



バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 日本大会

BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION 2016

バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 日本大会

BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION 2016



世界で最も権威のある大会の一つ

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016」、
世代を超えて受け継がれるカクテルを創造するこの世界大会への切符をかけて、
国内代表を決める日本大会を遂に開催します。



BACARDI
LEGACY
100% AGAVE
CUBANO
ESTABLISHED 1862

BACARDI
SUPERIOR
FUNDADA EN CUBA
1862

BACARDI
SUPERIOR
FUNDADA EN CUBA
1862





WHAT MAKES THIS EVENT SO SPECIAL?

「バカルディレガシー カクテル コンペティション」は
瞬く間に、世界で最も権威ある大会のひとつとして、その地位を確立しました。
それは、この大会が、才能あるミクソロジストを表彰するだけでなく
“次世代の定番カクテル”を見つけ出すことを目的とした重要な大会だからです。
大会の審査にあたるのは、研ぎ澄まされた味覚とパートナーとして
長きにわたり活躍する、一流のプロフェッショナルたち。
「一つのドリンクが、“本物のクラシック・カクテル”になるには時間がかかる」。
そんな私たちの想いは、6日間にわたる大会と
数カ月をかけて、カクテルの可能性を評価・審査する姿勢にあらわれています。
バカルディレガシー カクテルとして、何世代にも受け継がれ
愛されるクラシック・カクテルが、この大会で誕生することを信じて——。

ロシア・モスクワで開催された、2014年世界大会の様様



Day 1-2

バカルディブランドセミナー

Day 3-4

セミファイナル

Day 5

ファイナル

Day 6

クロージングパーティ

インスピレーションが研ぎ澄まされる6日間

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2014 世界大会」は、モスクワのペトロフスキーパレスで開催されました。世界5大陸から27名の競技者が参加し、6日間にわたって彼らのカクテルの可能性とバーテンダーの腕を競い合いました。

徐々に絞り込まれるトーナメント方式により、ファイナルへ進出したのはたったの8名。



Day 1-2

バカルディブランドセミナー

「バカルディレガシー カクテル コンペティション 2014 世界大会」はモスクワで開催されました。1日目、競技者はバカルディ家6代目のエンリケ・コマス氏に迎え入れられ、グローバルブランドアンバサダーのデイヴィッド・コルドバ氏より当大会についての説明を受けました。その後、過去の大会優勝者たち（マーク・ボネトン氏、後閑信吾氏、リジー・エヴドキモバ氏）が、自身のバーテンダー経験と業界内での役割についてプレゼン。最後に、マスターブレンダーのマエストロス・デ・ロン・バカルディ氏が、セミナーと試飲会を実施しました。

2日目、ジェフ“ビーチバム”ベリー氏がテキサス・カクテルの歴史を紹介し、続けて、「アルコールと人類生理学～身体はエタノールに反応する（イアン・ベル）～」というタイトルの健康に関するセミナーを実施しました。最後は、グローバルブランドアンバサダーのデイヴィッド・コルドバ氏が、本大会にとって重要な意味を持つ「クラシック・カクテルを再発見する方法」についてのセミナーを、蒸留酒製造業のルーベン・ケイ氏は、「自信を持ち、自分の力以上のものを引き出す方法」に関するセミナーを行い、大会前の競技者に興奮をもたらし、決意を新たにさせてくれました。





Day 3-4

セミファイナル

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」は、最も優れたバーテンダーを表彰するだけのものではありません。モヒート、ダイキリ、キューバリブレ、オールドキューバンなどに次ぐ、次世代の定番カクテルを見つけ出すための大会でもあります。そのため、「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」のセミファイナルは二つのパートで構成されています。

第一パートは、観客を入れず、競技者は審査員の前で自分のカクテルが、いかにレガシーカクテルにふさわしいかをアピールします。さらに、

プロモーション戦略を審査委員に説明し、プロモーション期間中に展開したことを発表。第一パートの得点配分は、全体の25%を有します。

第二パートは、観客を入れ、第一パートとは別の審査員の前で、バカルディ スペリオールまたはバカルディ ゴールドを使ったカクテルを作り、そのカクテルのインスピレーションについて説明を行います。時間は8~10分で、得点配分は全体の75%を有します。以上、セミファイナルの二つのパートの得点を考慮し、ファイナルに進む8名が発表されました。

Day 5

ファイナル



「パカルディレガシー カクテル コンペティション 2014 世界大会」において、グローバルレガシーになる可能性が高く、時の経過にも耐えられるカクテルを選ぶため、審判員の前に8名のファイナリストのカクテルが、再び作られました。その結果、カクテル「メイド・イン・キューバ」を作ったトム・ウォーカーズ氏が優勝。ロンドンのサボイホテルにあるアメリカンバーで働くトムは、アメリカンメイドスタイルの飲み物に触発されたカクテルを創作しました。このカクテルは、世界中から選び抜かれたバーテンダーたちが作った27のオリジナルカクテルの頂点に立ちました。名門「パカルディレガシー カクテル コンペティション」で勝利することは、バーテンダーにとって人生が変わることを意味します。パカルディ スペリオール、フレッシュミントと甘酸っぱいキュウリにソーダとアブサンがミックスされた「メイド・イン・キューバ」は、パカルディ ラムからインスパイアされた象徴的なカクテルとして新時代のクラシック・カクテルに仲間入りしました。



Day 6

クロージングパーティ

最終日は、「パカルディ レガシー カクテル コンペティション」を終えた競技者を讃えるためにクロージングパーティが開かれます。本大会のクロージングパーティは、華やかでありながら、心落ち着ける場所で行われ、2年前はプエルトリコにある豪華ホテルのプール。昨年のもスクワでは、川辺にあるトップバーで開催されました。「パカ

ルディ レガシー カクテル コンペティション 2015 世界大会」は、オーストラリアのシドニーで開催され、クロージングパーティは、海の近くで行われる予定です。世界各国から集ったバーテンダーと夢を語らいつつ、未来に乾杯する、またとない機会を心ゆくまで楽しみます。



2014 WINNER

TOM WALKER トム・ウォーカー

LEGACY COCKTAIL: MAID IN CUBA メイド・イン・キューバ

「グローバルファイナルによって人生が変わった」

英国大会から世界大会ファイナルまでの中で一番感動したことはなんですか？

実に多くの思い出があります。英国大会ファイナルは今まで経験したことがないスケールの大会で、とても興奮しました。世界に通用するパフォーマンスを発揮するため、自分自身のキャリアを磨く様々な挑戦をしました。また、オーストラリアに9日間滞在したことや、ニューヨークのバー「PDT」で働いたことなど、国内大会から世界大会のファイナルに至るまで、素敵な思い出がたくさんあります。

どのように「メイド・イン・キューバ」のレシピを生み出しましたか？

日頃のカクテル作りのプロセスとは違いましたか？

初めの一カ月はとても大変で、何回もレシピを作り、最終的なバランスを探りました。最初のレシピはハイボールスタイルでミントとキュウリを使ったカクテルでしたが、上手く行きませんでした。もっと美味しいカクテルを作れると思った時に「“メイド”カテゴリー」からインスピレーションを得て、二つのアイデアをブレンドすることでレガシーカクテルが生まれました。このカクテルの発端はメイドからなので名前に「メイド」を付けました。この方法を発見できたことを幸せに思います。18ヶ月を超える経験で私のカクテル作りのアプローチは成熟しました。「メイド・イン・キューバ」は自分が持っているすべてのものを活かして表現できる一つの例です。「パカルディ レガシー カクテ

ル コンペティション」でなければ、このカクテルを生み出すことはできなかったと思います。

一人でも多くのバーテンダーが「パカルディ レガシー カクテル コンペティション」に参加すべきだと思われるのは何故でしょうか？

答えはとても簡単です。コンペティションに出場した時点で出場者は勝者なのです。勝ち進むにつれて得られるものも大きいです。あなたのカクテルが不朽の地位を確立する可能性に加え、コンペティションから、21世紀のこの業界における重要な側面を学ぶことができます。年月を経てバーテンダーに求められる条件は変わりました。昔は生産方法と蒸留とクラシックカクテルの知識が非常に大切な条件でしたが、最近ではブランディング・マーケティング・ソーシャルメディア・ネットワーキングの知識が求められます。「パカルディ レガシーカクテル コンペティション」はバーテンダーに、プロの中で過小評価されている概念や酒類メーカーでは考えられもしないことを教えてくれます。グローバルファイナルは人生を変える大会でした。コンペティション以外にも、セミナーでたくさんの役立つ情報を学び、世界中から集った新しい仲間と有意義な時間を共に過ごせたことは、私自身にとって、とても素晴らしい体験でした。

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 日本大会」大会の流れ

2015年5月8日(金)
大会概要発表

大会スケジュールや応募概要を公式HP (<http://www.bacardijapan.jp/event/blcc>)にて公開致します。

2015年7月1日(水)～7月9日(木)
ブランドセミナー
5月8日(金)セミナー参加申込受付開始

東京、大阪、名古屋、札幌、福岡の5会場でバカルディ ブランド セミナーを開催いたします。「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」に応募されない方もご参加いただくことが可能です。また、このセミナーにご参加いただかなくても大会への応募は可能ですが、ご参加いただくことをおすすめします。

2015年8月(上旬予定)
大会応募受付開始

応募方法詳細は公式HPにて後日発表します。

2015年9月30日(水)
大会応募締切

2015年10月(上旬予定)
書類審査通過者発表

上位20名を選出

審査員によって応募されたレシピの中から上位20名を選出致します。

2015年11月(上旬予定)
日本大会 セミファイナル

上位3名を選出

第一審査通過者20名に対し、実技およびプレゼンテーションの審査を行い、日本大会ファイナリスト3名を選出いたします。

2016年2月
日本大会 ファイナル

優勝者1名を選出

日本大会ファイナリスト3名による最終決戦。優勝者1名は2016年世界大会への切符を手に入れます。また、惜しくも優勝を逃したファイナリスト2名もオブザーバー(観戦者)として2016年世界大会へご参加いただけます。

バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 世界大会 **2016年5月開催予定**

申込開始
2015年
5月8日(金)

世界のトップバーテンダーから受ける、多くのインスピレーション。

「バカルディ レガシー ブランド セミナー」

バカルディブランドアンバサダーや過去のバカルディ レガシー カクテル コンペティション世界大会優勝者を招き、バカルディブランドや世界大会についての解説、優勝カクテルのデモンストレーションに加え、最新の海外カクテルトレンドについて知ることができるセミナーを開催します。世界でトップクラスのバーテンダーによるカクテル作りを是非ご体感ください。

東京・大阪・名古屋・札幌・福岡 5会場で開催決定

申込締切 6月15日

申込確定通知日 6月23日

札幌	2015年7月1日(水)	14:00~17:00(3時間)	名古屋	2015年7月7日(火)	14:00~17:00(3時間)
福岡	2015年7月2日(木)	14:00~17:00(3時間)	東京	2015年7月8日(水)	14:00~17:00(3時間)
大阪	2015年7月6日(月)	14:00~17:00(3時間)	東京	2015年7月9日(木)	14:00~17:00(3時間)

※セミナーにご参加いただかなくても、バカルディ レガシー カクテル コンペティションへの応募は可能です。

ブランドセミナーへのお申し込みは5月8日(金)以降、公式HPよりエントリーシート(PDF)をダウンロードのうえ、FAXにてお申し込みください。

お問い合わせ先(バカルディ レガシー カクテル コンペティション 日本大会事務局(SME内))

TEL: **03-5428-4004** FAX: **03-6455-3961** MAIL: info@sm-entertainment.jp

公式HP

<http://www.bacardijapan.jp/event/blcc>

バカルディ ジャパン 株式会社 HP (<http://www.bacardijapan.jp>) よりアクセスいただけます。



BACARDÍ.