

# STIR

ステア  
1982 SUMMER VOL.5  
世界のホテル・バー④  
“レッド・ジャケット、スタンホープ・ホテル”  
“Red Jacket, AMERICAN STANHOPE” NEW YORK



HBBA

全国ホテル・バーメンズ協会



世界のホテル・バー④

## “レッド・ジャケット”

アメリカン・スタンホープ、ニューヨーク

“Red Jacket”AMERICAN STANHOPE, NEW YORK

セントラル・パーク・イースト、メトロポリタン美術館のは

す向かいに、さながら私設美術館のようなホテルがある。

アメリカン・アートのコレクションを全館に飾り、歴史上の

人物や小説の題名をつけたバーやレストランをもつ。半世

紀の間、美術館探訪の人々にこよな

く愛されてきたホテルである。



アメリカン・スタンホープ  
ホテルは、

愛されてきたホテルである。  
スタンホープ・ホテルである。  
アメリカン・スタンホープ・ホテルは、



五番街東八十一丁目。  
ミュージアム・マイルの起点、  
アメリカン・スタンホープ・  
ホテル。

マンハッタンを五番街に沿って北へ。五

十九丁目、七十丁目、八十丁目――。セン

トル・パークが左手に広がり、ほどなく

メトロポリタン美術館が見えてくる。近く

にはソロモン・グージエンハイム美術館も

あり、美術館が建ち並んでいる。ゆえに、

この八十一丁目から始まり百五丁目まで続

く一丁を“ミュージアム・マイル”と呼び

ならわしている。

その起点に位置するのが、“アメリカン・

スタンホープ・ホテル”である。

このホテルの創立は一九二六年というから、今年で満五十六年を迎えたことになる。十六階建て全三百七十四室と規模はさほど

大きくなりが、この半世紀、メトロポリタ

ン美術館が目と鼻の先という地の利から、

美術愛好家、美術館探訪の人々にこよなく

## CONTENTS

●世界のホテル・バー	4	Another Aspect of the Hotel 新ホテル探訪 「大倉集古館」(ホテルオークラ)	18
“レッド・ジャケット Red Jacket”		Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴 “エル・ベンセドール”(ホテルパシフィック東京)	20
American Stanhope, NEW YORK		a story of “THE BRANDS” 風格ある男の小道具 時計編2 「スケルトン時計」	22
●STIR ESSAY 酔狂雜記	5	a story of “THE BRANDS” 「史上初の貴腐ワイン誕生、 トカイ・ワイン」	24
「ホテルのバーで小さくなつて」 常盤新平		●「ソムリエの思い出」 浅田勝美 (パレスホテル)	25
●Fragrance of Spirits and Talks ステア対談		●STIR ESSAY 諸国雜記	27
徳間康快 vs 大原麗子		「トカイ旅行記」 今井清 (パレスホテル)	28
●The Artisan Spirit ステア・インタビュー		●HBA REPORT 「第11回HBA創作カクテルコンペティション」	28
第7回HBA創作カクテルコンペティション優勝 赤尾富義 (ホテルパシフィック東京)		●HBAの10年	35
●LIQUOR IN ART		●for a NIGHTCAP	36
“カウフマン警視”シリーズ		●HBA通信	
●Looking for Good Bars HBAバー・ガイド			
“ハイランダー”(ホテルオークラ) “グロット”(西鉄グランドホテル)			
●Florid Cocktails to Your Delight			
ホテル・バーを楽しむために “ワインザー(東京プリンスホテル)” 八木下政男			



●プライダル  
ブルガリアのローザ・リキュールと御前酒を  
使ったカクテル。1977年第6回HBC創作カ  
クテルコンペティション優勝作品である。



ファーニッシュト・ルーム



レッド・ジャケットからメトロポリタン美術館を望む  
レジデンシャルホテル(Residential Hotel)としてスタートしている。以来、今から十五年ほど前までは完全にこのスタイルを守ってきた。十六階上には、五つのベッドルームをもつペントハウスもあるという。

実は、このアメリカン・スタンホープ。

ホテルとは、一九八〇年、オーナーの交代とともに改められた名称で、以前は単にスタンホープ・ホテルと称していた。そして、オーナーの交替とともに、よりアート趣向を凝らした模様替えに踏み切ったのは記憶に新しいところである。それとともに、従来のバーやレストランの名称も変わり、室内も一新された。今回は、その新装なったバーとレストランをご紹介しよう。

## 酋長レッド・ジャケットの名を冠する、メイン・バー。

当ホテルのメイン・バーは、一階、フロントの並びにある「レッド・ジャケット」である。かつては、単に「ザ・バー」とのみ呼ばれていたもので、広さは五十一六十席程度、午後十二時にオープンして午前一時までの営業である。「バーテンダー」は三人。昼夜交替で勤務しています。飲み物はアメリカ産のものが中心ですね。ハウスワインはカリフォルニア・ワインですし、ほかにカリフォルニア・ポートも用意してあります。ビールは「クラーズ」もあります。

と、フード・アンド・ビバレッジ・ディレクターのケネス・アダムス氏。中西部のビ



ニユーヨーク州  
サラトガの地名から。  
メイン・ダイニングは、

「この部屋はどうなた様もお気にりますの。だから長く空くことはまずないです。」  
(邦題『貨問』西田実訳／集英社世界短編小説全集13より)



サラトガの風景など。アンティークなテーブルやヨーロッパ製ソファとうまく調和している。

そのうえ、サラトガ特製として、特産のミネラルウォーター、「サラトガ・スプリング」まで用意している周到さである。

メニューの表記もおもしろい。サラトガという地名をつけているからだろう。料理の一品一品に地名が織り込まれている次第。いわく、「スマート・ワシントン・サーキソン」、「ブライデルフィア・ペーパーボット」、「ウイスコンシン・ヴィール・チョップ」等々、といった具合なのである。前菜をオードブルとせず、「スターター」と称するところなども、いかにもアメリカ的だ。

サラトガ・ルームは午後十時以降はサバーラブになる。現在は、ジグズ・フルートの大御所ハーピー・マンが出演している。英国式の小ダイニング・ルームは、O・ヘンリーの小説から名付けた。

一方、ティールームともいうべき小ダイニング・ルームの「ファーニッシュト・ルーム」。こちらは、O・ヘンリーの短編小説「Furnished Room」の題名をじつた部屋である。

だいたいアメリカではカフェとはバーのことが多く、子供は入れないが、こちらはローラ・アシュレーのデザインがふんだんに使われている（客室のベッドカバーや壁紙も彼女のデザイン）。

スタイルも、いささか英国式で、午後三時から六時の間は、アフタヌーン・ティーを行っている。メニューもふるついて、ミス・エロイーズ・ヴァーシャーズ、ティー・サンドウイッチ、「O・ヘンリーズ・チエルシー・チリ」、「ブルー・ライト



サラトガ入口

## ニューヨークで最初の屋外のテラス。

このほか、スタンホープ名物といえば、

舗道際にせり出したテラスがあげられよう。

パリのシャンゼリゼなどでよく見かけるガエテラスと同じスタイルで、この形式としてはニューヨークで最初のものといわれる。よくニューヨークを舞台にした映画に登場するから、あああれか、と思われる方も多いはず。近作では、ウディ・アレンの映画



# 徳間 康快 VS 大原 麗子

酒は、雰囲気を作る近道になるんですよ。……酒をあまり飲まない美女が、次第に酒の味を覚えて、自らの中に入れていく。それが、いいんです。

「総じて、ホテルのバーは、ゆとりがありますね。場所をゆったりとっています。」

大原——いい和室ですね。明るくて、天井も広がっていて。

徳間——そう。ここは「秀明」という和室としてね。設計は迎賓館や読売会館、それにホテルもいくつか手がけられた斯界の大御所、村野藤吾先生だそうで、この奥には茶室もあるんですよ。

大原——そうですか。外国の方なんかは、こういった部屋に通されたら感動するでしょうね。すてきな庭もあるし……。

徳間——全くその通りですね。この新高輪プリンスホテルは今年の五月に新装オープンしたばかりなわけですが、ここには、「飛天」という五千人収容の大宴会場がありましてね。東洋一だそうです。

何でもアコヤ貝三十万枚を装飾に使って、先日、フジサンケイグループ社長の鹿内信隆さんのパーティーに招待され、この「飛天」に行つたんですが、実に素晴らしくてね。そしてこのメイン・バーが、先ほど行った「あさま」なんですね。「あさま」は、いかがでした?



お酒はあまりいただけないんですけど、お酒の席の雰囲気は好きですね。お客様がいらしたときは、手製のおつまみを作ります。ときどきなんですかね。

大原——「あさま」も、いいですね。重厚な雰囲気で、特にカウンターは、椅子が高くて、前に世界の銘酒が並んでいて……。

徳間——足がつかない方がいいんですね。

大原——「あさま」も、本当にカウンターも14席しかとつていて、なかなか入りませんね。室内照明には天然電球を使っているそうですよ。それに木部は全てローズウッド。

間接照明というのが大事なんです。沈殿しちゃう、酒を飲むムードになっちゃう、落ちないし……。

大原——そうなんですか。

徳間——今、日本で本物の酒を飲めるのは、ホテル・バーだとと思うんですね。それにスの件もどうですか。このほかにも、従業員が礼儀正しい。酒の知識に通じて、客の気持ちを知ってくれますしね。

大原——ええ、初めてです。お隣りの高輪プリンスホテルの方には、前に何度も伺いましたけれど、このホテルは初めてですか?

徳間——ところで、ロケなどで、よく地方に行かれると思いますが、常宿のホテルはありますか?

大原——そうですね、テレビ局の人方がつたんですね。照明も柔かい感じだし……。

徳間——そうですね。間接照明なんですよ。この「あさま」は特にそういうものなんです。あと、よく竹仙さんはロイヤルホテルです。

徳間——なるほど。和服で出ているサンタリーのCMが好評ですが、和服はお好きですか?

大原——はい、大好きです。特に、袖が気に入っています。サンタリーのCMの時も袖で、これは全部、銀座のきみちさんで作つたものなんです。あとは、よく竹仙さんで

も作ります。

徳間——でも、役どころは現代的なキャラクターですね。

大原——そうですね。自分で、和風と現代的なもののバランスをとっているんです。

昨年のNHKの大河ドラマ「獅子の時代」のような時代劇も好きです。

徳間——そうね。やっぱり、あなたは時代劇もいるなあ。ところで、和服といえば日本酒ですが。(笑)

大原——ええ、でもあまり日本酒は飲まないですね。新潟のファンの方で、越乃寒梅を送つてくださる方がいるんですね……。

徳間——私も新潟の出身なんですが、あれはいいですよ。

大原——でも、結局、好きな方に飲んでいただいているんです。

徳間——そりや、おしい。今度、ぜひ私も回してください。(笑)

「どういったお酒が多いですか?」「やはり、仕事の打合せや打上げわせや打上げが多いですね。」

大原——やはり、仕事の打合せや打上げが、今年のスケジュールはいかがですか?

大原——今、TBSの木曜八時からの「おはよう24時間」という番組で、これはサニタリー・デザイナーの役です。

徳間——これが八月までの番組です。あと二時間ドラマのお話がいくつか……。

徳間——映画はどうですか?

大原——いまのところは、お話をあわせてお話しするのですが、なかなか……。



「お酒をあまり飲まないからといつても、お酒の席の雰囲気は好きです。」

徳間——映画にもぜひ出ていただきたいですね。

大原——はい。

徳間——映画にもぜひ出ていただきたいですね。

大原——あまり晩しやすくなしませんが、来客のときは、ビールとか、あとはレモン! マタンを飲んだり、ということはあります。

徳間——そんなときは、あなたもつきあって……。

大原——最初の方はおつきあいをしますが、途中からはなるべく遠慮させてもらっています。(笑)

徳間——そうですか。でも、ご主人とは以前、何回か一緒に飲みましたが、大変いいお酒ですね。明るくなつて、そこ深酒もしれないし……。



大原麗子(女優)

昭和21年11月13日、東京都生まれ。昭和39年、NHKテレビドラマ「幸福試験」でデビュー。昭和41年「網走番外地」で、日本映画製作協会の新人賞受賞、昭和44年「座頭市(あばれ火祭り)」で、京都市民映画祭助演女優賞受賞。昭和47年には、テレビタレント賞を受賞するなど、映画、テレビで活躍中。一昨年、テレビドラマ「離婚夫たち」、また、今年の3月にはコカコーラ3時間ドラマ「女友たち」と、数々の話題をよんだ。

現在、TBS木曜8時のドラマ「おはよう24時間」に出演中。



# LIQUOR IN ART カウフマン警視シリーズ



先客であるカップルの位置から逆の側にある片隅のテーブルを選んだ。その位置からなら通りを北へ少しだけのぼった位置にある美術館の正面がよく見えた。二人はそろってスコッチ・ミストを注文した。

そして、まんまと犯行が行われた後、捜査の陣頭に立つカウフマンを、彼の愛人キヤサリン・デヴァルーが訪れるシーン。奇しくも、犯人コナントと恋人が最後のデートをした、同じホテルという場面設定である。

この「小さなバー」とは、『レッド・ジャケット』(この作品当時は、『ザ・バー』と呼ばれていた)のことだ。ここなら確かに窓からはメトロポリタン美術館まで見わたせる。

常に監視体制を怠らない、冷静な彼の一面を表わす表現である。

若いコナントがダイキリ、中年の一人がスコッチ・ミストを注文するという機微にも注目したい。

（ダイヤル9-1-1）  
後藤安彦訳



ジョン・タイナン

先客であるカップルの位置から逆の側にある片隅のテーブルを選んだ。その位置からなら通りを北へ少しだけのぼった位置にある美術館の正面がよく見えた。二人はそろってスコッチ・ミストを注文した。

そして、まんまと犯行が行われた後、捜査の陣頭に立つカウフマンを、彼の愛人キヤサリン・デヴァルーが訪れるシーン。奇しくも、犯人コナントと恋人が最後のデートをした、同じホテルという場面設定である。

この「小さなバー」とは、『レッド・ジャケット』(この作品当時は、『ザ・バー』と呼ばれていた)のことだ。ここなら確かに窓からはメトロポリタン美術館まで見わたせる。

常に監視体制を怠らない、冷静な彼の一面を表わす表現である。

若いコナントがダイキリ、中年の一人がスコッチ・ミストを注文するという機微にも注目したい。

（ダイヤル9-1-1）  
マックス・カウフマンは居間に戻ると、帽子とコートを脱ぎネクタイをゆるめた。

居間の片隅につくらせたホームバーのところに行くと、自家製の製冰盤までついたそのバーのカウンターで、シーヴィアス・リーバー。このバーとは、「ステア」2号でご紹介

ずみのザ・プラザホテルの「ザ・オーク・バー」のことだ。カウフマン行きつけの店として作品中に何度も登場する。そして、ここを訪れるときは決つて彼一人である。

シリーズ中には、カーライル・ホテルや前述のアメリカンスタンホープ・ホテルのようによく実在するホテルのバーが登場す

るが、それらはもっぱら愛人キヤサリン・デヴァルーとの逢瀬に利用している。

そういう意味では、ザ・オーク・バーは

シャンパンはドン・ペリニヨン、ワイン

はシャブリというカウフマンの好みのウイ

スキーはシーヴィアス・リーガル。そこで、

彼女は先に立つロビーの正面をまわつて小さなバーにはいった。そこにはべつのカップルがひと組いるだけでがらんとしている。バーの窓は、正面の方

に付設されたこの野外喫茶店を見つけたのは、美術館に通いはじめた頃で、まったくの偶然だったが、見つけたときす

ぐ彼はここならホリーが氣に入るだろうと思つた。それから一人はここで午後落ち合つて軽いものを飲んでから彼のアパートへ行くようになり、今日で確か六度目が七度目だつた。

二人はダイキリをすり、女は自分の今日したことを話し

はじめた。

（ダイヤル9-1-1）  
後藤安彦訳



異質なタイプだ。男が一人、静かに酒を飲みたい場所なのである。職務を離れ、緊急連絡用のポケットベルに煩されることもなく、妻を忘れ、愛人のぬくもりから腕をはずし、一人の男が酒と対峙し、解放される場所なのである。そこには、難航する捜査への焦燥感もあるだろう。彼は黙して、語らない。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

シリーズ全篇を通じてこの酒が登場する。

これは一日の終焉のシーン。忙殺された一日も何とか一段落し、ひとまず一杯といふところか。一日の出来事がコマ落としのフィルムのように去来し、酔いが身体のすみずみまで浸み込んでいく……。

マーティニはよく冷えてしかもジンの量がぐつと多かった。グラスまでが気持ちよく冷えきついて、申し分なしだった。彼はそれをまびちびとすりながらもう一度かぶりをふつた。なかなかやるじやないか

といふのが彼の感想だった。彼はこれまでの長い独身生活のあいだにかなり数多くの女性とつきあってきたが、彼女とのことは

まったく新しい経験だった。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

浴槽のなかに長々と体を伸ばしたまま、タイナンはマーティニの最後のひと口を飲み干し、コックを開いて湯を流した。

（ダイヤル9-1-1）  
バズルームによく冷えたドライ・マティニを運んでもらうとは、男冥利につきたとは、こういうことをさすのだろう。男なりほど満足感を味わつた。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

では例の野外喫茶と五番街のほうをむいており、側面は八十一丁目に面しているうえに、五番街をずっとメトロポリタン美術館まで見わたせた。マックス・カウフマンは

カウフマン警視の指揮下、日夜警戒体制に

あったが……。「かいヤマ」とは、銀行

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

彼女は先に立つロビーの正面をまわつて小さなバーにはいった。そこにはべつのカップルがひと組いるだけでがらんとしている。バーの窓は、正面の方

に付設されたこの野外喫茶店を見つけたのは、美術館に通いはじめた頃で、まったくの偶然だったが、見つけたときす

ぐ彼はここならホリーが氣に入るだろうと思つた。それから一人はここで午後落ち合つて軽いものを飲んでから彼のアパートへ行くようになり、今日で確か六度目が七度

目だつた。

二人はダイキリをすり、女は自分の今日したことを話し

はじめた。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

彼女は先に立つロビーの正面をまわつて小さなバーにはいった。そこにはべつのカップルがひと組いるだけでがらんとしている。バーの窓は、正面の方

に付設されたこの野外喫茶店を見つけたのは、美術館に通いはじめた頃で、まったくの偶然だったが、見つけたときす

ぐ彼はここならホリーが氣に入るだろうと思つた。それから一人はここで午後落ち合つて軽いものを飲んでから彼のアパートへ行くようになり、今日で確か六度目が七度

目だつた。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

彼女は先に立つロビーの正面をまわつて小さなバーにはいった。そこにはべつのカップルがひと組いるだけでがらんとしている。バーの窓は、正面の方

に付設されたこの野外喫茶店を見つけたのは、美術館に通いはじめた頃で、まったくの偶然だったが、見つけたときす

ぐ彼はここならホリーが氣に入るだろうと思つた。それから一人はここで午後落ち合つて軽いものを飲んでから彼のアパートへ

行くようになり、今日で確か六度目が七度

目だつた。

（ダイヤル9-1-1）  
ジョン・タイナン

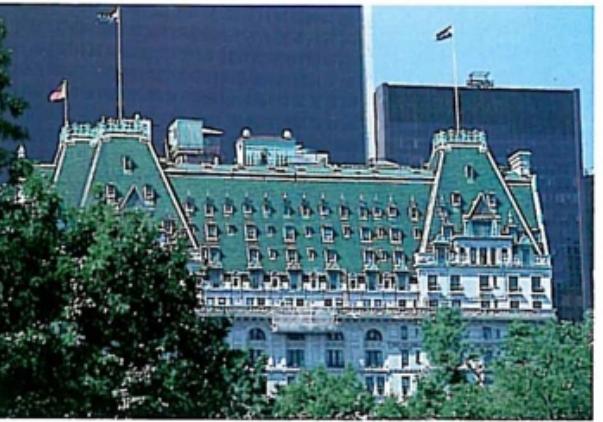
彼女は先に立つロビーの正面をまわつて小さなバーにはいった。そこにはべつのカップルがひと組いるだけでがらんとしている。バーの窓は、正面の方

に付設されたこの野外喫茶店を見つけたのは、美術館に通いはじめた頃で、まったくの偶然だったが、見つけたときす

ぐ彼はここならホリーが氣に入るだろうと思つた。それから一人はここで午後落ち合つて軽いものを飲んでから彼のアパートへ

だ。タイナンは、その後、ついに名譽ある独身主義の看板を捨てて、心づくしのマテイーを作ってくれた恋人バーバラ・コスターと結婚するくだりとなる。

逆に見れば、何とも鮮やかなバーバラの手並ともいえるが、男とは單純なもので、こんな些細な心配りが無性にうれしい。



マックス・カウフマンは自分の気持ちがとげとげしているのを感じていた。彼はその原因の一部が先刻飲んだ水割りにあると思った。ふだん彼はあれだけ多くの量のアルコールをあれほど短い時間に飲むことはなかつた。だがやはり彼のいらだちの原因の大半はこのところ積りに積つたストレスのせいのようだった。第一に爆発魔のことがあり、つぎに彼の義弟がしてかした不始末があった。しかもこの不始末には、彼ばかりでなく彼の友人のレオ・モーガンまでが巻きこまれてしまったのだ。彼は夕食と一緒にドン・ペリニヨンのボトルを一本注文したが、結局彼はそれをさびりちびりと少しずつするだけだった。

ルというの、日本ではあまり見かけないが、手頃な資本といえよう。

これは感謝祭（十一月第四週の木曜日）のシーン。妻が帰宅したカウフマンの労をねぎらう言葉だ。日本流に言えば「勤労感謝の日」といったところだろうか。仕事を終えて帰宅した夫に、好きな酒を供して心尽しのねぎらいをする、心憎い女心である。

感謝祭だからわからぬが、悪くはない組み合わせだが、この七面鳥は鳥の中でも脂が少ないため、それで白に合わせたのか、感覚だからわからないが、悪くはない組み合わせだ。

「だから、いまのところ」警視は最後につけ加えた。「グリフィスの手びきは、もしそれがあの犯人たちのだれか一人につながるものだとすれば、前にもまして重要な意味を持つわけだ」

「でしょうね。ならづけましょうや」スペナーは言った。ブランデーとコーヒーを

飲み干し、そろそろ腰をうかした。

「では明日またここへ来てグリフィスを受けとります。もう少しべつの場所をまわって蔽から蛇もつつき出してみましょう。いや、警視、ブランデーとコーヒー、どうも『ちやうさうさまでした』

マックス・カウフマンはボトルのほうにあごをしゃくった。

「どうかね、もうひとくち？ 帰りの運転が楽になるぜ」

（パンドラの匣）

スペナーはブランデーをひとくちすり、それをコーヒーとの間に流しこんでから答えた。

アーサー・ヘイリーの「権力者たち」にもこんなシーンがある。主人公のカナダ閥僚たちが集まつた会合の席のこと。コニヤックが切れていたことがわかる。そこで外相が小声でこう言うのである。

「どうやらコーヒーをコニヤック抜きて飲まなければならんようだな」

ブランデーとコーヒーと一緒に飲むというやり方は日本ではカフエロワイヤルくらいしかないが、組み合わせとしては当を得ているし、なかなか男くさくてカッコイイ仕草である。これは作者の好みでもあるのか、ほかにも何箇所か登場する。

カウフマン・シリーズの登場人物の中で唯一の私立探偵が、この男J.T.スペナーである。彼は、すべてに冷徹で合理的な力と照合的で感情的一面をもつ人物として描かれており、いわゆるアメリカンハードボイルド探偵の先達に一脈通ずるところもある。そこに魅かれるファンも多く、シリーズ第二作『死の統計』(Vital Statistics)』(サンリオ出版刊)は、彼を金端にフェチチャーした作品になっている。

よほどトマス・チャステインという作家は、酒を小道具として使う術にだけているらしい。このシーンなど、その典型的な例である。

公私とも難題が次々と起り、普段の冷静

さとはうつてかわって不安定な状態のカウ

フマン、彼の心情を端的に表わしているのが最後の一文である。最高級のシャンパン

を注文しておきながら、飲みたくない。焦り、苦惱、ストレス、後悔。気泡の立つまにまかせたシャンパン・グラス。一気に呑み干すこともままならない彼の迷いが痛いほど伝つてくる。



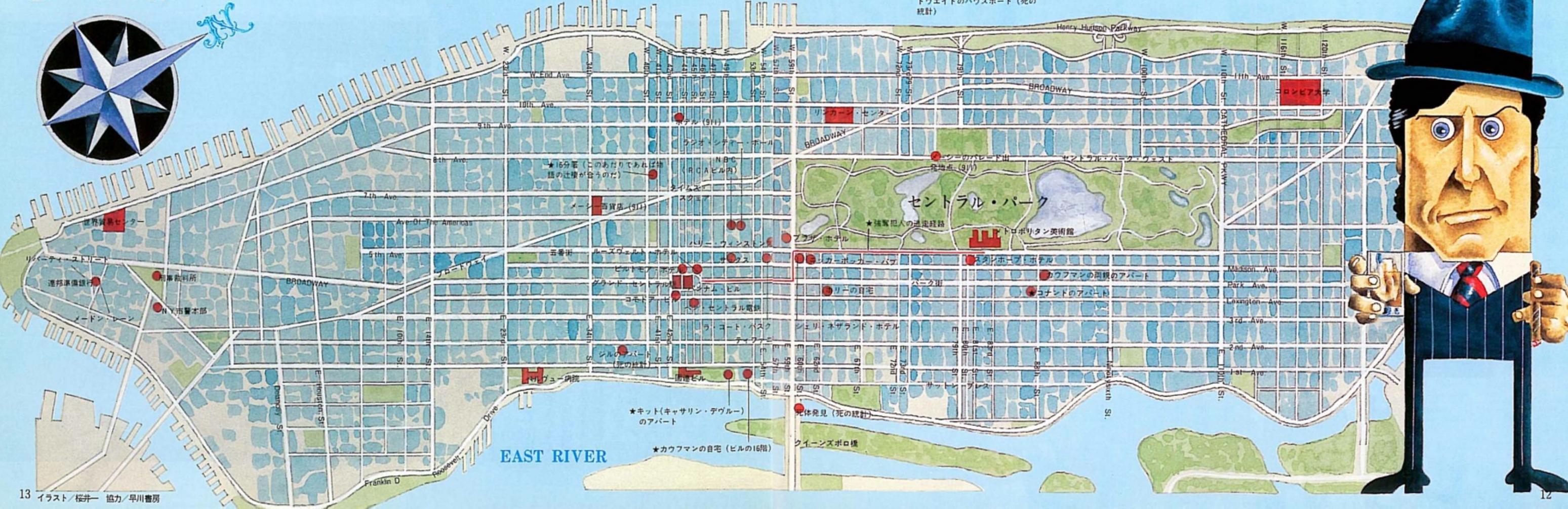
キャサリン・デベル



HUDSON RIVER

## カウフマンのマジハラタク

主に『パンドラの匣』より





HBAバー・ガイド  
⑩  
西鉄グランドホテル  
メイン・バー“グロット”

ケヤキの肌合い、一杯売りを守る姿勢で伝統的なバーの風情を残す。  
このバーでは、原則としてボトル・キーと呼ぶにふさわしく揃えも多い。

西鉄グランドホテルのメイン・バー“グロット”は昭和四十四年のホテル創業と同時にオープンした。“グロット”とは本米「洞窟」という意味だが、室内のインテリアはケヤキ材を使った木調の落ち着いた構えてある。オーソドックスなスタイルの店内は二十八席。カウンターに座つて気づくのは肘掛のクッションが従来のものよりもかなり幅広な点。ストゥールも八脚とゆつたりとした間隔になっている。酒棚には整然と各種類別に分類された酒があり、「酒の宝庫」と呼ぶべきである。

カクテルが売り上げの一割強。辛口が好まれている。

カクテルもよく出る。先だって計算してみたら売り上げの二割強がカクテルという数字が出たほどだ。カクテルといつても辛口が人気で、ドライ・マティーニ、ギムレット、マルガリータなどが中心だが、第十二回HBA創作カクテル・コンペティション（昭和五十六年）の優勝作品「梅花」も評判がいい。また、それそれテーマを持つて春夏秋冬、年四回行われるカクテル・コンペーンも好評である。

サーヴするバー・テンダーは九名。いずれも五年以上の経験を持ち、十二年以上の経



〒80福岡市中央区大名 丁目六一六〇  
TEL〇九一（七七一）七一七一

験者が六名というベランダ。交替で三名が常駐している。ミントジュレップ用のミントにいたるまで自ら栽培するという熱の入れようで、初夏には生のミントならではの芳香が味わえる。

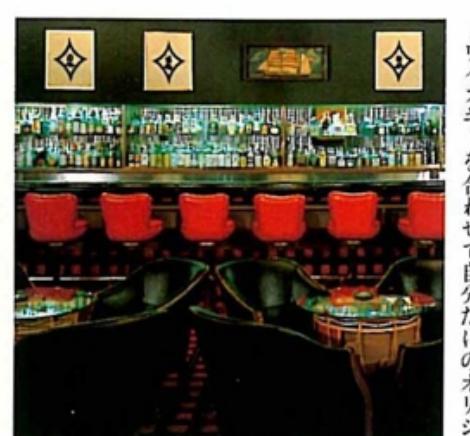
おつまみも凝っている。調理場との連係プレーで、“グロット”。独自のメニューを開拓している。最近、とくに力を入れているのは国産の生フオアグラ。青森県で飼育されたものをシェフが吟味して調理するわけだが、これは国産初の試みであるらしい。

アスピックやテリースにして出される。また、スマーカー・モンやソーセージも当ホテルの特注品が使われている。メニューにも載っている「牛刺」は、この九州が発祥地ともいわれる。



博多の「居酒屋文化」を継承する。  
客層は外米が八割、それも常連が多いといふ。客層を反映して、とにかくつよい。それでいて、好みの時間に集い、知り合いと食前、食後、ナイトキャップと三つの混雑の波があるといふことに表われるよう、「それこれが好みの時間に集い、知り合いと会話を楽しみ、気取りのない談笑の輪を広げることができるよう」。いふなれば「居酒屋文化」の继承の場です」ということである。ベースコッチは“BIG-T”、“ヘイグ”、“ランタン”。営業時間は、午前十時半から午前九時まで。

丁目六一四  
TEL〇九一（五八二〇）一一一



外国人の方が三、四割といふ。国际感覚にあふれた雰囲気。

客層は外国人の方が二、四割を占めるといふのも特徴のひとつ。近隣の大使館関係者も多く、国際的な雰囲気。昼でもウォッカ・マティーニなどがよく注文されるといふ。

好んでウイスキーをつくることができる。



HBAバー・ガイド  
⑨  
ホテルオークラ  
バー“ハイランダー”

装飾はすべてスコットランド調。とりわけドラムを使つたテーブルはユニーク。ホテルオークラ別館のロビー階にあるバー・ハイランダーは、都内でもめずらしい“スコットランド調”的バーとして知られている。室内の設計者はイギリス人のケニルワース男爵。彼が可能な限りのスコットランド風を追求した所産である。もちろん装飾品はすべてスコットランド直輸入品で、昭和四十九年のオーブルはユニーク。

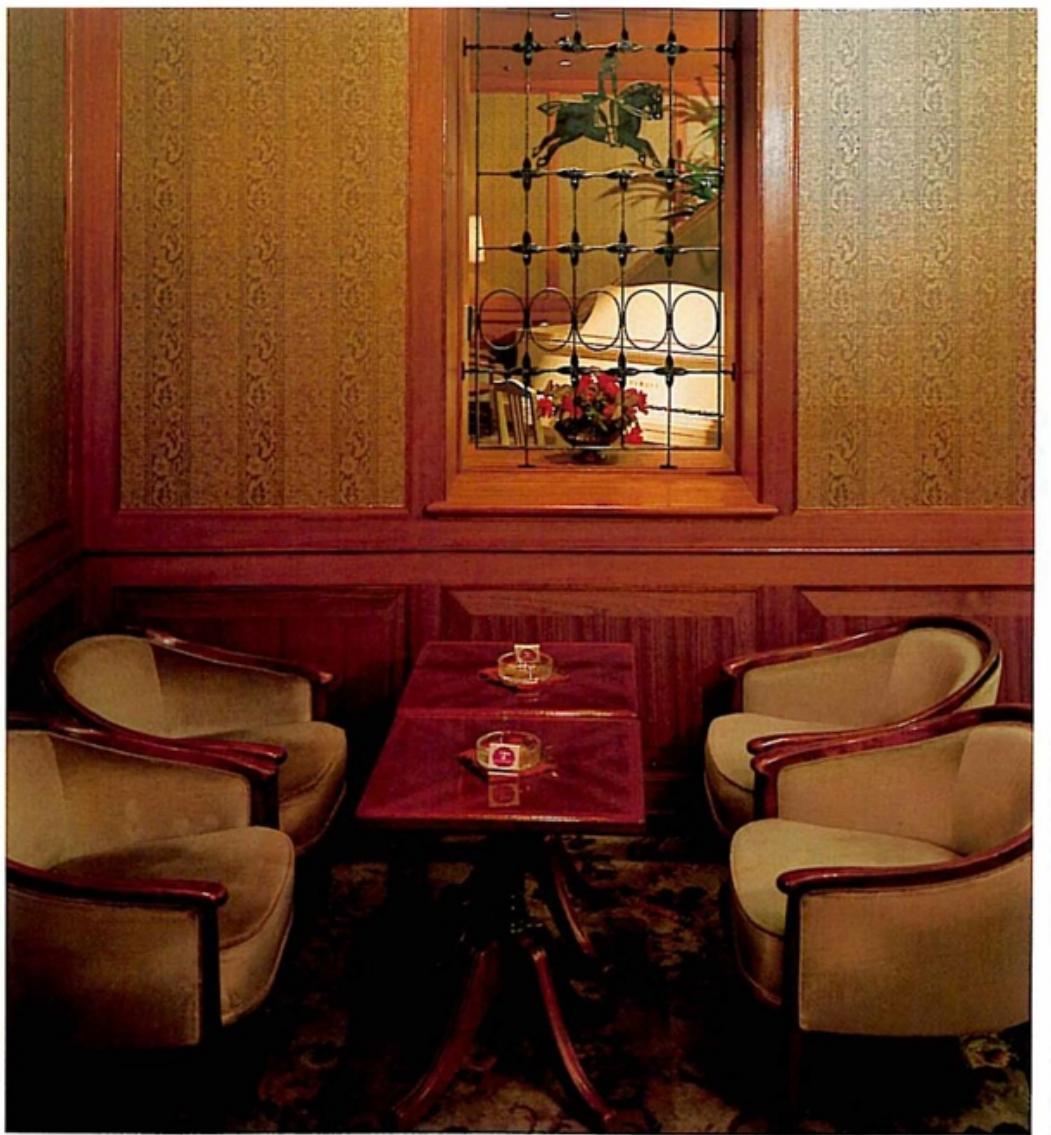
集められたスコッチは実に百八十種。その上、好みのブレンード・スコッチもつくれる。

バー・ハイランダーの最大の売り物は、およそ見られる限りのスコッチ・ウイスキーが揃っていることだ。入口のパネルには百六十種と銘打っているが、現在、シングル(ビュア)・モルト、ブレンード合わせて百八十四種類に及んでいる。赤い皮張りの椅子が九席並んだカウンターの向こうに、ズラリとボトルが肩を並べる様は、さすがに壮观である。

ボトルキープの料金はスタンダードクラスで一万五千円。プレミアムはシーバスリーガルで二万三千円、バランタイン十二年が一万九千円といったところ。スピリッツ類のキープ制もある。この場合、トニック、ウォーター、カクテルの副材料(生ジュー、スを除く)は一切無料となっている。

また特筆すべきシステムに自分で調合す





味はいわゆるライトタイプで、くせのない若干甘味を感じさせる味だった。そこで、飲みやすいがボディに個性がないという意見も確かにあった。私たちはその結果をテレックスでイギリスに送り、三年後、再ブレンドに踏み切った。こうして今のブランド“プリンス”が完成したのである。

お陰様で、現“プリンス”は皆様からご好評をいただき、ボトルキープも順調だ。また、最近では“デカンタサービス”（おつまみ一品付）も行なわれている。これは、

### カウンターのない ラウンジ・バーを基本とした 一代目“ワインザー”。

昭和五十三年、一代目“ワインザー”が

ハーフボトル、クオーター・ボトル分のデカントで“プリンス”を味わっていただけるシステムで、少人数のグループやボトルキープするまではいかないお客様に利用されている。四、五人でハーフボトルが適當な様である。



現在の場所に新装オープンした。昨今の二、三の多様化に則して、よりハイグレードに、そして、いい意味での“遊び”を重視した。バーとなつて、新しく生まれ変わつたのである。

一代目“ワインザー”は、一言でいえばシェイクの音のしないバーである。バーの設計にあたつては、まず、カウンターを廃した。そして、生演奏用のピアノを置いてみた。“遊び”的要素を多く取り入れ、サロングラウンジの良さを追求したつもりだし、これは、今後の一つの指向性であると思う。

ただ、初代のカウンターはオールドファーンのためにも、そつくり元の位置に残つている。名前こそ“アスコット”と改称したが、オーケーの手ざわりはそのままである。お好みに合わせて愉しんでいただければと思う。

### 最近の人気ドリンクは“キール”。

当ホテルのメイン・ダイニング・バー・セ



つていらして、食前酒として楽しんでいる。入口左手のカウンター・バーでは、女性の姿が多くみられ、世相を反映しているようである。当ホテルの“キール”は、甘みを抑えたつきりとした辛口。確かに、“マティーニ”を代表格に辛口のカクテルの時代といえる。当分、この傾向は続くだらうと予想している。

“ワインザー”に併設されたカクテル・ラウンジの特製カクテルカーテル同様、ワインを使つていても牛

月、十八年に渡つて勤めた東京プリンスホテルから新装なつた新高輪プリンスホテルへ移ることになつた。新天地であり、今後どのようなになるかまだ見当もつかないが、それでも、初心に戻つて頑張つつもりである。東京プリンスホテル同様、旧倍のご愛顧を頂ければこの上ない幸いである。

**昭和四十三年、待望のメイン・バー“ワインザー”が誕生した。**

私が東京プリンスに入社したのは昭和三十九年、東京オリンピック開幕を目前にひかえた頃だった。当時は、とにかく大変なハードスケジュールで、午前五時になると代々木のオリエンピック村とホテルの間を五台のバスが十番毎にピストン輸送する。選手や関係者のために用意する飲み物はジン・トニック、水割、カンパリソーダなど。これを二十八人で深夜まで作り通しだった。息をつくひまもない、まるで戦場のような毎日だったと記憶している。

オリジナルも無事に終わり、入社して一年ほど経つ頃だったと思う。人事部長から呼ばれて面接を行なつた。今後、何をやりたいか、責任者としての提案を求められたときにメイン・バーを作りたいという気持ちを話した。当時は、ラウンジを含めて三ヵ所のバーがあつたがホテルの顔ともいえるメイン・バーがなかったのである。

左脇（現在の“アスコット”の位置）にあった内装はイギリス風でチーク材をふんだんに使つた凝つたインテリアと決定。特に、扉もイギリス風の重厚なムードを一層引き立てる格子扉を特注した。カウンター九席、ボックス六十八席という大きさで、ネーミングも検討の末、「ワインザー」となり、昭和四十三年三月にオープンしたのである。これを記念して、『ワインザースペシャル Vol. 1 & 2』カクテルをつくつた。Vol. 1 は辛口のカクテルで男性向き、Vol. 2 はロングドリンクで女性向きと分けたのも斬新だつたと思う。その後、スペシャル・カクテルも時代の流れに合わせてスタイルを変え现在に至つている。これらは、チーフ・バーテンダーを中心と考えられている。

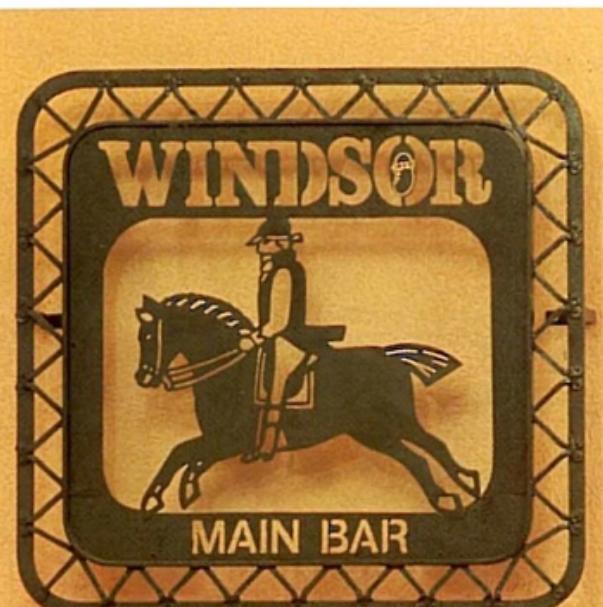
相前後して、もうひとつの考案も推進された。日本初のプライベート・ブランドのオリジナル・スコッチを作ろうというアイデアである。

ブレンデッド相当にレッドライオン社のデルスゾーン氏を招聘し、早速試作が始まつた。基本となるモルトはローランド、ハーリンド合わせて約二十種類が用意された。まず、関係者が十七、八名集まつて基となるタイプを決め、その銘柄に似せてブレンドしたモルトを空輸してもらう方法を探つた。そして、テスティングの後、プリンスホテルのオリジナル・スコッチ・ブランド“プリンス”が誕生したのである。

八木下政男

新高輪プリンスホテル飲料課課長補佐（前東京プリンスホテル支配人付飲料課課長）

八木下政男



**東京プリンスホテル**

新高輪プリンスホテル飲料課課長補佐（前東京プリンスホテル支配人付飲料課課長）

八木下政男

Wind Scotland to Your Delight

⑤



ホテル・バーを  
楽しむために



のである。銅板葺の大屋根が急勾配に反り返り、石垣を見る者を圧倒する外観。設計は伊東忠太工学博士で、築地本願寺とともに彼の代表傑作の一つとして知られる建物である。しかし、その再開を見ることなく、同年四月、喜八郎氏は他界した。

「大倉の普賢」像など国宝三點、重要文化財十二点を有する。

蒐集は、喜八郎氏の長男喜七郎氏に受け継がれていた。こうして集古館は着々と美術品を充実していくのである。第二次世界大戦当時は、大震災時の苦い経験を生かして、文化財の保護には万全を期したという。

戦後は、前庭にある位置にホテルが建つなど、周囲の環境は一変したが、かえってホテルに宿泊する外国人客などの入館者も多くなり、海外でも東洋美術の粹を集めた美術館としての評価も高い。

現在の所蔵品は美術品千七百点、書籍二

万五千冊余。美術品の点数こそ往時には及

ばないが、書籍は二倍以上といふ充実ぶり

である。

このうち国宝は、一般に「大倉の普賢」と呼ばれる「木造並頭菩薩騎象像」(平安時代)、「古今和歌集序」(平安時代)、「隨身庭騎絵巻」(鎌倉時代)の三点、重要文化財も

北魏時代の「石造如来立像」など十二点を

有している。

靈南坂を溜池方面から上り、アメリカ大使館を右手にホテルオークラの正面玄関へ出ると、中国風の威風堂々とした建物が目につく。ちょうどホテル本館正面に位置し、別館との間に形になっているから、かねてから気づかれた人も多いことだろう。これが今回紹介する、日本初の私立美術館「大倉集古館」である。

創立は大正六年。創立者は、明治・大正

時代の大物実業家大倉喜八郎氏、氏の授

位(男爵)を慶び、これを記念して、氏がか

ねてより蒐集していた東洋美術、書籍を

寄附、誕生したものである。美術品三千七

百点、書籍一万五千余冊に及び、建物も全

四棟という陣容だった。

これらの美術品は、明治維新の頃から美

術品の海外流出に義憤を感じていた喜八郎

氏が長年にわたり集めたもので、もちろん

私立美術館としてはわが國初の試みだった。

だが、彼はすぐさま、かろうじて焼失を

免れたものを基本に、集古館再建に立ち上

がった。そして、昭和三年、二階建ての新

生集古館が落成し、金願の再開を果たした

しかし、この貴重な金ても、わずか六年

後の大正十二年、関東大震災により多くの

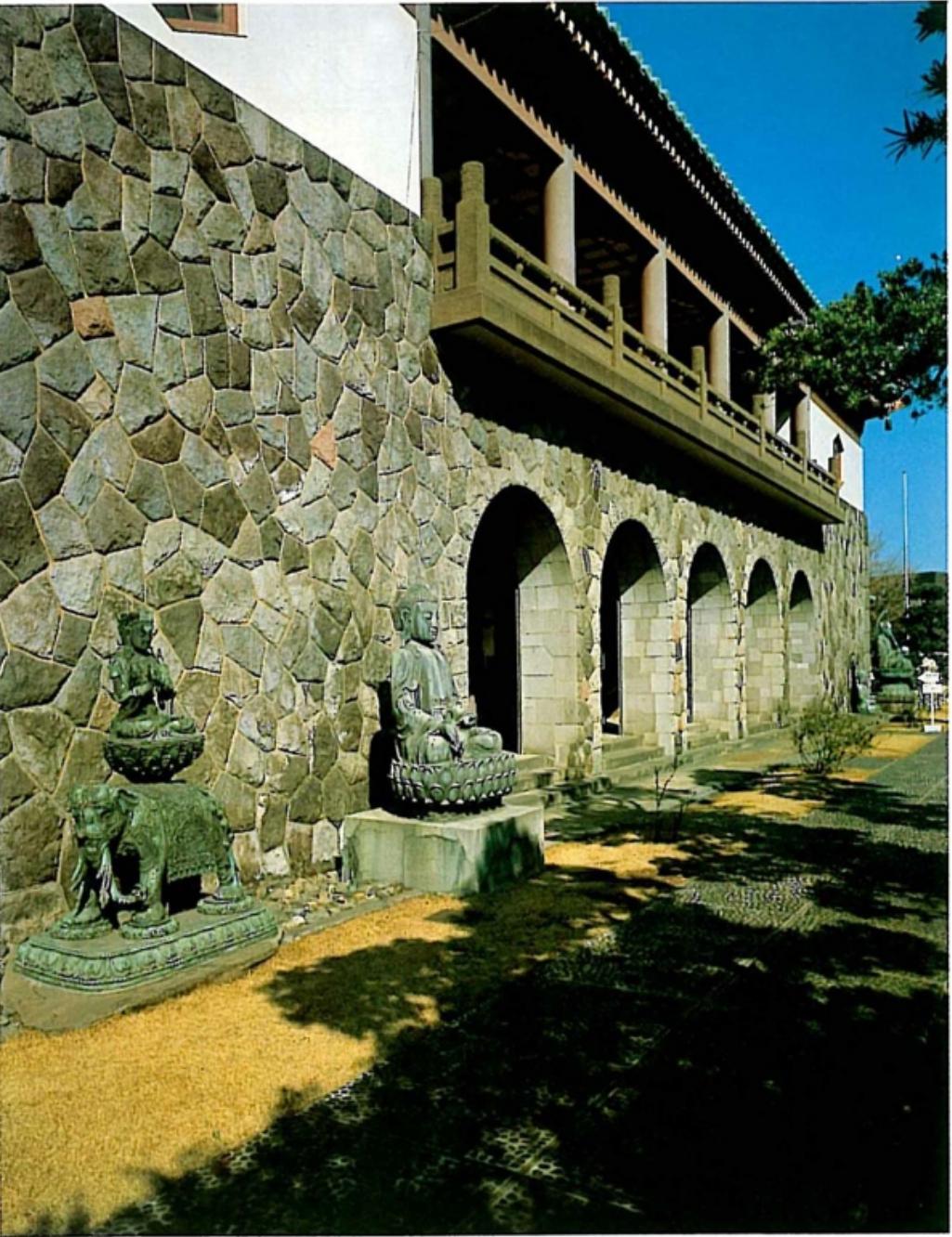
重要な文化財を失うという災難に見舞われ

てしまった。この時、さすがの喜八郎氏も「事

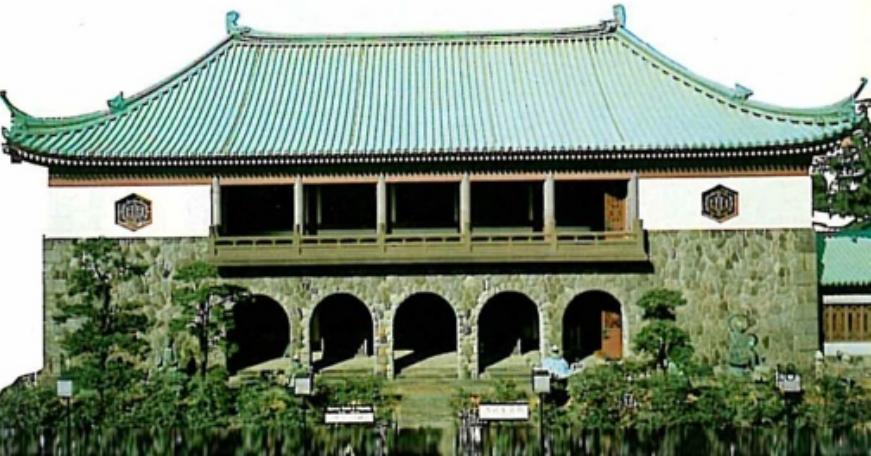
業で失敗するよりこたえた」とがつくりし

たらし。心血を注いて集めた品々を失つ

たのだ、そのショックは大きかつたであらう。



大倉喜八郎翁像



# ANOTHER ASPECT OF THE HOTEL 大倉集古館 (ホテルオークラ)

# ホテル・バーの酒肴

ホテル・パシフィック東京

## "エル・ベンセドール" セラー・バー

Plat à la carte du Hôtel-Bar

今回の「ホテル・バーの酒肴」は、ホテル・パシフィック東京のセラー・バー、「エル・ベンセドール」。スペイン調の本格的なバーで味わう自慢の一品をご紹介しよう。

エル・ベンセドールのメニューは約一千五種類。

西洋料理と中国料理が中心で、酒の肴として、キッシュのスタッフとともに研究を重ねた料理が並ぶ。

しかも、三ヶ月毎に特別メニューを出し、季節に合わせて変えていくという細かい配慮も感じられる。

オードブルからメイン、サラダまで。酒肴としての工夫を凝らした品々。

洋食は豊富な品揃えが特徴である。オードブルからメイン、サラダまで、基本的に旬のものをアレンジした料理が多い。特にシェフが「貴味料理」と呼んでいた「オードブル」と自負するオードブルが榮しい。また、肉類も、バーという席でナイフを使うよりは、あくまで酒肴ということを念頭に考慮されている。

## 前菜、点心、炒、揚、蒸。 中国料理の妙を食す。

中国料理は前菜から、春巻やしゅうまいなどの点心、炒め物など、ホテル上階の北京料理と広東料理のレストランから選んだメニューを載せてある。ただし、飯類、麺類はない。中国風有、中華風スナックなどをどうぞ。もし、いかがなう、箸を使う機会やすきかる、メニューも増えてきた。



●彩色拼盆  
(山海の珍味盛合わせ冷菜)

ピータン、クラゲ、スモーク・タン、白菜の酢漬け、蒸鶏と代表的な五種類の中国前菜を一皿に。色どりも彩りも、少人数のグループで取るのにぴったりである。

●アワビとマツタケの  
かき油炒め

薄切りのアワビとマツタケ、インゲンをかき油で炒め、アワビの殻に盛ってある。コリコリとした歯ごたえとかき油の独特の香りが思いのほか洋酒に合う。

●かにのかの  
ハサミ肉の揚げもの

スワイカニのハサミの周りにエビのすり身をつけて丸く形を整え、揚げる。赤白ながら滋味豊かな味だ。ケチャップでもいいが、添えてある柄道(山椒の入った塩)で食してもいい。

●オードブル盛り合わせ

オードブルというより、「貴味料理」(Lassiette de Degustation)と呼びたい一皿。一口で七種類の妙味を味わう料理である。材料は旬のものを中心に、シェフの工夫を凝らした施の見せ所である。

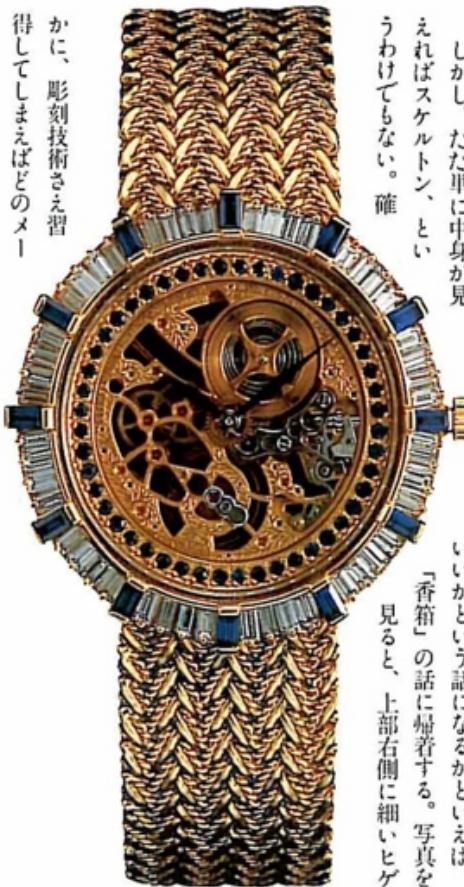
- 写真は、中央が・Côte d'Aneau maystical (子羊の網焼きサラダ)
- 右手前から右回り順に・Confit de Rôti Japonaise (大根のベッ甲煮、鶴巣添え)
- ・Saumon fumé et Radis (サーモンのくん製とさらし大根)
- ・Amuse-gueule fromage favorite (ロコモとフレッシュチーズのアムニャック風味)
- ・Navet à la Japonaise (かぶらのユズブクリ)
- ・Tomate antiborse (トマトのツナサラダ詰め、イクラ添え)
- ・Salade crevettes (小海老のアメリカンソース入り、マヨネーズ和え)

●テリヤキ・ステーキ

180グラム相当のフィレ肉を網焼して、しょう油、みりんベースのソースで照り焼にした。あらかじめ八ツ切りにして、バーのテーブルで食べやすくしてある。つけ合わせはピーマン、シイタケのソテー、フライドポテトなど。オードブルクスな一品ながら、ユズの香りをほんのりきかせて和風に仕上げてある。

# "THE BRANDS"

a story of



かに、彫刻技術を経  
得してしまえばどのメー



カーテンも製造は可能であり、現に多くのメー  
ーカーが製造に着手しつつある。それでも  
なお、今だにスイスの工芸時計メーカーが  
いいかという話になるかといえば、  
「香箱」の話に帰着する。写真を見ると、上部右側に細いヒゲ  
がある。

リューズを巻く。テンプの動きに合わせて、細いヒゲゼンマイが息づくように動く。  
それはさながら生命をもったかのようでもあり、時計に血の通ったかのように見える



本物は、香箱に  
まで細工を  
ほどこす。

ピゲ社とバセロン・コンスタンチン社の二社で作られているにすぎない。以下、一・七一ミリのオメガとインターナショナル、一・七五ミリのパティック・フィリップ、耐震装置つきでは世界一薄いといわれる、そして一・九八ミリのセイコー等が続く。今日の一般的自動巻、カレンダー付き腕時計の厚さが五ミリといわれているから、いかに薄いかはご理解いただけよう。

世界で最も薄い、厚さ一・六四ミリのムーブメント。

この一・六四ミリのムーブメントは、世



薄型のムーブ  
メントを削り、残  
ったフレームに彫刻を  
ほどこして、スケルトン時  
計が出来上がるるのである。  
しかし、たゞ單に中身が見  
えればスケルトン、とい  
うわけでもない。確  
かに、彫刻技術を経  
得してしまえばどのメー

## 風格ある男の小道具 時計編——② フレームと歯車が織りなす動く彫刻 スケルトン時計

時計のすべてを衆目の下にさらけ出したスケルトン時計。リューズ、ゼンマイ、歯車。部品すべてが機能美にあふれ、フレームにはどこされた細工が見た者に感動を与える。一秒一秒ごとに息づく姿は、「動く彫刻」と呼ぶにふさわしい。



彫刻家ロダンは、「なぜ石のかたよりにそ  
のような生命力を与えることができるのか  
?」とたずねられたとき、「簡単なことです。  
余計なものを除くだけです」と答えたとい  
う。

スケルトン時計は、一言で  
いえば、余計なものを除  
いた。時計といえる。

ムーブメント（機  
械部分）は、必  
要なべアリ  
ングを

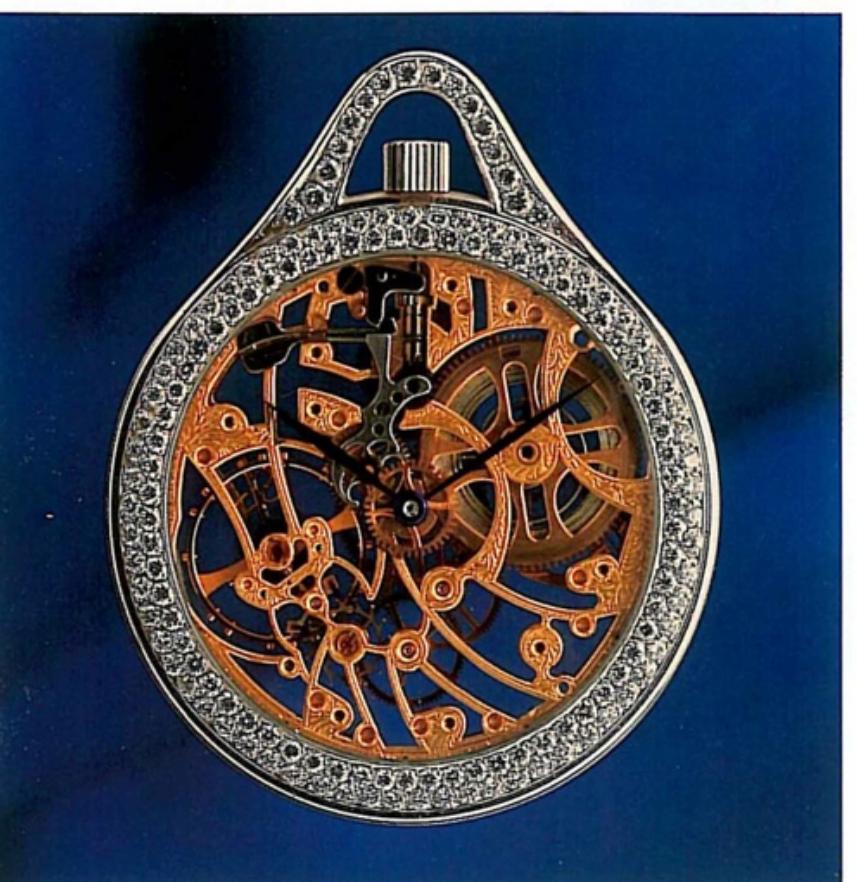


すべてのぜい肉をそぎおと  
した時計。

中に、少なくとも四枚の  
金属板が、お互いにすり合わな  
いよう、重ねて組み込まれてある。か  
らいく多くの歯車が複雑、かつ正確にかみ  
合っているかは想像を絶するところである  
が、これもスイス時計職人の探求心の産み



界で最も薄いムーブメントと  
して知られている。この  
出た至宝であり、過去二  
世紀にわたり精度・強度・厚みとい  
う二つの矛盾と戦ってきた「薄き戦争」に  
よって達成された所産といえよう。  
ちなみに、この一・六四ミリは、「Extra  
Slim」と呼ばれ、世界でもオーデマ・



中、少なくとも四枚の  
金属板が、お互いにすり合わな  
いよう、重ねて組み込まれてある。か  
らいく多くの歯車が複雑、かつ正確にかみ  
合っているかは想像を絶するところである  
が、これもスイス時計職人の探求心の産み

# 「史上初の貴腐ワイン誕生、トカイ・ワイン」

1650年、ハンガリーの北東部トカイの地に、史上稀なるワインが出現した。全くの偶然が産んだものだが、ワイン史に新たな1ページを印す出来事でもあった。「貴腐ワイン」。人々が嘆息する、この貴腐の系譜を今回から3回にわたり紐解いてみよう。



ハンガリーの祖マージャール人の記録には、すでにワインの歴史が印されていた。

トカイ・ワインの歴史は遡っていくと十数年前、古代石器時代と伝えられているが、記録的には紀元八九五年に、マージャール人が入植した時にもうすでにワインがつくられてきたとある。マージャール人はもともとボルガ河畔に住んでいたといわれており、そこからバルカンへ南下しながらスキタイ人やゲルマン人、ゴット人、ハム族などと交わり、次第にハンガリーの基礎を築いていったといわれている。

ハンガリー・ワインが現在のように有名になったのは十五世紀以後のこと。当時は豪族ラコツエ

七千一百ヘクタールに及ぶトカイ・ワインの作付面積。

貴腐ワインとは、貴腐菌によるカビの作用で大変糖度の増したワインのことである。

菌の正体はボトリチス・シネレアといわれるカビ。この菌が付着すると、果皮に穴があき、葡萄内の水分が蒸発して糖度が増すわけだが、この菌が付着するには天候や地形などの諸条件が満たされた時に限る。トカイ・ワインのブドウ品種はフルミン（45パーセント）、ハーシュレヴェリュ（50パーセント）、シャルガムスコターリー

の支配下におかれており、そして、一六五〇年——。世界のワイン史に残る記念すべき出来事が起きたが、それは全くの偶然から生まれた産物だった。その年はブドウが悪作で収穫しきれないままに十月を迎ってしまった。畑に残されたブドウはしだいに干からびてしまつたが捨てるにしのびなく、何かが出来るだろうと、絞って別の樽に入れ、そのままに放つておいたことが、ワイン史に画期的なページを印すことになったのである。この樽の中には素晴らしい甘味と芳香の豊かな白ワインが育まれていたのである。

これが、トカイ・アスー・ワイン（Tokaji Aszu Wine）。であり、世界に誇る貴腐ワインの誕生である。



等級は「プツトニヨシュ」。もと  
は『かご』を意味したらいい。  
(5パーセント)の三種類で、配合の割合は毎年若干異なるが、これら二種のみを使用し、他種は許可されていない。

現在、トカイ・ワインの作付面積は七千一百ヘクタール。内訳は国営五千百ヘクタール、個人三千六百ヘクタール、協同組合二千ヘクタール、その他、百ヘクタールとなっている。ここで収穫されたブドウの十九パーセントを国が買い取り、製品として売られるシステムだ。

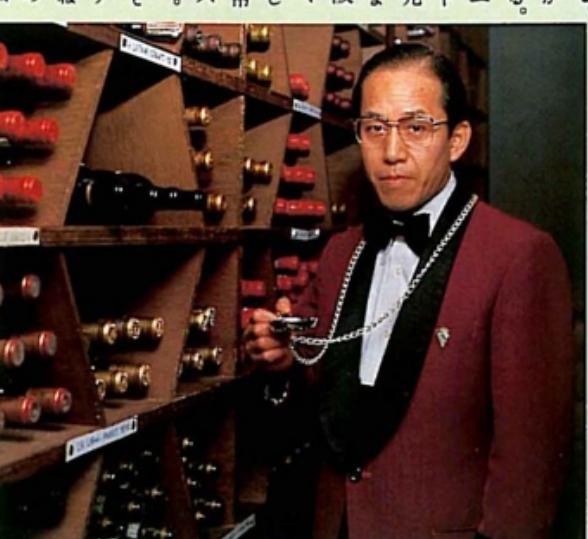
## 「ソムリエの想い出」 バレスホテル 浅田勝美

ソムリエとは元来、食前、食事中、食後のすべての酒のサービス係のことだが、フランスではその七、八割がワインであることから、ワイン係といわれている。

ソムリエの仕事は仕入れから始まり、貯蔵、管理、接客に至るまで及び、仕入れては市況、ストック状況などを常に頭に入れておかねばならぬし、管理する時は各ワインの性質に熟知しなければならない。そして、お客様に接するときは好みを「早くキヤッちし、合ったものを選択する。」この信頼関係が大切なのである。

私のソムリエ人生のスタートは、昭和三十九年の上京が始まった。当時、大阪でレストランのマネージャーをしていた関係上、常々ワインには興味を持っていた。

そこで上京して都内の一流ホテルに視察を兼ねて勉強に来たのだが、その時、当時のパレスホテルのシェフ故田中徳二郎氏の料理に感服し、さらに現料飲部長の今井清氏とワイン談議に花が咲いて、矢も構も



なまらず、パレスホテルに入社した次第である。

しかも、ちょうど十階にクラウン・レス

トランを開設したので、ワインリストの三

百五十種のワインを片づ端から飲んでみた。

その後、機会あることに飲んできたが、

一番印象に残っている一本は、ということ

になると一九五七年のシャトー・シユヴァル・ブラン（サンテミリオン）だろうか。常連のお客様のご相伴にあづかつたわけだが、とびきり良いワインテージではないにもかかわらず、そのブーケに驚かされた。翌日になつても、香りが残っていたのである。一流銘柄といつても年毎に出来は違うし、保存や状態によつては素晴らしいものもあると痛感した一本である。

ワインは色・香・味で決まる。といつてもフランスのAO Cワインだけ三百五十種以上もある。ワインを研究した、大学ノート十冊の記録から昭和四十二年に「ワインの知識とサービス」（柴田書店刊）、今年新たに「明解ワイン事典」（同）という本を出したが、常日頃思うことには、日本語による味の表現方法についてだ。「い

い香りですね」といった抽象的な表現から、「花の香りのよう」、「ミミの花のよう」などといった具体的な表現に深めていくわけだが、フランス語の直訳より日本人に合った表現があつてもいいと思う。以下の研究課題である。

サーヴも、日本に合ったものがあつてい

い。もっとも日本のソムリエの場合、フランスと違つてドイツやイタリアのワインも勉強しなければならないから大変である。



- (1) クワリテツ・ヴァイン (高貴なワイン)
- (2) トカイ・サモドード (トカシ・ドライ)
- (3) トカイ・サモドード (トカシ・ドライ)
- (4) トカイ・アスー・3・プツニヨシュ
- (5) トカイ・アスー・4・プツトニヨシュ
- (6) トカイ・アスー・5・プツトニヨシュ
- (7) トカイ・アスー・エッセンシア (トカシ・エッセンシア)
- (8) トカイ・エッセンシア (トカシ・エッセンシア)
- (9) ネクター (はちみつ甜味を加えたもの)



## トカイ旅行記 今井 清

パレスホテル

ルイ十四世をして、「これは王侯のワインで  
あり、ワインの王様だ」と、言わしめたトカ  
イ・ワイン誕生の地、トカイの訪問は、限り  
なくロマンティックな想像と、初めて入る社  
会主義國ということと、その緊張感は格別だ。  
それでも「ダベスト空港には七、八カ国の  
ジェット機が整備中で、航空機の発展の強さ  
を今更ながら見せつけられ  
ると思ひだが、空港内  
ロビーは自  
由闊てみ

る華やかさ  
はみられず、この  
あたりの違いは相当に大き  
い。ところが、初めて入る共  
産國、見知らぬ國のはずなのに、  
かりとした日本語で「ドウブ、ドウブ」  
と手て入國の意を表わされて、ビックリ。

何が何だかわからぬまま、結局何一つ聞か  
れもせず、見せぬまま通関となり一度ピック  
アップ。驚きはさらばに繋く。構内ロビーに出た私

達を口髭もいかめしい四人のハンガリア人が

出迎えており、その一人が流暢な日本語で「よ  
うこそハンガリーへおいでくださいました」

この方はブレッシングラボのMr. Pál Stroger

です」との紹介があり、「皆様方の今回の取材

について、全面的に協力すべくプログラムを

市販の最高級はエッセンシャツ、ネクター  
は一リットル当たり五八〇グラムのブドウ  
糖を含有しているが、アルコール分は0.5  
パーセントしかない、ワインというより

天然の果糖汁といったものである。

まだアスーは毎年7000万本の  
ではなく、一二三年に一回と  
いったもので、今のところ

今世紀最高のワインテー

ジは一九七一年という  
ことである。

こうして作られ  
たワインは、地下

三ヶ所のセラーがある  
が、今回訪れたセラ  
ーは七百年前に造られ

たもので、全長三キロ  
メートル、地下三層式

の地下道になつており、この

中に六千樽が貯蔵されている。一樽の内容  
は二百リットル。現在、樽貯蔵されている

のは一九六六一九八〇年までのものと、  
一九六一年物が小樽だけ特別保存さ

れ、ほかは全て瓶詰にして貯蔵されており、  
その数は実に百万本以上という。

ハンガリー国歌にもトカイを  
讃える一節がある。

つくつてお待ちしていました」と言われた。

しかし私は三樂オーシャンを通じてモニン

ペクス

のことは初耳である。しかし、とり

あえず事務所まで行き、局長と会つて調整す

ることにした。

事務所では局長のMr. János Rejtői

人新聞記者に対する情報局(広報局)

の説明をまますうける。

それによるとハンガリーの現在の安定政權

確立二十五周年を記念して設立された「外國

人新報

紙

の説

容

を

と

事務所では局長のMr. János Rejtői

が、

トカイ

の

事務所

で



# REPORT



## 第11回 HBA創作カクテルコンペティション

式次第  
司会 澤井慶明 堤 るり

- 一、開会の辞 石井会長
- 二、審査員紹介
- 三、競技会運営規則説明 今井競技委員長
- 四、選手入場
- 五、優勝杯返還 前回優勝者 奥原智明 同上
- 六、模範演技
- 七、競技
- 八、成績発表 今井競技委員長
- 九、表彰 石井会長
- 十、講評 徳間審査委員長
- 十一、閉会の辞 桑山理事長



**総合得点九十点。優勝の栄冠は二二一オーダニの阿部選手に。**

午後一時四十五分 後半戦の開始である。前半の女性審査員が三田佳子さんだったが、後半は宇佐美恵子さんに交替である。

今大会を一段と活気あるものにしていけるビデオのマルチスクリーンが、壇上右手にしつらえられ、選手の演技、レシピ、試飲する審査員の顔が、クローズアップされ

十番目、ついに八十点台が出た。二点といふすばらしい得点である。昨年同様、早々に出た高得点を追う展開となつた。壇上では、次々と演技者がいとも自然と行なうが、いかに緊張しているかが、観ている側にもひしむしと伝わってくる。

一方、会場入口付近には試飲コーナーが設置されており、完全に遮断されている選手控え室の緊張をよそに、しだいにお祭りらしい雰囲気になってゆく。

二十二名が終了したところで、十五分間の休憩である。会場に、ホッとした空気がみなぎった。

午後四時十五分 後半戦の開始である。前半の女性審査員が三田佳子さんだったが、後半は宇佐美恵子さんに交替である。

午後一時四十五分 定刻どおり、第十一回大会の幕明けだ。石井会長による開会の辞。その後、澤井慶明氏と堤るりさんの軽快な司会で審査員紹介、今井競技委員長による競技運営の説明、選手入場とづく。優勝杯返還について、昨年度優勝者の京都ロイヤルホテルの奥原智明氏による模範演技もすみ、午後一時四十五分、いよいよ第一番目の選手の演技開始である。

午後十二時 開場である。次々と観客がつめかけ、一段と華やかになる。あいにくの雨模様にもかかわらず、出足しまます。親交を温める風景があちこちで見られる。いかにも年一回の大祭なお祭りといった感じだ。

入口には前回同様、歴代大会優勝者のパネルが展示され、大会の模様を納めたアルバムも置かれていて、足をとめて見入る人も多い。

午後一時 午後一時四十五分、競技開始。序盤戦から白熱した展開に。

午後十二時

「初めてですかね。こういう祭典に参加して色々なカクテルを見たり味わったり、とても楽しみにしています。また新たな知識も増えるでしょうね。」

山崎琢磨氏（安田火災海上保険広報室長）  
「なにぶん初めてですから、素人の目でもお役に立てばと思います。仕事柄、よくホテルを使いますから、ユーザー代表みたいな役どころですか……。」

三田佳子さん（女優）  
「この十年間、技術の向上とカクテルの普及には目を見張ります。特に女性に人気が高いのは喜ばしいことですね。生ビールのジョッキよりも格好いいじゃないですか。笑今年も、皆さんに期待します。」

丁字晴夫氏（日本ホテル協会事務局次長）  
「この十年間、技術の向上とカクテルの普及には目を見張ります。特に女性に人気が高いのは喜ばしいことですね。生ビールのジョッキよりも格好いいじゃないですか。笑今年も、皆さんに期待します。」

山崎琢磨氏（安田火災海上保険広報室長）  
「なにぶん初めてですから、素人の目でもお役に立てばと思います。仕事柄、よくホテルを使いますから、ユーザー代表みたいな役どころですか……。」

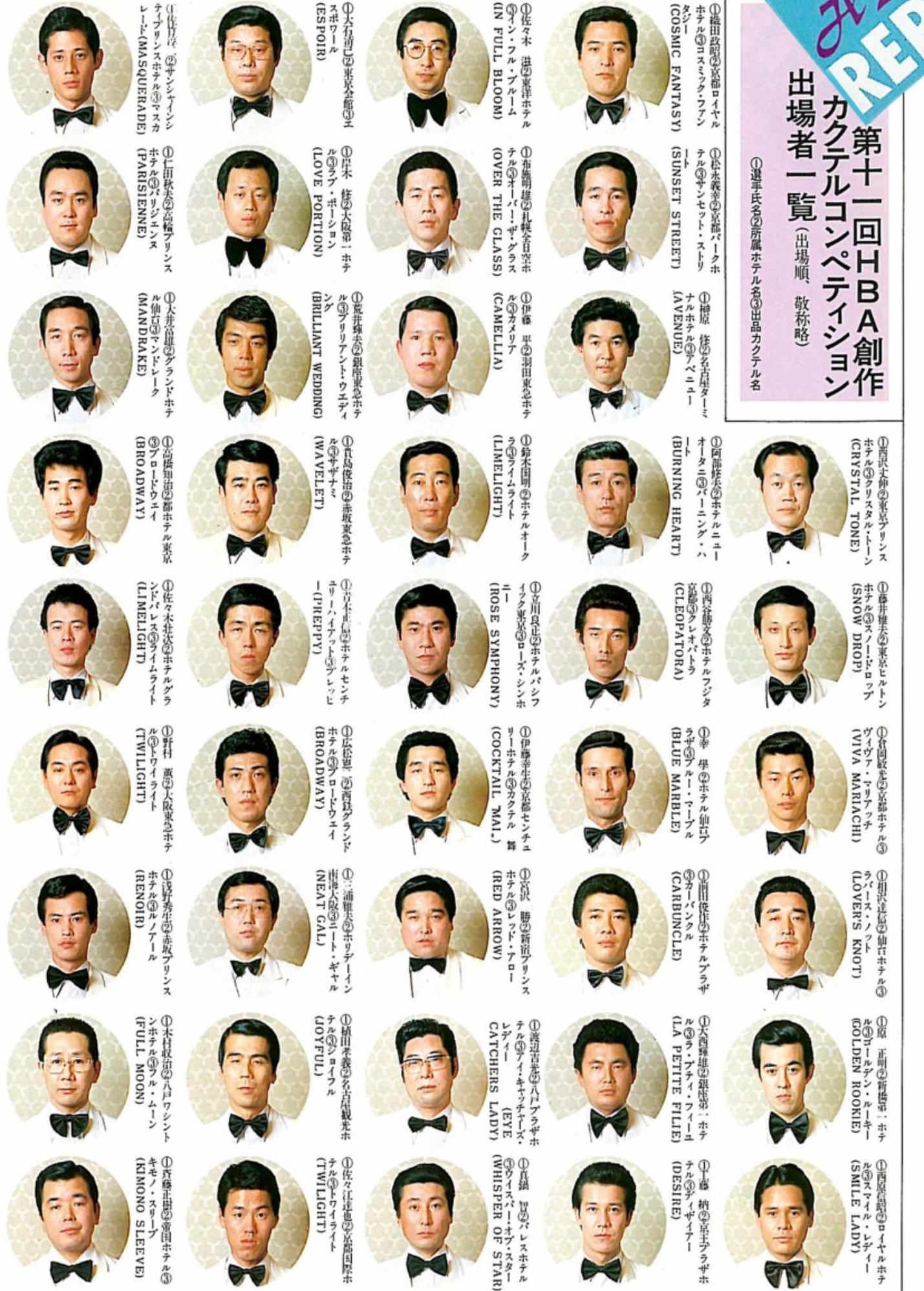
山崎琢磨氏（安田火災海上保険広報室長）  
「なにぶん初めてですから、素人の目でもお役に立てばと思います。仕事柄、よくホテルを使いますから、ユーザー代表みたいな役どころですか……。」

赤石憲彦氏  
徳間康快氏（審査委員長）

今大会審査員の方々（五十音順）

# REPORT

R  
第十一回HBA創作  
カクテルコンペティション



奥山景司著「」の冒頭の話で、五回目に及ぶ一大イベントが幕を閉じた。

で反省してより向上していただければと思  
いましてね。ただ、正直、皆さんのが緊張し  
て震えていらっしゃるなら、私も同じだつ  
たということがいえますね。

また、ネーミングも奇をてらうより日本  
の風土に合った、日本でなければできない  
ようなカクテル名が好きです。日本人だから  
ら、日本人にぴったりする爽やかな、いつま  
でも愛されるカクテルであって欲しいと思

「日本の国際化におけるホテル・バーの役割は大きい。その意味においても、より清潔に、柔軟に、魅力的な態度でお客様に接して欲しい。そして飲料部門の連帯の一層の強化を望みたい。」としめくづられた。

午後六時五十八分

桑山理事長による閉会式(左)、五時四十分

でのオーバーアクションはプロとしてどうかなと思いましてたね。全体のリズム感をもつていてたたずまいが私の基準点になりました。平均すると十四点でしたね。ただ点が辛かつたというのは不本意にしてね、ほかの方より点が辛いと、うよりも、この点

「ホテルニューオータニ、阿部修夫君！」  
総合得点九十点。一段と大きな拍手に送  
られて、入賞者が前へ進み出る。つづいて  
石井会長による表彰式である。

最後に、徳間審査委員長の講評をいただ  
いた。「今回の大会は、東京勢の巻き返しが  
目立った。また、リキュール・ベースのカ  
クテルが輩出し、色のカラフル感も良い。  
しかし、演技がスローテンポだったのが気

くまでプロの演技として見させていただ  
きました。緊張するのは  
いいんです、シエイカー  
の水をこぼ  
したり、グ  
ラスの配分がう  
まくなかつたり、  
自らを静める意味

パー四十二一番、最後の演技者が終わり、剣  
々と表された得点表がすべて埋つた。  
さつそく、ネーミング得点のおおいがは  
ずされ、総合得点の発表になる。壇上左脇  
の理事席周辺があわただしい。いよいよ、  
出場者氏名とホテル名の紙もはがされた。  
午後六時二十五分

宇佐美恵子さん  
「とても楽しかったです。でも、人をジヤッジするつて、大変なことですね。三田さんが前半をすつと受けもたれて、後半、私が二十一種つづけて飲んだんですが、やはり舌がマヒしてきますね。(笑)一番印象に残っていたのは、マンドレーク。三位の作品ですね。」

演技も次々と進み、午後六時三十分をまわるといよいよ大詰め。競技開始からすでに四時間経過している。エントリーナン

輪を広げていた。  
最後に、再び審査員の方々にご登場願い、  
今大会をふりかえつていただきました。



# 第11回HBA 創作力大賞コンペティション

A composite image consisting of two parts. On the left, a close-up photograph shows a person's hand holding a small, dark, metallic object, possibly a ring or a small tool, against a light-colored background. On the right, a circular portrait of a middle-aged man with dark hair, wearing a dark suit, white shirt, and patterned tie, is shown from the chest up. He is standing in front of a microphone and appears to be speaking or singing. The background behind him is a soft-focus indoor setting.

A detailed illustration of a red cocktail in a glass with a long stem. The liquid is a vibrant red color, and the glass has a flared base and a long, thin stem.

-1-

# ABA

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



A circular portrait of a middle-aged man with dark hair and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and patterned tie. He is looking towards the right of the frame. The background is a textured wall.

HBAの10年

## ④地区懇談会を回顧して

## 地区懇談会を回顧して

H B A 顧問

い要望もあり、情報の交換とコミュニケーションがより必要であることを私たちは認識していました。そこでこの事態をいくらかでも緩和させるための一つの手段として提案されたのが地区懇談会です。この方法は少くとも役員二名が現地に出向き、中央の情報や会の情報、職業に関係ある商品の流通事情や酒税問題、価格動向、サービス、飲物のファッショングなどあらゆる情報の交換を行い、サービスの向上に役立てようとするものです。

まず年内に北海道支部と京阪神地区の懇談会、続いて翌年九州地区懇談会を開催することとし担当者を会長、副会長、理事長および理事としました。現地ホテルの閉散期をみて、より多勢の会員に集まつてもらう関係もあるので日取りと場所、議題等については担当者に一任する形をとりました。

第一回北海道支部懇談会は昭和五十二年九月二十九日札幌プリンスホテルの上層階「シャトレース」で行われました。東京から出向いたのは前支部長の武井理事と沢井理事そして私の三名で、現地からは札幌プリンスホテルをはじめ札幌グランドホテル、札幌東急ホテル、札幌パークホテル、札幌国際ホテル、札幌全日空ホテルおよび札幌ワシントンホテルの七社から十九名が出席しました。

会からの報告として私が第七回総会の内容と五年度の事業計画、特にカクテルコンペティションと第八回総会の予定、入選カクテルのレセピ並びにカレンダーの配布、都内主要ホテルの飲料価格動向等について資料を配布して説明をしました。

その後をうけて中野支部長より支部活動報告と事業計画の説明がありました。それらは十月の山梨県ワイナリーと長野県白州ディスティラリー見学会をはじめ十勝ワイン工場および仙台のニッカウヰスキー工場見学会や親睦ゴルフ大会とカクテルコンペティションの予選と、盛沢山の有益プランが予定されていました。支部から提案された問題点の主なものにはイベントの経費をいかに捻出するか。札幌地区は

カクテルコンペティションの優勝者を出す認識が高まっているので優勝できるヒントを教えてほしいなどでした。



競親会で徳間喜平を目標と挙げたる入賞者、左手前が優勝者の阿部詠吉大選手、正面が準優勝の森本国明選手

無泥左保氏(左)と宝佐藤惠子さん(右)

ジョージ・V・ボクロフスキイ氏(2)

るポイントはシユイクなんですね。皆さん千差万別ですが、お客様ためなんだからスマートにやつていたいたいですね。」

七  
七

てそれだけできな  
緊張して手が震え  
ら足も震えてしま  
この十年間で、  
いうのは、皆さん  
いんでしょうか。ま  
よ。

とてもフェアでしたね。  
十七点入れました。十七  
やはり、彼はアップスピ  
ークを飲みたいというれ  
んですね。最初出てくる

たと思いましたね。

今年で三年目なんですが、やつと自信を持つて採点できました。私の採点はプロということが、信念というか前提なんです。プロの人が作るものにまずいものはないはずだし、演技も基準より下はまずないはずだと思って、そこから増減しますから、人より高いかも知れませんね。

この三年審査員を勤めまして、カクテルの味が凝っているというのが印象に残っていますね。ただこれが進歩かといわれれば別問題ですが。

今回の大会に限つていえば、背の高い人がいなかつた、という印象が強いですね。昨年の優勝者のようにとびぬけて背も高いという人がいなかつたなあ。背が高いといふのは得です。スマートに見えますから。あと、オーバー・アクションが少なかつたのはいいですね。いちいちラベルを見せられたりすると、オイ、よせよつていいたくなつちやう。(笑) ある意味ではシヨーです

「得点評価も、とてもファアでしたね。私も優勝した彼に十七点入れました。十七点は彼一人です。やはり、彼はアップスピードを持っていましたね。最初出てくるときから彼のドリンクを飲みたいという気になりましたね。

少しスマイルを持つて、ナチュラルにできることが大切だと思います。それについーリング、リズム。でも、ステージに出でそれだけできるのは大変ですよ。皆さん緊張して手が震えていましたね。私が出たら足も震えてしまいますよ。(笑)

この十年間で、これだけ優秀になつたといふのは、皆さんの努力の賜物じやないんでしょうか。素晴らしいです。

卷之三

