

スコッチウイスキー 「シーバスリーガル」

「シーバス マスターズ・カクテルコンペティション」  
 齋藤隆一氏 (アンダーズ 東京 ROOFTOP BAR) が優勝し、  
 日本代表として世界大会へ！

「シーバス ミズナラ マスターズ・カクテルコンペティション」  
 中村晃子氏 (The door,, 高倉店) が優勝！

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社が展開するスコッチウイスキー『シーバスリーガル』では、2015年5月12日(火)、世界大会に向けて日本代表を選出する「シーバス マスターズ・カクテルコンペティション」と、国内大会「シーバス ミズナラ マスターズ・カクテルコンペティション」の最終選考会を開催いたしました。両コンペティションは、昨年につき第2回の開催となります。

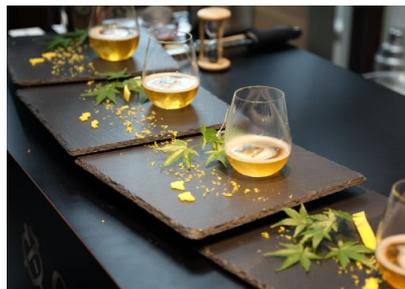
「シーバス マスターズ・カクテルコンペティション」は、アンダーズ 東京 ROOFTOP BAR(東京)の齋藤隆一氏が優勝いたしました。本コンペティションは、『シーバスリーガル』主催のグローバルコンペティション「ザ・シーバス マスターズ」の日本予選です。世界共通で、“TIMELESS LUXURY”をテーマとし、『シーバスリーガル』の誕生から今日に至るまでの年代を4分割し、それぞれの時代背景や文化を取り入れ、「シーバスリーガル12年」を使用した4種類のオリジナルカクテルを募集。各国でローカル予選を開催し、カクテルの創造性や技術を競います。日本予選を優勝した齋藤隆一氏は日本代表として、7月にニューヨークで開催される世界大会にご出場いただきます。



**[齋藤隆一氏の優勝コメント]**

初めて世界大会に向けたコンペティションに出場しましたが、非常にエネルギッシュな大会でした。優勝でき、幸せな気持ちでいっぱいです。世界大会では自分の力が遺憾なく発揮できるよう、がんばってまいります。皆様、ご声援の程、よろしくお願いいたします。

「シーバス ミズナラ マスターズ・カクテルコンペティション」の優勝者は、The door,, 高倉店(京都)の中村晃子氏が選ばれました。本コンペティションは、マスターブレンダーのコーリン・スコットが日本にインスパイアされ、日本人の繊細な味覚に捧げるべく創り上げた日本限定ウイスキー「シーバスリーガル ミズナラ」を使用し、日本ならではのカクテルを競う国内コンペティションです。中村晃子氏は、スコットランドや日本で馴染み深い材料を合わせ、ミズナラの木が育つ夏の森のような、瑞々しくさわやかなカクテル「Oriental Harmony」を創作し、審査員の賞賛を浴びました。



**[中村晃子氏の優勝コメント]**

このカクテルをたくさんの人に飲んでいただきたいと思って創りました。大好きなバーテンダーという仕事を続けていき、たくさんの人が美味しいと思っていただけるカクテルをこれからも作っていきます。

昨年に引き続き、本年度もこの2つのカクテルコンペティションに、多くのバーテンダーの方々にご参加いただきました。ペルノ・リカール・ジャパン株式会社では、ご参加いただいたバーテンダーの方々に感謝すると共に、今後も様々な企画を提案してまいります。

## 『シーバスリーガル』主催のグローバルカクテルコンペティションの日本予選 「シーバス マスターズ・カクテルコンペティション」

- カクテルのテーマ: **TIMELESS LUXURY** ~時が経っても美しく美味しいエレガントなカクテル~  
『シーバスリーガル』の誕生から今日に至るまでを4分割し、それぞれの時代背景や流行した文化などを取り入れ、「シーバスリーガル12年」を使用し独自にリメイク・演出した4種類のカクテルを考案。

【4つの時代】



- 審査: 一次審査の書類選考でファイナリスト5名を決定。最終選考会の実技審査の上、「ザ・シーバス マスター」日本代表として優勝者1名を決定。

[ファイナリスト] 川久保 安寛 氏 PIN FRITO and WINE BARON(東京)  
齋藤 隆一 氏 アンダーズ 東京 ROOFTOP BAR(東京)  
西 俊也 氏 DRAMHOUSE THE ROOT(大阪)  
宮崎 理彦 氏 The FLAIR BAR(栃木)  
吉田 宏樹 氏 ホテルニューオータニ THE BAR(東京)



- 表彰・特典: ○日本代表として、7月にニューヨークで開催予定の世界大会「ザ・シーバス マスターズ」に出場。  
○各国ファイナリストと共に、世界最大のカクテルの祭典「Tales of the Cocktail」へご招待。  
○シーバスリーガルジャパンのFacebookにてカクテルと共に優勝者をご紹介します。

### 優勝者



さいとう りゅういち  
齋藤 隆一 氏 (アンダーズ 東京 ROOFTOP BAR)

- ①1880~1920 [カクテル名] **REGAL CLASSIC**(リーガル クラシック)  
1884年にアメリカで生まれたカクテルの女王“マンハッタン”をツイストした、透明感のある甘さの個性的なカクテル。  
レシピ: シーバスリーガル12年 50ml / サンデマン20年 トウニーポート 35ml / ペルノ 3 Spray / アボッツビターズ 3Dash / オレンジ ゼスト 1片 / グリオットチェリー 2粒
- ②1945~1960 [カクテル名] **GOLD SYMPHONY**(ゴールド シンフォニー)  
1950年代のカクテル“ゴールドンドリーム”に、同時代に生まれたソウルミュージックのイメージを融合させたカクテル。  
レシピ: シーバスリーガル12年 50ml / ガリアーノ 20ml / 生クリーム 20ml / シナモンステーキド Dr.ペッパーシロップ 20ml / スターアニス 1個 / シナモンパウダー 1Tsp
- ③1975~1990 [カクテル名] **BUBRAMBLE**(バブランブル)  
1980年代後半にイギリスで生まれたカクテル“ブランブル”と、日本のバブル時期に流行った高級シャンパンを使用したカクテルをツイストした、甘酸っぱい仕上がりのカクテル。  
レシピ: シーバスリーガル12年 50ml / カシスシロップ 5ml / シンプルシロップ(カリブ) 15ml / 卵白 20ml / ペリエ ジュエ グラン ブリュット 適量 / ミントリーフ 1片
- ④現代 [カクテル名] **PERSONAL COLLINS**(パーソナル コリンズ)  
クラシックカクテルが再び注目されている現在、新しいテクニックやお酒を使い、現代版かつ日本版の“ジョンコリンズ”に仕上げました。  
レシピ: シーバスリーガル12年 45ml / 抹茶リキュール 25ml / サンジェルマン 10ml / ハニーシロップ 10ml / レモンバーベナティー ソーダ 適量 / エディブルフラワー 適量



日本のオリジナリティを活かしたカクテルを競う国内コンペティション  
「シーバス ミズナラ マスターズ・カクテルコンペティション」

- カクテルのテーマ： 日本人の繊細な味覚に合う「シーバスリーガル ミズナラ」を使ったオリジナルカクテル。日本らしさやスコットランドと和の融合などを取り入れたカクテル。
- 審査： 一次審査の書類選考でファイナリスト5名を決定。最終選考会の実技審査の上、“ザ・シーバス ミズナラ マスター”優勝者1名を決定。  
[ファイナリスト] 甲田 岳彦 氏 BAR武蔵(東京)  
中村 晃子 氏 The door,, 高倉店(京都)  
本庄 健太 氏 restaurant CELLY with SKY BAR(東京)  
水岸 直也 氏 富士屋ホテル Bar Victoria(神奈川)  
村上 陽祐 氏 BAR MINMORE HOUSE(大阪)
- 表彰・特典： ○スコットランドでの表彰、マスターブレンダーのコーリン・スコットを訪問する旅へご招待。  
○シーバスリーガルジャパンのFacebookにてカクテルと共に優勝者をご紹介します。



優勝者



なかむら あきこ  
中村 晃子 氏 (The door,, 高倉店)

[カクテル名] **Oriental Harmony** (オリエンタル ハーモニー)

スコットランドや日本で馴染み深い材料を合わせ、ミズナラの木が育つ夏の森のような瑞々しさやさわやかさをグラスに込めて。「シーバスリーガル ミズナラ」とオリエンタルな味わいが重なり合い奏でるハーモニー。日本人の愛する四季折々の姿を、もみじの若葉や日向夏のやさしい柑橘香を添えて表現。

レシピ：シーバスリーガル ミズナラ 40ml / オリジナル ブレンドティ(ジャスミン・煎茶) 30ml / 有機エルダーフラワーコーディアル 5ml / モスカテル 5ml / 大葉 1枚

《 シーバスリーガルについて 》

ペルノ・リカール・ジャパンが展開するスコッチウイスキー「シーバスリーガル」は、1801年にスコットランドで設立されたシーバスブラザーズ社のフラッグシップ・ブランドです。日本では、「シーバスリーガル12年」「シーバスリーガル18年」「シーバスリーガル25年」、日本限定商品「シーバスリーガル ミズナラ」の4アイテムを展開しています。

「シーバスリーガル」のキーモルトとなる豊かでまろやかなシングルモルトは、シーバスの魂の故郷、ストラスアイラ蒸溜所で作られています。この蒸溜所で生まれるモルトは、スペイサイド特有のフルーティでフローラルな香りと、樽熟成由来のナッティーでドライな味わいが特徴で、「シーバスリーガル」のリッチでまろやかな味わいに貢献しています。



【報道関係者様からのお問い合わせ先】



- ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 担当/マーケティング本部:クリスティアン エルンスト  
TEL.03-5802-2671 FAX.03-5802-2677
- PR代理:(株)杉山PR&プランニング 担当/田岸 麻子  
TEL.03-5468-7791 FAX.03-5468-7792