯飲むのが楽しみなのだが、そんな彼らの心

をとらえたサービスもぬかりない。ボトル・

キー制ならぬ、常連客のグラス・キー制である。ひとつひとつのグラスに顧客の

名前を刻み、その人が飲む時だけ供するも

ので、グラス専用の大好きな棚まである。ジョン・スチュワード（ヒルトン）のつづりを

彼に、何か逸品を、と言つたら出してくれたのが、写真の古びたバーボン・オールド・

ティラー。ボトリングが、何と一九二〇年代だから、禁酒法時代のもの。ところが、よく見ると「医療品認可」の表示がある。当

時、禁酒法第二条第六項の「医療品目的」酒類を売買できる点に目をつけた煙草業者が、こう明記してウイスキーを売買したとい

うわけなのだ。もちろん非売品なので味わうことほかないが、歴史を秘めた貴重な一本といえる。

一方、カクテルも昔から好まれている。

そこで、勤続二十二年というベラン・バ

ーンダーのウイリアム・ザケビロウ氏に

人気のカクテルを作つてもらったのがご覧

のとおり。右から、ストロベリー・ダイキ

リ、ブルー・ムーン（ホテル特製）、ウイ

スキー・サワー、シャンクル・ジース（ザ・

サー・ハリーズ特製）、テキラ・サンライズ、

ビニヤ・コラーダ。夏場は、コリンズ類も

よく出るという。

食事も、奥に併設されたレストランと

チキン・パイやステーキ＆キドニー・

パイといった典型的なイギリス料理を堪能

できるようになっている。

こういった典型的な英國風霧開氣と株の動

向（？）に引きつけられるのか、客層は、

ホテル周辺のビジネスマンが大半を占めて

徳間康快
大正10年10月25日、横須賀市生まれ
早大商科卒。読売新聞本社記者を経て、徳間書店、徳間音工、東京タイムス社、大映映画、ジャパン・レコードなど、25社を主宰、経営する。

日本のホテルは、世界一流、ある意味では超一流になってきたと思いますね。だから、同じスピードでホテルのメイン・バーも一流になってきた。

徳間康快VS二田

佳子

日本のホテルのバーは、外国と比べ、親切で清潔です。格調も高いですし。あとは、バーテンダーの方と、より一層自然な交流があればと思います。

日本のホテル・バーは、
徳間——お仕事柄、外国へ行かね
多いと思いますが、ホテルのバー
になることも結構あるんじやない
どうですか、印象は?

つて、外へあまり出ていけないので、一番安心というところからホテルのバーへ行くことはあります。ただ、特に印象というのは……。言葉もおぼつかませんしね。徳間——日本のホテルのバーとの違いについてはいかがですか？

ませんけれど、非常に親切だし、それに清潔だと思います。

徳間——日本のホテルは、世界一流、ある意味では超一流になってきたと思いますねだから、同じスピードでホテルのメイン・バーも一流になつた。言葉がてきる、できないという違いはあっても、日本のホテルほど良心的で清潔な、サービスの行き届いたっていうのはないでしょう。外国人の人も

けじやないけれど、これは世界に向かって誇りをもって言えることだと思いますね。ところで、ホテルのバーで飲まれる時は、どういったものを頼られますか? ウイスキーですか、ブランデーですか、あるいは、カクテルを注文されますか?



昭和16年10月8日、大阪生まれ。嘉子。昭和35年、女子美術大附属高校卒業と同時に東映ピュア作は「殺られてたまるか」。代表作には、「娼婦山薦」などがある。昭和44年、フリーとなり、現在までテレビ、舞台に大活躍中。映画「廊育ち」で、ミリオ映画賞主演女優賞受賞。今回、ホルトガル映画『恋の、おヨネ役』を演ずる。

徳間——そういう意味で、メイン・バーではひとりでお客さんが、ボトル一本と氷を前に、カウンターなどで飲んでいるというのは、やめた方がいいんじゃないかと思うんですね(笑)。ホテルにはいくつかバーがあるんだし……。

三田——その方が特徴が出来ますね。ビールが飲める気安いところも心要だし。

徳間——実際にそういうバーもあるわけです。しかし、メイン・バーはあくまでホテルの玄関。あるいは応接間ですからね。私は最近こういう説をもつてているんですが、賛成ですか?

三田——はい、賛成です。やはり、その方がそれぞれのカラーが出ていいと思いますし、全部が競争しあって、あそこがやつているから、こちらも、となってしまうと、どこへ行つても同じになってしましますからね。

徳間——聞くところによると、そういう各

バーの特徴づけのようなことを一番最初にしたのは、東京では銀座東急ホテル、大阪ではロイヤルホテルだという話もあるんですが、将来はぜひ、メイン・バーに関しては、あくまで格調を備えたそういうバーを作ってもらいたい。

三田——でも、今でも十分格調あると思いません。

三田——そういうことをしなくても……。

三田——りっぱなもので。(笑)

「バーテンダーの方と無理のない自然な会話ができる

ような雰囲気があれば……」

徳間——最近、日本人のお客さんは随分力クテルを注文するようになつて、自分の好みのカクテルを持つ人が多くなつてきた。かと思えば、カクテルをつくりだしたアメリカ人、それにヨーロッパの人は、最近は、男のウイスキーなんていって、日本のウイスキーを注文するんださうです。またそれに対して、日本のお客さんは、どういうわ

が先行しますでしょ。そういう意味で、バ
ーの場合はなんかは、バーテンダーの方なり、
その長になる方とのコミュニケーション
がうまく行くかどうかで、お酒の味も微妙
に変わるのはないかと思うんです。近頃
は、皆さんお客様を楽しませてくださる
ようになってきてるんでしようけれど、
シェイカーを振られるだけでなく、全体的
にもう一步、上手な雰囲気づくりができる
人たちが増えてくればいいんだろうなと、感
じます。注文とか苦言ではなくて、より一
層よくなるために、嫌味でなく交流できる
ようになるとおもしろいってことですね。

徳間——時間の問題なんかはどうですか?
ホテルのバーの場合。

三田——ああ、そういうのね。それはある程
度仕方ないと思うんですけど、割合、親し
くなつているにもかかわらず、そろそろ時
間でござりますので、最後のオーダーは?
なんて言われると、急にムードがこわれて。
まあ、注文とまではいきませんが、そんな
ところをもう少し融通をきかせていただき

A photograph of a woman with dark, wavy hair, smiling and holding a glass of beer. She is wearing a white blouse with a black bird patterned jacket over it. The background is a red and gold patterned wall.

恋の浮島』では、
ポルトガルの文豪、モラエスの
愛妻おヨネに扮します。』

て、田づくりさせてくれるというような雲間氣があればいいですね。夢でしょうか。(笑) 德間——まあ、當業上仕方ないんでしょうが、時間になると、さつさと閉めてしまうというようなところは、あまり、いい感じではないですね。例えば、現在、プロ野球の試合でも、時間がきても、テレビは延長戦をやるてしょ、そんしなきや、そのテレビは駄目になっちゃうんだから……。(笑) ホテルのバーも、一人で飲んでいても、多少は相手をするという、心配りがあつてもいいでしょうね

的、それに姿形もきれいでしょ。最近では生ビールを出すところもあるようですね。でも、これは私の考え方なんですが、ホテルのメイン・バーでは、いつもシェイカーを振っている姿が出るような形にしたい、なあと思いますね。

三田——そうですね。いろんな瓶をもつてきて、シェイカーで振って振りたり。出たり入ったり、そういうことによつて、すてきなものができるたわね、という回答がありましゅ。無言でビールをポンと出しちゃうとか、水割をつくつてしまつよりは、ずっとムードが盛りあがつて楽しいはずでしょう。

けじやないけれど、これは世界に向かつて
誇りをもつて言えることだと思いますね。
ところで、ホテルのバーで飲まる時は、
どういったものを持りますか? ウヰスキ
ーですか、ブランデーですか、あるいは、
カクテルを注文されることはありますか?
三田——ええ、このごろ慣れてきたせいか、
カクテルを注文するんです。カクテルって
いうのは、バーテンダーさんによつて得意
なものが、いろいろ違うわけでしょ。それ
ぞののバーで、思いもかけないものを飲ま
せてもらふるんですね。それが楽しみでも
あるし、おいしかつたりすると、いい発見
をしたっていう感じから。

バーについて

法人 日本城郭協会理事長
国際ワイン協会 代表世話人
井上宗和

ただ一回だけ例外がある。
昭和三十九年に出かけた四十五日間の、世界一周旅行である。

このときの旅は、当時、京王帝都電鉄の社長をしていた井上定雄（今は京王プラザホテル相談役）夫妻に同行した観察旅行である。四十五日間、飛行機はもちろんファースト・クラス、超デラックスなホテル、最高級レス

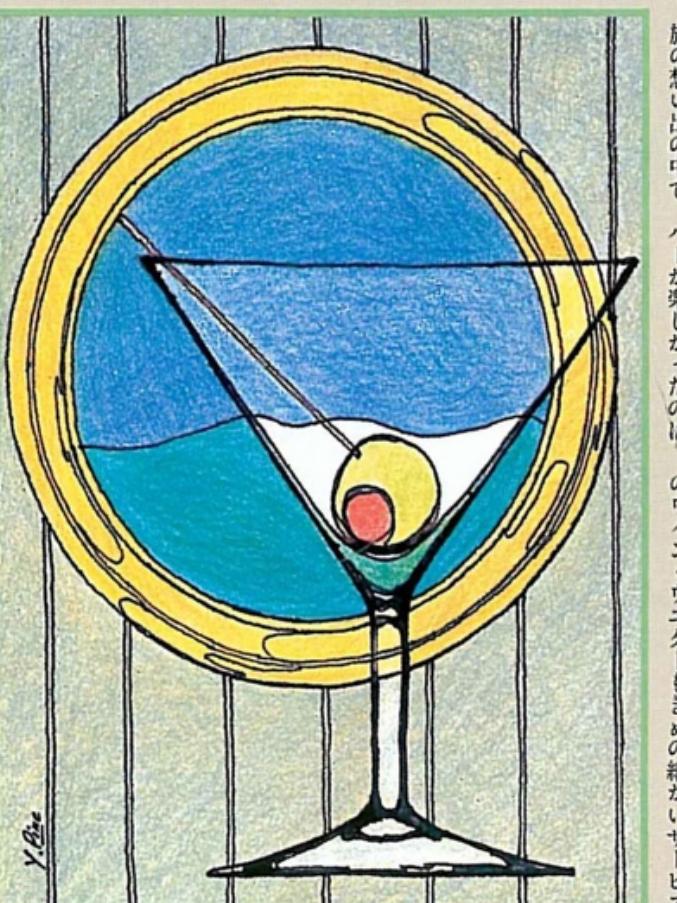
トランというスケジュールだった。

例えばパリのホテル・ジヨルジュ・サンクの特別室では、その家具、調度が重要美術品の名品だったのに感心した。またワシントン・ヒルトン・ホテルでは、ヒルトンの会長から部屋を提供されたが、ベッド・ルームが三つ、サロン二つ、台所、パーティ会場

会議室、控室などが付属する広壯豪華なスイートだった。一国の元首がワシントンを訪ねたとき泊る部屋である。

ホテルやレストランのバーも、特色あるデラックスなものを数多く使う機会があった。しかしそのバーのインテリア、調度、器類の素晴しさは覚えているが、そこで飲んだ酒となるとあまり印象に残っていない。

レストランでは食事の都度、ワインはボトル



はじめてヨーロッパ旅行に出かけたのが、昭和三十三年だった。このころ日本はまだ太平洋戦争後の不況から完全には脱しきってなかつたので、一般日本人の海外旅行も認められていない。特别の許可か、輸出商社などの優先外貨という、ドルのワクを持っていき、会社の社員のみが業務渡航していた。新聞社の特派という形で出かけたが、そからのち毎年のように海外に旅をし、その

ドーのブルミエ・グラン・クリュか、ブルゴーニュのグラン・クリュ・クラスを飲んだので、これは満足だつた。しかしさーで飲むのはマンハッタンかマティニのようなカクテルか、コニャックあるいは、のどが乾いていればバーボンだから、あまり印象に残らないのも当然かも知れない。一流のバーでもとくに感心するほど特殊なカクテルに出会つた記憶はない。

がワイン・リストの品目は共通していた。ほんの少しだけ船内の酒類が免税の関係で安かつた。ほとんどのカクテルは七十五セントから一百セントくらいである。

少し似ていなかつたり、その他の理由でいろいろ気に入らないで、困つていらつしやつて、たまたま、ある方の推選で私がお会いすることになりましたね。よく似ている

の生涯を描いたものでしょ。三田さんは、その妻に扮するわけですね、熱愛されたおヨネの役…。

三田——ええです。これは実話なんです。

監督のローシャさんが、ヒロインのおヨネ

ても張り切つてやつているんです。

徳間——主題歌のレコードも吹きこまれなんでもある確か徳間音工ぢやないんですね(笑)

三田——お声がかかるなかつたものですが、申し訳ございません。(笑)

徳間——映画も撮られたんですね。ボルトガル映画の『恋の浮島』ですか。

三田——ええ、もうすぐ完成します。来年には、日本でも公開されるんじやないかと思いますけれど。今、最後の詰めを撮影中なんです。日本の映画とちがつて、何年もかけて撮りますので、なかなか完成しないんですよ。

徳間——これは、日本を心から愛したボルトガルの文豪のベンセラオ・デ・モラエス

三田——おあねえさんと呼ばれるようになりますの一人の女性の半生記 簡単にいえばそうですね。花登先生の原作は、「ばとうじやこ物語」以来、十年ぶりです。と

からせひやつて欲しいと言われまして、それで決まりました。

簡——ワインといえば、このワインはいい
三田——ええ、本当においしいですね。何
ていうワインなんですか？
簡——これは、シャトー・オー・ブリオ
けるでしょ。

いるんでしょうね。特に、ホテルのメイン・バーで働いている人は、バーテンダーとしての意識が高いでしょうね。

A photograph of a woman with dark, wavy hair, resting her head on her right hand. She is wearing a black and white patterned blazer over a dark top. She is seated at a table with a meal in front of her, including a plate of food and glasses of wine. The background shows a wall with a red and gold patterned wallpaper.

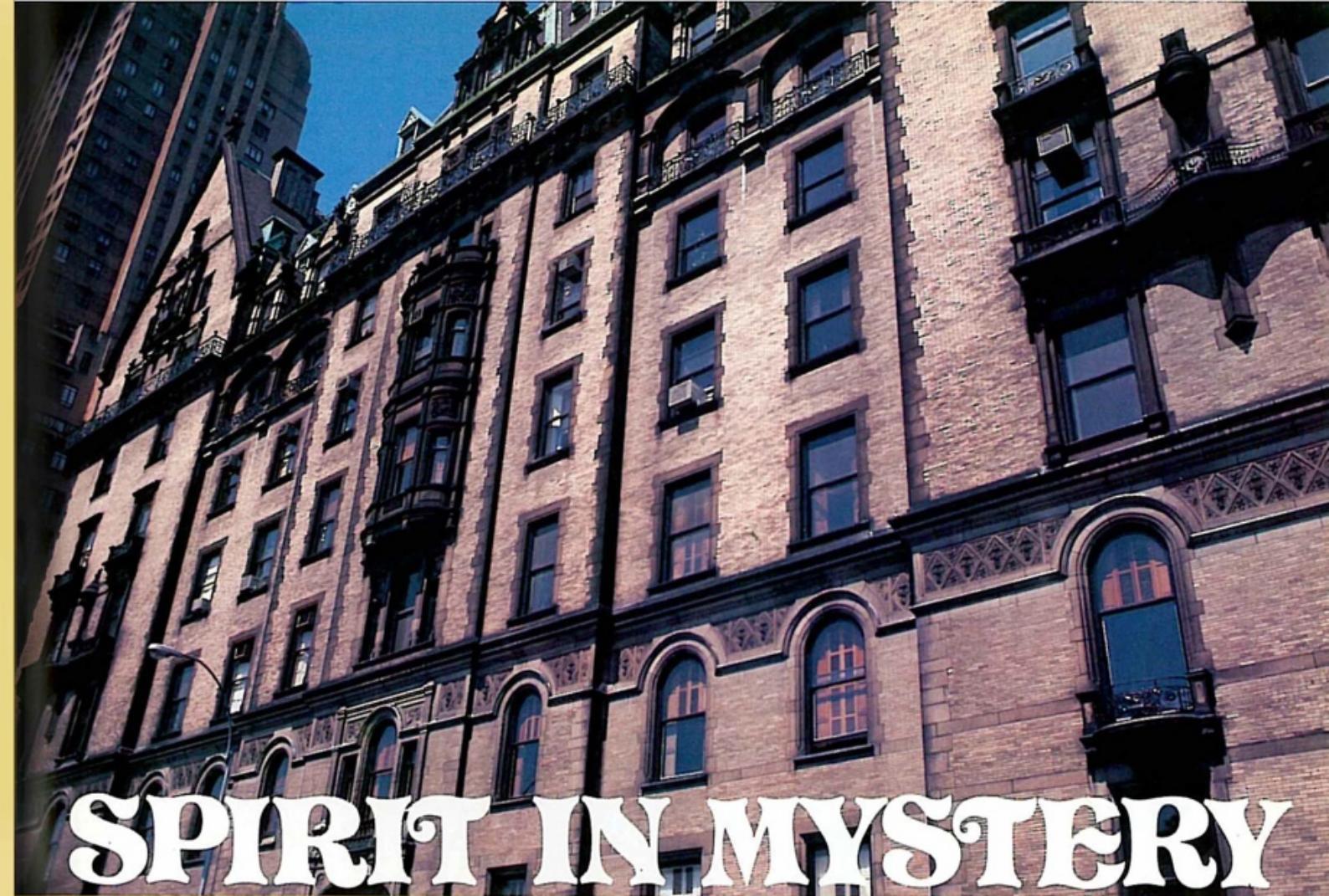
三田——橋田寿賀子先生原作の『結婚』と
いう出しものですね。
徳間——十一月一日から二十五日まで、月
期公演ですね。
三田——名鉄ホールでやりまして、その後
テレビ放映もされます。
徳間——今年も、売れつ子三田佳子のスケ
ジュールは忙しいですね。
「夜台詞を覚えたり、
本を読んだりするときには、
お酒があると
緊張感がほぐれます」

A portrait of a man in a light-colored suit and tie, smiling slightly. He appears to be middle-aged or older. The background is a patterned wall.

A photograph of a woman with dark, wavy hair, resting her head on her right hand. She is wearing a black and white patterned blazer over a dark top. She is seated at a table with a meal in front of her, including a plate of food and glasses of wine. The background shows a wall with a red and gold patterned wallpaper.

三田——橋田寿賀子先生原作の『結婚』と
いう出しものですね。
徳間——十一月一日から二十五日まで、月
期公演ですね。
三田——名鉄ホールでやりまして、その後
テレビ放映もされます。
徳間——今年も、売れつ子三田佳子のスケ
ジュールは忙しいですね。
「夜台詞を覚えたり、
本を読んだりするときには、
お酒があると
緊張感がほぐれます」

A color portrait of a middle-aged man with dark hair, wearing a light beige suit jacket over a white shirt and a dark tie. He is smiling and looking slightly to his left. The background is a wall with a repeating red and gold floral or paisley pattern.



SPIRIT IN MYSTERY

ニューヨーク・ミステリー

華麗なる紐育推理小説の世界

「ファイロ・ヴァンス」

時は1920年代。世に"ロウリング・トゥエンティ"

(荒狂う20年代)といわれた時代である。

当時、ニューヨークを舞台に、地方検事ジョン・F・X・マーカムの友人として、持ち前の教養と深く鋭い観察眼を駆使して次々と難事件を解決していく男がいた。

彼の名は、ファイロ・ヴァンス。博覧強記、多芸多才、美目秀麗、そして何より彼は美食家であり、美酒家であった。

「失われた時代」スープ・バー・ヒーロー

ファイロ・ヴァンスが最初に手がけた事件（つまり第一作目）は、「ベンスン殺人事件」。以来、彼は十二の特殊な難事件に関与し、見事な手腕を發揮している。大のことがあろうが、エジプト考古学であろうが、ボーカーであろうが、並の専門家以上の実力と知識を持っている。そのうえ、なにしろ美術に詳しい。（例えに、メトロポリタン美術館会員（終身）、ルーブル美術館会員、米国自然博物館会員（終身）などを務める。著書は「エジプト象形文字の母音」、「美的形態と構造の諸原則」など多数。）

大学時代のヴァンスは、いつも形式的な学者然とした課程には興味を示さなかつた。そういった課目の代わりに、ヴァンスは、もつと一般的でない勉強、例えば宗教史、エジプト学、ギリシャ、ペルシアの古典、それにエジプト語、アラビア語、ヘブライ語などの現代および古代詩に上達することに没頭する。ヴァンスいわく、「教養とは博言であることであり、多くの国語を知ることは、世界の知的、美的業績を理解するに不可欠のもの」なのだとこうだ。とりわけ、彼のお気に入りの学問は心理学。教室や講堂で、同窓の学生たちを觀察するのがヴァンスの楽しみであり、趣味であった。これがヴァンス独自の捜査法の基調となる点で、友人の地方検事マーカムや部長刑事アーネスト・ヒースを筆頭とするニューヨーク市警の面々と対峙する点である。

典雅な体格、美目秀麗、冷静沈着にうつる眼差し。いつも表情は冷笑的で皮肉たっぷり、世間一般人との間に効果的な障壁を作っていた。しかし、にもかかわらず、ヴァンスを知る者には、消しがたい魅力をそなえていた。リキュールをたしなみ、ブランデーを慈み、ワインやシェリー、ポート

ワインを好んだ。今回は、そんな彼の美酒

遍歴を訪ねてみた。

ノダガ、当時の社交クラブでは、この手の

飲み物が愛飲されていたのは興味深い。

似たようなカクテルに「ブレーリー・オイ

スター」がある。こちらはウスター・ソース

にトマト・ケチャップ、ビネガーをベース

に、卵の黄身をえたもので、薬用カクテ

ルとしても名高い。

ちなみに、後半の作品では、ヴァンスが

禁酒法について次のようにいっているのがおもしろい。

「……このソースのトマト・ピューレはす

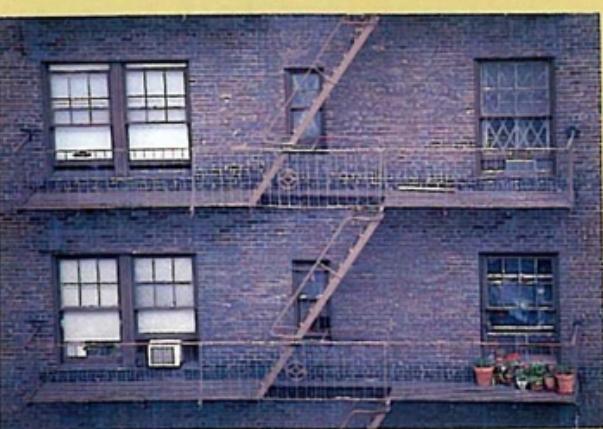
ばらしいが、マディラ・ワインは、酸味が

かちすぎているね。禁酒法のおかげで、マ

ー・カム、この国の料理は、潰滅的打撃をう

けたね。食通美を、事實上、滅亡させてし

ました。」（カブト虫殺人事件）



十二時半に、マーカム、ヴァンス、それに

私の三人がエクイタブル・ビルにある銀行

トランダー・大佐はすでにバーで、チャーリー

ーが禁酒法に忠実であるとして発明した、

自家クラブのグリルにはいつてみると、オス

トランダー・大佐はすでにバーで、チャーリー

ーが禁酒法に忠実であるとして発明した、

Taste the GOOD COCKTAIL

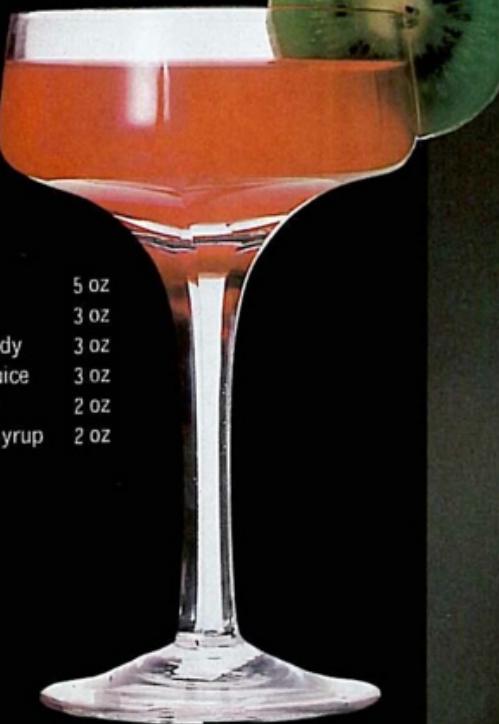
華麗にして重厚な銀製パンチボウル

昭和47年のホテル開業当初からある、京都ロイヤルホテル特製の銀製パンチボウル。当時、同じデザインのものを4組作ったが、すべて銀製だった。素材に銀を採用したのは、冷たいものはあくまでも冷たく、熱を伝えにくい銀の特徴を巧みに利用したためという。以来、銀のもつ華麗さと重厚さ、そしてその丈夫さから、ホテル内でのパーティーはもとより、出張宴会などにも重宝されている。このほか、当ホテルには、クリスタル製のパンチボウルも2組ある。こちらも、下部に切り子細工を施しただけのシンプルなデザイン。現在は、この6組がフル回転で利用されている。

これらのパンチボウルに注かれる各種パンチも、独自のカラーをもったものを揃えている。“フェスティバル・パンチ”は、7月の祇園祭り、8月の大文字焼といった京都の行事に因んだもので、この頃に催されるパーティー用として作られた。また、“ウェディング No.1 & No.2”は、その名通り婚礼用パンチで、2、3年前に開発されたもの。いずれも京都ロイヤルホテルのオリジナルである。

フェスティバル・パンチ
FESTIVAL PUNCH

- White Rum 5 oz
- Brandy 3 oz
- Cherry Brandy 3 oz
- Grapefruit Juice 3 oz
- Lemon Juice 2 oz
- Grenadine Syrup 2 oz
- Soda



ロイヤル・ウェディングNo.2
ROYAL WEDDING No.2

- Vodka 5 oz
- Apple Liqueur 4 oz
- Apple Juice 3 oz
- Maraschino 2 oz
- Orange Juice 2 oz
- Lemon Juice 2 oz
- Ginger Ale

ロイヤル・ウェディングNo.1
ROYAL WEDDING No.1

- 宝焼酎“純” 5 oz
- Apricot Brandy 5 oz
- White Curacao 3 oz
- Lemon Juice 3 oz
- Grenadine Syrup 2 oz
- 7 up

ホテルステーションプラザ・パブ・チェリオ



チェリオ課課長
松田達也

あくまで、気どらない
リラックスした雰囲気のなかで
飲んでいたがしたい

博多駅の真正面に、昭和四十五年一月に
落成した福岡朝日ビル。その一階および八
階から十四階を占めるのがホテルステーシ
ョン・プラザである。私が勤務するパブチエ
リオは、夜ともなれば博多の美しい景観が
眼下に拡がりを見せるその九階にある。

ホテルステーション・プラザの前身であつ
たのが博多駅の上にあったホテルニュー・ハ
カタだが、昭和五十一年にここが閉鎖され
て金館が現ホテルへ移された。移動後しば
らくは、前メインバーの「築紫」も現在の
メインバー「パブ・チエリオ」と併業され
いた。パブ・チエリオの開店と同時に席を置
いているので、かれこれ十一年の年月をこ
のホテルとともに過ごしていることになる。

駅前という場所柄、宿泊の方はもとより、
市街から足を運ばれる方、駅近辺に勤務の
ビジネスマンなど様々なタイプのお客様が
利用される。それゆえに、雰囲気的には氣
易さ、リラックスしたところが特徴といえ
るだろう。初めて訪れる方に心地の良さ
いムードを感じいただければ、至福この
うえない。それは開業当時からの基本姿勢
でもあつたのであるから。

自分なりの

オリジナリティーのある

カクテルを持つことは楽しい。

何かのおりにかけて。

バー全般の傾向かもしれないが、近頃は
カクテルを注文されるお客様が増えてきた。
それも、ジンライムとか、ジントニックな
ど、あまり凝らない単純なものが流行中と
見受けれる。マティーニは、長年米、支持者
が多いカクテルだ。しかし、このカクテル
の代名詞ともいえる一杯にも、時代の推移

することもある。当バーのオリジナル・カ

クテルには、「サーフィン」、「リンボーカ
ラー」などがある。サーフィンは、ジン

三分の二、シャルトルーズ・グリーン三分
の一、それにレモンジュース二分の一個分
をシェイクした、ショートドリンク。一方、
リンボーカーラーの方は、ラムをベースに、

ビコン、オレンジジュース、グレナディン、
シロップをシェイクし、セブンアップで満
たしたロングドリンクである。いずれも、
当バーの吉村君が考案したカクテルだ。

**ジン、ウォッカなどの
ボトルもキープ可能**

ボトル・キープは、どこでもすっかり定
着した感があるが、私のところでは種類の
規制がなく、お好きな銘柄ならどれでもキ
ープさせていただく。たいていの方は、ス

ジン、ウォッカなどの

**酒には歴史があり、
カクテルにはストーリーがある。**



コッチ類を入れられるが、最近はジン、ウ
ォッカ、テキーラなどのキープも多くなっ
た。

また、年に一度はキープ祭りと名打ち、
ボトル・キープのプロモーションを行う。
その折には通常のキープ料金を割引にして
好評をいただいている。

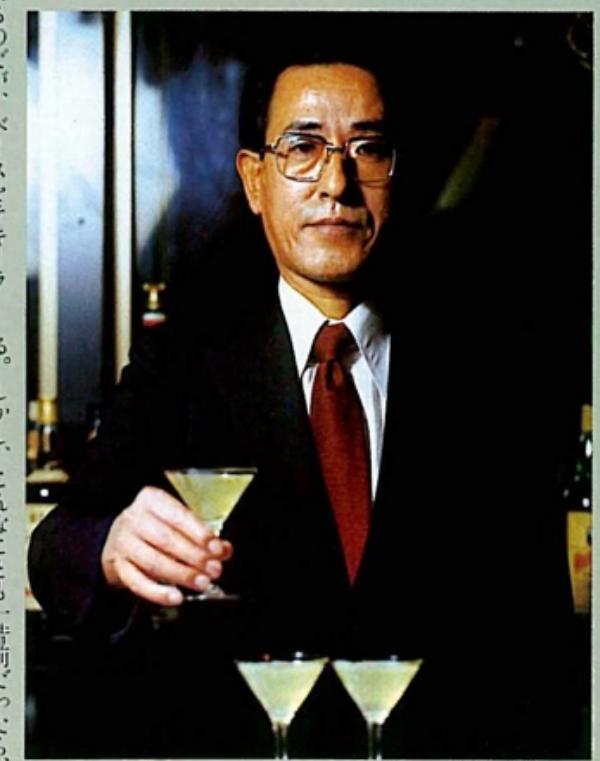
つまりの種類は、バラエティー豊かに取
り揃えている方だと自負している。生ハム、
フライチキン、マグロの串焼、いかのリン
グ揚、ピザパイ、カマンベールチーズなど
といったおなじみのメニューをはじめ、珍
しいところでは、「あぶつてもかも」があ
る。これは、すずめ鶲の一種を生干しにし
たもの。酒を呑くするには格好の肴である。
あと「おきゅう」とも博多ならではの珍味
の一つ。ところどころに似ている当地方の特
産品だ。関東における納豆と同様に、朝食
によく出されるものである。ぜひご賞味あ
れたい。



パブ・チエリオのオリジナル・カクテル。
サーフィン(左)とリンボーカーラー(右)。

がくみとね
る。昔はビ
ターを使つ
たりしたも
のだが、最
近は、いわ
ゆるドライ
志向の人があ
マティーニ
党には多い
ようだ。そ
れに、これ
はとりわけ
アメリカ人
のお客様の
リクエスト
によく見られるのだが、ベースをミキーラ
にとか、ウォッカにとかいう、変わりベー
スのマティーニの注文も目立ち始めている。
カクテル好きのお客様のなかには、きわ
めてユニークな嗜好の方がおられる。常連
のお一人で大学教授をなさっている方なの
だが、彼のお気に入りはソルティードッグ。
ところが、本来グレーブフルーツ・ジュー
スだけを用いるこの飲み物にレモン・ジュー
ースをプラスしたものをおーダーされる。
彼だけのオリジナルソルティードッグであ
る。しかし、こんなことも一昔前だったら、
少々大きさが許されないことであった。
おそらくは、正当なドリンクを提供しなけ
ればならぬというバー・テンダーの職業意識
が、こういった融通をも利かせられなかつ
ただろうと思われる。ただ、オーノドック
スな嗜み方をなさらないお客様にも、本米
の味を知っておいていただくことが酒をも
だめな者の勤のうちであるという信念があ
る。だからお教えすることは、決して礼を
逸することにはつながらないと思い、実際
にそうしているわけである。愛飲家を自称
される方には、酒についてのアドバイスな
どあえて述べるのもおこがましいが、すべ
ての酒を堪能された後に、あるいは、その
過程においてでも、自分の嗜好にあつたオ
リジナルのカクテルを持たれることをお勧
めしたい。嬉しい日、哀しい日、様々な日
日のよきパートナーにされたらいかがだろ
う。

このように、お客様の好みに合わせて、
いろいろなお酒をサービスさせていただく
場合もあれば、おもてなしする側の姿勢の
一環として、オリジナル・カクテルを提供



"THE BRANDS"

a story of



メアシャウムには彫刻を施してあるものも多い。男性や女性の顔、裸婦像などが代表的なデザイン。

**メアシャウムは、
勲章に勝る褒美なり**

一方、トルコを主産地とする海泡石のパイプがもてはやされた始めたのもクレイと時を同じくして、十七世紀頃である。『メアシャウム』というドイツ語で呼ばれるこのパイプは、十七世紀の半ばには、トルコにおいてすでに普及していたといわれている。その頃、アンドラッシ伯爵なる人物がトルコを旅行中に、海泡石のブロックを手に入れ、ブタベストの靴職人カロル・コワトスに命じてパイプをつくりさせたのが、ヨーロッパで最初のメアシャウム・パイプともいわれている。

このほかにも、メアシャウム・パイプにまつわるエピソードは多い。

例えは、愛妻ジョセフィースや子供の

肖像を描いた煙草入れを片時も離さなかつたというナボレオーンは、武勲のあつた兵士にメアシャウムのパイプを寄贈するという趣味をもつていたと伝えられている。

また、ナボレオンの軍下にその人ありと知られていたラツサール将軍は、敵将の持つていたメアシャウムがいたく気に入ったが、譲って欲しいという申し入れを拒まれたので、その敵将を腕づくで捕虜にして、パイプもぬかりなくまきあげたといふ。種代の英雄たちにとつても、メアシャウム・パイプは計り難い魅力を十分に備えていたことがうかがいしれよう。

このように、その地肌の色が変化していく点だろ。

このパイプの醍醐味は、喫煙回数が増すごとに、熱心なパイプマニアたちがそれぞれかのように感じさせる。最初の状態のメアシャウム・パイプは、その形状に優雅さを漂わす彫刻パイプで、まさに「パイプの女王」と呼ぶにふさわしいパイプだが、このパイプの醍醐味は、喫煙回数が増すごとに、その地肌の色が変化していく点だろ。それは、さながらパイプが生きているかのように感じさせる。最初の状態のメアシャウム・パイプは、その形状に優

堪能するメアシャウム狂

このように、メアシャウムやクレイは美しい印象が非常に優れているパイプである。

ただし、両パイプとも、割れやすいという

ことが難点だらう。

マニアの憧憬が、

伝統のパイプを育くむ

このように、メアシャウムやクレイは美しい印象が非常に優れているパイプである。ただし、両パイプとも、割れやすいということが難点だらう。

あえてつけ加えるならば、メアシャウムの場合は戦後になると、それまでの琥珀の吸い口がプラスチック製や練りものに替ってしまい、吸い口のよさが多少そこなわれてしまい、吸い口のよさが多少そこなわれてしまつたのである。琥珀の主要産地が東ドイツ領となつてしまつたための必然的な結果なのだが、メアシャウム通のなかには、この吸い口の問題を嘆く人もいるとか。

また、十九世紀初頭、堅牢なブライヤー・パイプの誕生によって、メアシャウムやクレイの存在価値はアンティーク的意味が強くなつたことにもがめない事実である。

しかししながら、いやそれだからこそ、今日メアシャウム・パイプやクレイ・パイプ

は蒐集家の垂涎の的なのである。

風格ある男の小道具③

"ハンドメイド・パイプの妙趣"

—クレイ&メアシャウム—

およそ喫煙の風習が、この世に登場して以来、どれほどの愛煙家がこの悦楽に浸ったことだろう。

それと同時に喫煙の小道具であるパイプは、各主に愛しく掌握されてきた。パイプ篇最終回、ここに紹介するクレイとメアシャウムは、こういった伝統に培われた、いわばパイプの祖ともいえる。

幾多の歴史的人物にも愛用された、誉れ高きパイプなのである。

古代ローマ時代、プリニウスの『博物誌』は来たるべき
パイプ時代を暗示していた

各地方で始められたのを機に、煙草の価格が下がり、それに伴い火皿が餘々に大型化していったのだった。

十六世紀末、イギリス、エリザベス朝の軍人で、当代きつての伊達男と謳われたサ

ー・ウォルター・ローリーのコレクションの中には、サー・ウォルター・ローリーのクレイ・パイプのケースがあるが、そ

こで注目すべき点は、それを吸いこむ際に中が空洞の茎が適當だと言及していることだ。これはまさしく、やがて訪れるパイプの時代を暗示しているものといえよう。

しかし、ヨーロッパにおける本格的な喫煙の歴史は、一四九二年のコロンブスの新大陸発見によつて幕開けしたといえる。そして、その後につづく、バスコ・ダ・ガマやマゼランらの活躍した大航海時代には、盛んにアメリカ大陸から煙草が輸入されてきたのである。

十八世紀になると、煙草喫煙はさらに世界各国でボビュラー化したが、この頃、おもろいことに上流階級と下層階級の差異が喫煙にも現われ、その差がパイプの種類であったのは興味深い。上流階級は優美な中国製の陶器や磁器のパイプか、オランダ製の中型クレイ・パイプを、一方、下層階級では、素焼きのクレイ・パイプを使っていたという。

女王の寵愛よりも心なごむのは、クレイ・パイプの紫煙だつた

克レイ・パイプの歴史は四百年余にもわたっている。

ごく初期のクレイ・パイプは、煙草そのものが高価だったので、火皿の方も必然的に小振りのものが大半を占めていた。

しかし、ヨーロッパにパイプ喫煙の風習が広まり、やがて煙草の栽培もヨーロッパ

のケースには、「これは、わが生涯において最も不幸なりし時の伴侶なりき」という銘が刻まれているほどである。おそらく、エリザベス女王の寵愛を一身に受けながら、パイプこそが、至上の愉しみ、心のよりどりをはられた彼の波瀬に富んだ生涯で、リザベス女王の寵愛を一身に受けながら、パイプこそが、至上の愉しみ、心のよりどりだったのだろう。

まだ、十八世紀イギリスの批評家、詩人として著名なサミュエル・ジョンソン編纂の英語辞典（一七四七）によれば、パイプとは、「それを通してタバコの煙を口に吸いこむクレイ製の円筒」とある。

この記述は、當時、クレイがパイプの王座にあり、その全盛時代であつたことを立証しているといえよう。

今日、クレイは陶磁器の「ボルシエリン」が一般的

クレイ・パイプは、今世紀の初頭まで本流をなした伝統のあるパイプである。

今日では、磁器製、陶器製のも

の英語辞典（一七四七）によれば、パイプとは、「それを通してタバコの煙を口に吸いこむクレイ製の円筒」とある。

この記述は、當時、クレイがパイプの王座にあり、その全盛時代であつたことを立証しているといえよう。

今日、クレイは陶磁器の「ボルシエリン」が一般的

クレイ・パイプは、今世紀の初頭まで本流をなした伝統のあるパイプである。

BARTENDER IN HOTEL BAR

このホテル・バーに、このバーテンダー在り

ニューヨークから飛行機で約二時間、テネシー州ナッシュビルのメトロポリタン空港に着く。空港で我々を迎えてくれたのは、ゲートに掲げられた、WELCOME TO MUSIC CITY のボードとレンタカー・カウンターにいるプロンドのザン・アクトセントだった。しかし、レンタ・カーを借りる時、低料金で、しかもガソリンのかからない車を、と注文したところ、出てきた車がトヨタ・カローラだつたとは……。

それにしてもアメリカの道は限りなく単調だ。一時間ほど運転した頃、ふと、あたりの景色を見ると、一時間前とほとんど変わっていない。ただ、それでも車はしっかり進んでいるらしく、標識のマイレージだけが次々と変わつて、約二時間ほどでシェルビーヴィルの町に着いた。

ジャック・ダニエルズ・メモリーズ 諸国旅人

リンチバーグでの1日

目的地は、リンチバーグにあるジャック・ダニエルズ・ディストラリーなのだが、”とある理由のために、シェルビーヴィルに一泊することにした。その理由というのは、実は、リンチバーグが”ムーア・カウンティ”内にあり、このシェルビーヴィルが”ベッドフォード・カウントリー”にあるということに端を発している。回りくどい言い方になつてしまつたが、要はムーア・カウンティでは現在もある種の禁酒法のようなものが存続しており、酒類の販売が許可されていないため、そこに住んでいる人々はベッドフォード・カウンティまで酒を買いに行かねばならないのである。蒸し暑い夏の夜をウイスキー一杯もなしに過ごすのは耐えられぬ所業であると判断した我々は、とりあえずシェルビーヴィルに泊まり、翌朝リンチバーグへ向かうことにしたのだ。

翌朝は、朝八時にジャック・ダニエルズ・ディストラリーに伺うと言つておいたので、早々にリンチバーグへ向けて車を走らせた。

小一時間でリンチバーグの町に着いたが、町を散策するのに十分とかからなかつた。タウン・スクエアといふ広場を中心にして、十軒余りの店が並んでいた。やや、これが町の全貌らしい。ここには、タウン・コート(裁判所)から警察署、シティ・カフェ”という十人

も入れば一杯になつてしまつレストランまで、一応、町の機能として必要なものはすべて揃つているようである。土産物店もあるのだが、その土産物たるや、ジャック・ダニエルズ・ディストラリーに伺うと言つておいたので、早々にリンチバーグへ向けて車を走らせた。

小一時間でリンチバーグの町に着いたが、町を散策するには十分とかからなかつた。タウン・スクエアといふ広場を中心にして、十軒余りの店が並んでいた。やや、これが町の全貌らしい。ここには、タウン・コート(裁判所)から警察署、シティ・カフェ”という十人

パレスホテル

久保木康雄氏

久保木——近頃は、カウンター内の仕事は少なくなつてきています。

編——と、いいますと?

久保木——本当は、中で後輩の指導もし

ていかなければならんのです。おい

一年、パレスホテル入社。以来十五年余、

料飲部を一筋。現在、十階の「クラウン・ラウンジ」勤務。第五回HBC創作カクテルコンペティション優勝者である。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

格的にもサービス業は、自分に向いてい

ると思いまして。當時は、兄から、石の上にも三年だぞといわれましてね。

編——最初に配属されたバーはどちらですか?

久保木——えー、最初は一階のロイヤル・

バーだったんですが、一週間といなかつたです。すぐに、こちらのクラウン・ラ

ウンジに配属されました。その後は、ロ

ーテーションで下のバーに行つたりもし

ましたが……。

久保木——何をすべきかを考えていた時

期に、兄の知人に勧められたんです。性

HBA

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

HBAの10年

②

カクテルコンペティションを回顧して

昭和二十七年にHBBGとして発足以来初めて会則をつくり目的を定め組織や役員、機関及び会計並びに事業活動を決めました。

そしてHBC（ホテル・バーメンズ・クラブ）の発会総会は昭和四十七年七月四日に九段下のホテルグランドパレスで挙行しました。会則にうたつたいくつかの事業のうち特にカクテルコンペティションの決定についてはかなりの時間がかかりました。というのも賛否相半ばして侃侃諤諤の様相を呈したからです。今から考へると有意義な大会をどうしてと不思議に思うかも知れません。

当時としてはかなりの難問であったことはいなめません。賛成者は技術の向上と子弟の育成、ひいては業界発展のために実行すべきだといい、反対者は資金面や運営面で開催はむずかしいということでした。

意見の出つくしたところで賛否を問い合わせましたところ賛成、反対全く同数でした。勿論私は提案者の立場から実行することに踏み切ったのです。

総会を無事終えて二週間も経たない或る日、洋酒インボーターの大手D社から次の要請がありました。取締役販売支配人ジエームス・メートランド氏の来日に当つて記念事業としてカクテルの競技会を開催したいので運営してほしいとのことです。

HBCとしては事業のトップに掲げたカクテルコンペティションであるのでチャンスに恵まれた訳ですが、全く経験のないことでの開催までの期間がないこと、作品の内容に制約があること、そして審査員が急に集まらないこと等問題はありました。理事會で検討の結果は職能技術向上のためのメリットの方が大きいので、GOに決しました。

さてそれから大へんで、大車輪で開催準備に入りました。まず大会の運営規則や審査法の作成に入り、一方審査員の依頼に奔走しました。



HBA顧問 太田 靖夫

WORLD ENGLISH NEWS SERVICE

世界中のホット・ニュースをホテルで入手



あるシステムなのである。
「ワールド・イングリッシュ・ニュース・サービス」は、文字通り、日本国内はもとより、海外のホット・ニュースが刻々と打電されてくるファクシミリ・システムのこと。なにしろ、世界各国で、今、起ころっているニュースが時をおかずにつれて飛び込んでいる。

新聞より一日早く情報を入手できるのが大きな魅力で、一日、一刻を争つて駆けまわるビジネスマンに重宝されている。英文表記なので、さすがに利用

のが、そのままタイプされる仕組みになっている。表記はすべて英語である。ある程度たまつたところで告知板に掲示されるので、ブラウン管を見損つたときでも心配はない。タイプ・ペーパーは一日中掲示され、その後はレセプションが保管しているそうだ。ただ、よく記念に欲しいという人がいるそだが、残念ながら、これは丁重にお断りしているとか。何しろ一部しかないので、一度おわけしてしまうと、どう



写真/パレスホテル

ワールド・イングリッシュ・

ニュース・サービス

新聞より一日早く世界中の最新情報をキヤツチ

者は出張等で来日している海外のビジネスマンが多い。

稼動、ダイブされた「ユース」は

告知板に掲示

稼動時間は、朝の九時から夜の九時までの十二時間。年中無休。朝、まず、「Testing, Testing.Good Morning」で受信が始まる。ニュースは、世界中にはりめぐらされた通信社網から共同通信に送信されてきたものが、遂に各ホテルの受信機へ電送されてくる。

そして、ブラウン管に映し出されたものにはりめぐらされた通信社網から共同通信に送信されてきたものが、遂に各ホテルの受信機へ電送されてくる。

ニュースのジャンルは多種多彩。黒山の人だから

このニュースの見方は、ひとつのオーマットさえ覚えてしまえば簡単である。

一番最初が打電されてきた時刻、次にニュースの種類、そしてニュースの内容つまり本文になるわけである。

一日の平均件数となるとなかなか難し

いが、多いときは数百件に達するといふ。さすがに土曜日や日・祭日はニュース量も少ない。

ニュースのジャンルは多岐にわたつていて。政治、経済、文化、トピックはもとより、スポーツ、東京証券取引所の相場状況まで。時間を追つて、ランダムに次々と送られてくる。

ニュースのジャンルは多岐にわたつていて。政治、経済、文化、トピックはもとより、スポーツ、東京証券取引所の相場状況まで。時間が追つて、

ビッグ・ニュースのときは、受信機の前が黒山の人だからになるそうで、最近では、三月のレーガン米大統領狙撃事件のとき、最新情報を知りたい人が殺到し、ロビーにまで人があふれたホテルもあつたそうである。

ニュースのジャンルは多種多彩。黒山の人だから

このニュースの見方は、ひとつのオーマットさえ覚えてしまえば簡単である。

一番最初が打電されてきた時刻、次にニュースの種類、そしてニュースの内容つまり本文になるわけである。

一日の平均件数となるとなかなか難し

いが、多いときは数百件に達するといふ。さすがに土曜日や日・祭日はニュース量も少ない。

ニュースのジャンルは多岐にわたつていて。政治、経済、文化、トピックはもとより、スポーツ、東京証券取引所の相場状況まで。時間が追つて、

ビッグ・ニュースのときは、受信機の前が黒山の人だからになるそうで、

最近では、三月のレーガン米大統領狙撃事件のとき、最新情報を知りたい人が殺到し、ロビーにまで人があふれたホテルもあつたそうである。

ニュースのジャンルは多種多彩。黒山の人だから

このニュースの見方は、ひとつのオーマットさえ覚えてしまえば簡単である。

一番最初が打電されてきた時刻、

次にニュースの種類、そしてニュースの内容つまり本文になるわけである。

一日の平均件数となるとなかなか難し

第6回メルシャンの新酒を聞く会



●料飲界のオーソリティが挙って集合

今回、六度目を迎えた定例行事の「メルシャンの新酒を聞く会」は、四月九日、メルシャン勝沼ワイナリーにて開催された。この

日は、春のうららかな日和に恵まれ、新宿西口ターミナルに集合した参加者は、午前九時十五分、目的地に向けてバスで出発。参加者の顔ぶれは、都内一流ホテル、レストランのソムリエ、マネジャー諸氏である。HBAからも石井会長、今井副会長、桑山理事長はじめ多数出席した。

まず、ワイン資料館にてセラーニングの鈴木謙社長と笠原信松勝沼ワイナリー工場長の御挨拶、その後セレモニーが賑々しく行われた。ちなみに赤ワインは、一九八〇年カベルネ・ソーヴィニヨン、白ワインは一九八〇年甲州などその他数点が出品された。HBA引き続き、早速資料館地下のセラーにおいて、樽から直接、白ワインの聞き酒が始まった。

●聞き酒は、各ワインをミグロープに分け試飲

小一時間の聞き酒の後は、会場を河口湖畔の富士ビューホテルに移し、いよいよ「第六回メルシャンの新酒を聞く会」の開会である。冒頭に、ワインセラー・マスターの佐伯保



幸氏が、一九八〇年のワイン用葡萄の育成から採取までの梗概を述べられた。それによる味を与え、しっかりと良いワインが誕生するだろうということであった。

本題の聞き酒は、A、B、Cの三グループに分かれ、それぞれ、A—甲州二種の産地別、クイーン、カベルネ・ソーヴィニヨン、マスカル・テントカード等の発行。

一九八二年度新規事業報告(予定)
HBA十周年記念 海外研修旅行
(名古屋観光)

総会翌日は、木曽川の日本ライン下りを楽しんだ後、犬山市の明治村を見学しました。

また、参考作品として、白ワインの一九七

九年産優良貯蔵品、赤ワインの一九七八年産

塙詰貯蔵品などを出品され、延べ一時間半に及ぶ会合は、今年も盛況のうちに幕を閉じた。

また、参考作品として、白ワインの一九七

九年産優良貯蔵品、赤ワインの一九七八年産

HBA名簿

●本部

赤坂プリンスホテル

〒102東京都千代田区紀尾井町一丁目
TEL○三(二三四)一一一

赤海 兑治 野村 操

佐々木 茂

森田 誠一 石井 光男

安藤 美鶏 佐藤 利光

湯浅 勲一 木原 均

田中 優一 国井 宏造

椿山荘

〒100東京都千代田区永田町二丁目一丁目
TEL○三(五八〇)二三一

森田 誠一 石井 光男

安藤 美鶏 佐藤 利光

湯浅 勤一 木原 均

田中 優一 国井 宏造

椿山荘

〒102東京都文京区関口二丁目一丁目
TEL○三(九四三)一一一

吉田 審志 加藤 博

銀座第一ホテル

〒104東京都中央区銀座八丁目一丁目
TEL○三(五七二)四九一

根本 政行

銀座日航ホテル

〒104東京都中央区銀座八丁目一丁目
TEL○三(五七二)四九一

銀座東急ホテル

〒104東京都中央区銀座八丁目一丁目
TEL○三(五四一)二四一

渡辺 寛治 赤丸 岩夫

坂本 邦夫 小野寺康己

清水 博 溝上 正明

奥原 智明 石黒 幸夫

織田 政昭 沢 富士男

酒井 康司 鈴木 弘三

中村 信宏 北村 哲夫

前田 秋作 溝上 正明

杉 廉一郎 田川 哲夫

大塚 宣人 片山 毅

高橋 知治 渡辺 幸雄

植田 孝義 竹山 貞俊

安達 充 大谷 博明

名古屋国際ホテル

〒105名古屋市中村区錦二丁目一丁目
TEL○五二(五七二)三三一

牧野 健郎 若杉 政稔

鈴木 育 桑原 三三男

八戸グランドホテル

〒104青森県八戸市番町一丁目
TEL○一七八(四四)三二二

森田 嘉政

森 蕾

桑山 為男

若松 威志

大貫 勝明

林 端樹

岩住 健三

阿部 武

木村 喜宣

星野 美智男

安部 保夫

斎藤 博正

佐藤 弘文

太田 靖

富士原 一貴

田島 定貴

赤尾 富義

桔梗 隆一

鈴木 正一

幡野 光男

宮内 義夫

並木 伸一

吉開 公紀

鈴木 健之

原田 英美

中尾 義和

牧野 俊雄

藤森 浩

深川 達郎

ホテルニューカヤッスル

〒105名古屋市西区の町三一丁目
TEL○五二(五二二)二二二

栗原 栄三

池谷 泰成

中村 忠章

中村直太郎 小林 洋二

三富 康正 村上 忠章

池谷 泰成

中村直太郎 小林 洋二

吉村 誠知

幸 学

ホテル仙台プラザ

〒105宮城県仙台市本町二丁目一〇一

TEL○七五(三三二)一五一

ホテルオーラクラ

〒106東京都港区虎ノ門二丁目一〇一

TEL○三(五八二)〇一一

ホテルフジタ

〒104東京都中京区鶴川一条大橋西詰

TEL○七五(三三二)一五一

ホテルグランドバレス

〒104東京都千代田区飯田橋一丁目一

TEL○三(六四)一一一

田中 雄二 三木田博章

鉢置 武志

椿山荘

〒100東京都千代田区紀尾井町一丁目
TEL○三(五八〇)二三一

佐藤 利光

佐藤 利光

木村 宏造

椿山荘

赤坂東急ホテル

〒100東京都千代田区永田町二丁目一丁目
TEL○三(五八〇)二三一

佐藤 利光

椿山荘

赤坂東急ホテル

〒104東京都中央区銀座八丁目一丁目
TEL○三(五四一)二四一

渡辺 寛治 赤丸 岩夫

坂本 邦夫 小野寺康己

清水 博 溝上 正明

奥原 智明 石黒 幸夫

織田 政昭 沢 富士男

酒井 康司 鈴木 弘三

中村 信宏 北村 哲夫

前田 秋作 溝上 正明

杉 廉一郎 田川 哲夫

大塚 宣人 片山 毅

高橋 知治 渡辺 幸雄

植田 孝義 竹山 貞俊

安達 充 大谷 博明

奥山 良男

大和田 正美

鶴岡 夢夫

入江 隆雄

下島 直雄

佐賀 隆一

浜上 義隆

長沼 典男

戸邊 孝明

神戸ボートピアホテル

〒82福岡市博多区博多駅前一丁目
TEL○九二(四三二)一一二

ホテルシティ

〒104東京都中央区天神一丁目一六一
TEL○三(四四二)三二二

田中 雄二 三木田博章

鉢置 武志

椿山荘

〒100東京都千代田区紀尾井町一丁目
TEL○三(五八〇)二三一

佐藤 利光

椿山荘

赤坂東急ホテル

〒100東京都千代田区永田町二丁目一丁目
TEL○三(五八〇)二三一

佐藤 利光

椿山荘

赤坂東急ホテル

〒104東京都中央区銀座八丁目一丁目
TEL○三(五四一)二四一

渡辺 寛治 赤丸 岩夫

坂本 邦夫 小野寺康己

清水 博 溝上 正明

奥原 智明 石黒 幸夫

織田 政昭 沢 富士男

酒井 康司 鈴木 弘三

中村 信宏 北村 哲夫

前田 秋作 溝上 正明

杉 廉一郎 田川 哲夫

大塚 宣人 片山 毅

高橋 知治 渡辺 幸雄

植田 孝義 竹山 貞俊

安達 充 大谷 博明

名古屋国際ホテル

〒105名古屋市中村区錦二丁目一丁目
TEL○五二(五七二)三三一

牧野 健郎 若杉 政稔

鈴木 育 桑原 三三男

森 蕾

桑山 為男

高橋 善和

近藤 康雄

稻垣 重光

星野 勝二

小堀 勝洋

山本 勝一

岩住 健三

阿部 勝

