

*HBA*

**KIRIN**

第8回 H.B.A.ジュニア・カクテルコンペティション

*KIRIN CUP & Cocktail festival 2015*

一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会 キリンビール株式会社 共催

ハイアットリージェンシー東京

『センチュリールーム&クリスタルルーム』

2015年 11月 29日(日曜日)

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

ウイスキー部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	サカグチ タカヒデ 坂口 隆英 富士屋ホテル	ブリス オブ タイム  BLISS OF TIME  別格の癒し	ジョニーウォーカー ブラック ラベル 12年 40 ml デカイパー クランベリー 15 ml ピムス 10 ml 濃密レモネード スパークリング 80 ml	照らし続ける穏やかな日差しの下、 歩んでいく長い旅路(人生)で忘れる事の出来ないくつろぎの空間を あたたかな和の心をもって表現します。	レモンピール、 オレンジピール、 パスタ
2	イワタ ナオユキ 岩田 尚志 東京ステーションホテル	フィースト  Feast  饗宴	I.W. ハーパー ゴールドメダル 40 ml デカイパー クリーム ド バナナ 10 ml オリジナル ピーチツリー 10 ml 小岩井農場 3.7牛乳[特選] 1 tsp オレンジ ジュース 100 ml	全ての出会いを一期一会として捉え、豪華な料理やお酒を用意し、 お客様を盛大におもてなしする饗宴をグラスに表現しました。 ハートを込めた、素敵なひと時をあなたに。	オレンジピール
3	ニシザキ ヒロユキ 西崎 宏幸 沖縄残波岬ロイヤルホテル	スターマイン  Starmine  夜空に咲く花束	フォアローゼズ ブラック 40 ml デカイパー・アブリコットブランデー 10 ml 完熟あらごし梅酒 梅まっこい 10 ml キリン・メッツ・for PROソーダ 90 ml	一期一会の出会いと共に、雅やかに出迎えてくれる花火 星が空に昇り、彩色兼美に咲き誇る その情景を一人でも多くの人に観て欲しいと思いカクテルに表現致しました。	グレープフルーツピール・ ライムピール オレンジピール・大根・リンゴピール ベルローズ・ブラックオリーブ
4	ヤウチ リョウスケ 谷内 良輔 ホテルニューグランド	ヴィクトリア ハート  Victoria Heart  女王のおもてなし	ジョニーウォーカー ブラック ラベル 12年 50 ml デカイパー クランベリー 20 ml カリブ カナデュー 10 ml フレッシュ ラズベリー 3 ea 午後の紅茶 ストレートティー 40 ml	19世紀、イギリスのヴィクトリア女王は、アフタヌーンティーを 公式なおもてなしの儀式として取り入れました。 人々の心を癒し続けたおもてなしをグラスに表現しました。	ティアラ型のレモンピール
5	インデイ サスケ 因泥 佐祐 ホテルメトロポリタン	グレイス ハート  GRACE HEART	フォアローゼズ ブラック 40 ml オリジナル ピーチツリー 10 ml 荔枝酒(ライチチュウ) 10 ml モナン ピンクグレープフルーツ・シロップ 10 ml トロピカーナ ホームメイドスタイル グレープフルーツ 30 ml	フォアローゼズブラックの華やかな香りに、桃とライチの優しい味わいを加え 世界に一つだけのカクテルを、心を込めてあなたへ贈る。 「おもてなし」心から満たされる一杯を。	グレープフルーツピール オレンジピール

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

ウイスキー部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	シュクハラ ウキョウ 宿原 右京 京王プラザホテル	ジャポニズム オ・レ Japonism au Lait 世界を繋ぐ	ジョニーウォーカー ゴールドラベル リザーブ 40 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 20 ml ヘルメス グリーンティ 10 ml モナン バニラ・シロップ 1 tsp 農場 3.7牛乳 [特選] 30 ml	長い年月をかけて大切に築き上げられた伝統。 古い世代から新しい世代へ、自国から世界へと思いが伝わってゆく。 異文化同士のマリアーージュをお楽しみ下さい。	ライムピール(葉型)、ラ ディッシュ
7	シラトリ ケイカ 白鳥 慶果 ホテル日航大阪	ショウ カ 生 華 おもてなしの心	ジョニーウォーカー ゴールド ラベル リザーブ 50 ml オリジナル ピーチツリー 15 ml 小岩井 オレンジ マーマレード 2 tsp 大葉 2 ea キリン 生茶 60 ml	皆様の瞳に映る、 淑やかで色あせずに美しく咲き誇る「生華」 その華には御客様を温かく御出迎えする日本の、おもてなしの心が込められています。	グレープフルーツピール・ オレンジピール・ライム ピール
8	ワタナベ アンナ 渡邊 杏奈 帝国ホテル 東京	ミズホ 瑞穂 ～Beautiful Japan～	ジョニーウォーカー ブラック ラベル 12年 40 ml デカイパー ブルースベリー 30 ml レモン ジュース 1 tsp キリン 生茶 30 ml	美しい日本を意味する「瑞穂」。 世界中で飲まれているウイスキーと日本で愛されている 緑茶を融合させた「瑞穂」が 様々な国との文化交流の架け橋となるようお願いを込めて	レモンピール
9	フジタ ノブヤス 藤田 修康 グランドエクシブ浜名湖	カフェテイル Cafetail ～和みのひととき～	ジョニーウォーカー ブラック ラベル 12年 45 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 15 ml フレッシュ クリーム 5 ml モナン ウォルナッツブラウニー・シロップ 1/2 tsp キリン 別格 希少珈琲 ブラック 40 ml	長い旅路をお疲れ様です。ようこそ日本へ！ 異国の地へ来た楽しみや不安、様々な想いがあるでしょう。 いつものカフェの様に、このカクテルで心を和むひとときを…。	ブラックオリーブ、金粉
10	クロバ ショウヘイ 黒羽 祥平 ウェスティンホテル仙台	ハートフェルト エッグ Heartfelt Egg ～まごころ～	I.W. ハーパー ゴールドメダル 45 ml ワニックス アドヴォカート 15 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 10 ml フレッシュ クリーム 20% 10 ml てんさい黒蜜 1 tsp	日本の家庭で親しまれてきた卵酒。 疲れた体を癒やす日本のカクテルを新たに表現しました。 長旅のお客様を癒やすこの一杯で私なりのおもてなし。	グレープフルーツピール、リンゴ ピール、水あめ、パスタ

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

スピリッツ部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	ヤマウチ ユウゾウ <b>山内 雄三</b> ホテルグランヴィア京都	リース ドット ジェイピー <b>Wreath.jp</b> ～おもてなしの花飾り～	タンカレー ロンドンドライジン 30 ml デカイパー クランベリー 20 ml デカイパー シトロンジュネヴァ 10 ml トロピカーナ ピュア プレミアム グレープフルーツ 1 tsp エディブルフラワー	日本へようこそ！ウエルカムドリンクをご用意致しました。 鮮やかな色彩のフラワーリースが、皆様を優しく歓迎します。 真心込めた一杯を、心ゆくまでお楽しみ下さい。	エディブルフラワー、リボン型の グレープフルーツピール、マラス キーノチェリー、パスタ
2	ウエスギ タツヤ <b>上杉 竜也</b> Bar Top & Sky	キリン <b>綺凜</b> ～おもてなしの笑顔で～	ドン・フリオ レポサド 20 ml デカイパー シトロンジュネヴァ 10 ml トロピカーナ アップル ジュース 15 ml ドーバー トック ブランシュ サクラ 5 ml レモン ジュース 10 ml	おもてなしとは？ ～綺麗な心～ ～凜とした笑顔～ 日本のおもてなしで、紅潮する笑顔の1杯。 世界に届け！あなたを笑顔に！”綺凜”	レモンピール 花穂紫蘇
3	ミカミ トシヒコ <b>見上 俊彦</b> 品川プリンスホテル	ナゴミ <b>Nagomi</b> ～グラスの中で繋ぐ故郷～	ドン・フリオ レポサド 30 ml デカイパー クランベリー 15 ml トロピカーナ ホームメイドスタイル パインアップル 15 ml モナン ラズベリー・シロップ 1 tsp 柚子ピール 1 ea	期待や緊張の中訪れる異国の地 懐かしさを感じるの明かりの中で傾ける一杯は 心に安らぎを与えてくれる ホッと一息つくバーでの時間は万国共通であると願いを込めて…	柚子ピール
4	シバタ チサコ <b>柴田 智彩子</b> 名古屋マリオットアソシアホテル	タイニー ハート <b>TINY HEART</b> ～心の繋がり～	タンカレー ナンバーテン 35 ml デカイパー クリームド バナナ 10 ml 林檎酒 10 ml レモン ジュース 5 ml ピムス 0.5 tsp	厳選されたボタニカルに愛を注ぎ、優しく丁寧に。 パーティーとしての心遣いをグラスに映す。 造り手の想いがたくさんの笑顔へ繋がるようお願いを込めて。	マラスキーノチェリー、きゅうり、オレンジピール
5	イトウ ユウキ <b>伊藤 優樹</b> 横浜ロイヤルパークホテル	カフェ ノスタルジア <b>Café Nostalgia</b>	ドン・フリオ レポサド 20 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 10 ml ゴディバ チョコレートリキュール 5 ml キリン 別格 希少珈琲 ブラック 25 ml コーヒー豆	人々に愛され続ける古き良き日本の喫茶店文化。 一杯一杯心を込めて淹れるスタイルは、まさにおもてなしの心。 日本から世界へ、ホスピタリティマインドは国境を越えて。	コーヒー豆

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

スピリッツ部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	オオサキ ヒロタダ 大崎 寛惟 ホテルグランヴィア大阪	ワラック 和楽 ～おもてなしの心～	シロップ 30 ml デカイパー クランベリー 20 ml トロピカーナ ピュアプレミアム グレープフルーツジュース 10 ml 小岩井 いちごジャム 1 tsp 柚子ピール 1 片	「おもてなし」それは、世界に誇れる日本の伝統的な文化。 表裏のない心で接する先人からの教えは、人の心と五感に感動を与える。 忘れる事の出来ない楽しいひととき。	柚子ピール
7	ヨシダ カズヒロ 吉田 和裕 ハイアットリージェンシー東京	ハナミヤビ 華雅 ～美しき和のもてなし～	シロップ 20 ml デカイパー クランベリー 10 ml にごり杏露酒 10 ml パイナップルジュース 20 ml グレナデン シロップ 1 tsp	日本の四季は訪れた世界中の人を魅了し感動を与える。 春夏秋冬の恵みをグラスに込め、大切なあなたへのおもてなし、 和の雅がかもしだす、華やかな一杯に酔いしれて・・・	紅葉型オレンジ・ライムピール マラスキーノチェリー 食用金粉
8	ヤマモト ユウスケ 山本 悠介 札幌プリンスホテル	エモシオン Emoción ～名工の志～	ドン・フリオ レポサド 30 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 20 ml デカイパー クリーム ド カシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 10 ml ライム ジュース 1 tsp	職人は更なる高みを目指し探究する。 期待を超えるものを提供するため直向きに手仕事を怠らぬ姿勢が おもてなしにつながり、満足を超える感動の一杯が生まれる。	ライムピール
9	ヤマダ ケイスケ 山田 圭介 ホテル日航福岡	セイフウメイゲツ 清風明月 ～和のこころ～	タンカレー ナンバーテン 20 ml デカイパー アプリコット ブランデー 15 ml グレープフルーツ ジュース 20 ml モナン 抹茶・シロップ 5 ml オレンジピール 1 片	清らかな風の如く、一点の曇りなくお客様と接する心。 優しい月明かりの如く、包み込む笑顔でお出迎えする心。 真心込めて織り成すおもてなしは皆を笑顔に変えてゆく。	金粉 ブラックオリーブ 南天の葉 穂紫蘇
10	タカハシ サトシ 高橋 賢志 グランドプリンスホテル新高輪	ワンダフル スマイル Wonderful Smile ～最高のおもてなし～	タンカレー ナンバーテン 35 ml デカイパー ブルースベリー 10 ml トロピカーナ ホームメイドスタイル パインアップル 15 ml モナン 抹茶・シロップ 1 tsp	一期一会。茶道に由来する日本のことわざ。 茶道の伝統を重んじ、今出来る最高のおもてなしをこのカクテルに込めて貴方を笑顔にしたい！ 出会えた奇跡に感謝して・・・	ミントチェリー

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

ハードシールド部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	ツノダ ショウ 角田 翔 ホテルグランヴィア広島	シェアスマイル Share Smile ～仲間と共に～	キリン ハードシールド 60 ml にごり杏露酒 30 ml フォアローゼズ 20 ml モナン ストロベリー・シロップ 10 ml レモン ジュース 1 tsp	君が笑えば僕も笑顔になる。 悲しみや苦しみも国境を越えて分かち合おう。 Share the Smile! はじける笑顔に乾杯!	アップルピール・オレンジ ピール・ライムピール・乾 燥パスタ
2	タケシタ ケンイチ 竹下 健一 Andaz東京	センス オブ ビューティー Sense of beauty 扇子 オブ ビューティー	キリン ハードシールド 60 ml タンカレー ナンバーテン 45 ml モナン グリーンアップル・シロップ 10 ml レモン ジュース 15 ml 大葉 2 枚	日本の美意識侘び茶 繊細な花柄扇子を片手に 粋な日本のおもてなしをご賞味ください。	リンゴスライス・食用花
3	イトウ タカヤ 伊藤 隆也 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ	ハピネス ギフト Happiness Gift ～素敵な思い出に～	キリン ハードシールド 60 ml オリジナル・アップルバレル 30 ml タンカレー ナンバーテン 15 ml 世界のキッチンから ソルティライチ 15 ml 九州醸造 ゆずりんご酢 1 tsp	日本での素敵な思い出の為、少しでも旅の疲れが癒える様にと考えました。 お客様の心と体にまごころ込めてのおもてなし。 幸せな気持ち、あなたを優しく包みますように。	デンファレ、和三盆シロップ、緑茶葉
4	タカノ トモエ 高野 ともえ BAR 倉吉	カズネ 和音 ～四季の奏で～	キリン ハードシールド 100 ml I.W. ハーバー 12年 25 ml オリジナル ピーチツリー 15 ml 小岩井 オレンジ マーマレード 15 ml	美しき日本の四季奏でる和のおもてなし。 野山に泡めく桜、蛍飛び交う夏夜に緋色に染まる木の葉、降り積もる銀雪。 その情景は観る者の心の琴線に響く…。	マラスキーチェリー・卵白・南天の葉・金箔・グラニュー糖
5	ヤマシタ コウキ 山下 幸輝 ホテルオークラ東京	シツラエ SHITSURAE 世界に向けて	キリン ハードシールド 80 ml タンカレー ナンバーテン 30 ml にごり杏露酒 20 ml トロピカーナ ホームメイドスタイル フルーツブレンド 20 ml レモン ジュース 5 ml	私たちに出来るおもてなしは何か、それはカクテルを通じて感動と笑顔を生み出す事。 時を越え、受け継がれてきた日本人の真心をしつらえて…。	ライムピール オレンジ ピール マラスキーノチェ リー 乾燥パスタ

第8回 H.B.A./キリンビール株式会社 共催ジュニアカクテルコンペティション  
KIRIN CUP

ハードシールド部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	シマモト ヒサシ <b>嶋本 久志</b> ホテルグランヴィア大阪	ワペリティブ <b>和péritif</b> 日本の夜明け	キリン ハードシールド 80 ml 完熟あらごし梅酒 梅まっこい 45 ml 富士山麓 樽熟50° 15 ml デカイパー バタースコッチキャラメル 1 tsp	印象に残る最初の一杯。 これから触れるであろう素晴らしい食事や文化に恥じない、おもてなしの国の食前酒。 あなたの日本はここから始まる。	マラスキーノチェリー、レモンピール
7	ツクダ アキミツ <b>佃 彬光</b> 京王プラザホテル	ワルツ <b>和るつ</b> 日本の奏	キリン ハードシールド 90 ml にごり杏露酒 45 ml 完熟あらごし梅酒 梅まっこい 15 ml 富士山麓 樽熟50° 5 ml	日本が誇る自然、技術、伝統・・・ ジャパニーズカルチャーは音色となって重なり、リズムに乗って世界中で奏でられる。 和るつは人々を魅了し、喜びや感動を与える。	オレンジピール(花型)、レモンピール(長方形)、ライムピール(音符型・長方形)
8	ユグチ ユウタ <b>湯口 優太</b> アバホテル&リゾート東京ベイ幕張	ハッピー タイム <b>Happy Time</b> 幸せなひととき	キリン ハードシールド 75 ml デカイパー クランベリー 30 ml キャプテンモルガン スパイストラム 20 ml デカイパー クリームドカシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 10 ml レモン ジュース 1 tsp	リンゴとベリーのスーパースタイルな香り、ほのかな甘みと酸味もやもやした気分も ハッピーにします。皆でカクテル片手に仲間時間(ハッピータイム)を過ごしましょう！	レモンピール
9	コニシ カツヤ <b>小西 克也</b> 京都東急ホテル	サゴコロ <b>茶心</b> 茶人のおもてなし	キリン ハードシールド 90 ml 完熟あらごし梅酒 梅まっこい 40 ml 貴妃(カイフェ)ライチ 10 ml トロピカーナ 100% グレープフルーツ 10 ml 祇園しぐれ グリーンティー 1 tsp	日本の「心」と芸術を生み出した茶文化。 その文化の精神は今や、世界中から愛されている。 このひとときを大切に、最高のおもてなしを世界の人々へ。	金箔
10	ホンゴウ ミユキ <b>本郷 みゆき</b> オーセントホテル小樽	アロマドール <b>Aroma d'or</b>	キリン ハードシールド 80 ml デカイパー クリームドカシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 30 ml タンカレー ナンバーテン 15 ml ゴンザレス・ピマス アルフォンソ オロロン 15 ml エディブル フラワー	植物や酵母から生み出される豊かな香り。 アロマの力でリラックス、リフレッシュして頂きたいです。	エディブル フラワー

## タイムスケジュール

開場 13:30

開演 14:00

ウイスキー部門  
14:20 (開始予定)

スピリッツ部門  
15:10(開始予定)

休憩

(キリングroup商品ブースをお楽しみください)  
『クリスタルルーム』

ハードシードル部門  
16:00(開始予定)  
16:45(終了予定)

パーティ会場設営  
(キリングroup商品ブースをお楽しみください)  
『クリスタルルーム』

カクテルフェスティバル  
17:30(開始予定)

選手カクテルサーブ  
17:35

ディアジオ・ワールドクラス 世界チャンピオン カクテルデモンストレーション  
「ワールドクラス2011」世界チャンピオン 大竹学氏(パレスホテル東京/東京都)・「ワールドクラス2015」世界チャンピオン 金子道人氏(LAMP BAR/奈良県)  
18:05(開始予定)

表彰式  
18:40～