

2021年11月9日
サントリーホールディングス株式会社

「サントリー ザ・カクテルアワード 2021」
今年度最高峰のオリジナルカクテル
「カクテルアワード2021」決定！
作品名：「瑞花（ずいか）」
受賞者：大津 麻紀子（おおつ まきこ）さん
[BAR SEBEK（福岡県福岡市）]



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリースピリッツ（株）は、11月9日（火）、「サントリー ザ・カクテルアワード 2021」のファイナル（最終選考会）をThe Okura Tokyo（東京都港区）で開催しました。

多数の応募の中から2度にわたる事前審査を経て、最終選考に進んだ10作品の中から、最も優れた作品「カクテルアワード2021」に、大津 麻紀子さん（福岡県福岡市「BAR SEBEK」勤務）の「瑞花（ずいか）」が選ばれました。

「カクテルアワード2021」受賞作品となった「瑞花」は、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」（六）、ジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade〈抹茶〉」、蜂蜜などをシェイクしてグラスに注いだ後、ライムの皮、レモンの皮、ライスペーパー、ブラックオリーブ、南天の葉を飾って仕上げたカクテルです。大津さんは「作品名『瑞花』は、緑の大地に舞い降りる六角形の雪の結晶で、明るい未来を意味する言葉です。「ROKU」（六）の故郷・日本で清らかな水とともに生きる植物を「奏 Kanade〈抹茶〉」で、生き物を「蜂蜜」で表現しています。実は我が家で養蜂をやって

いて、蜂の巣が「ROKU」(六)の瓶と同じ六角形なので、そこからインスピレーションを得て、「蜂蜜」を加えました。このカクテルで皆さんにも幸せが舞い降り、心と心が溶け合うようお願いを込めて創作しました」と作品について説明しました。

受賞の喜びについて、大津さんは「これで競技会を引退しようと思っていたので、とても嬉しいです。家族や練習に付き合ってくれた先輩方、仲間達、そしてお店のお客様と、応援してくれたすべての皆様に感謝の気持ちをお伝えしたいと思います。一緒に戦った選手の皆様も本当にありがとうございました」と涙ながらにコメント。「自然を大切になさっているサントリーさんと同じく、私もバードウォッチングが趣味で自然が大好きなので、これからは自然と寄り添いながら、おいしいお酒を広めていけたらと思います」と語りました。

審査員を務めた雑誌「BRUTUS」の西田 善太編集長は、「カクテルアワード2021」受賞作品について「カクテルは目の前で作ってもらうお酒なので、おいしいことはもちろんですが、ネーミングやその由来についての説明も興味深くて、お話を聞いているだけで、目の前の一杯がよりおいしく感じられました。来週福岡に行く予定があるので、ぜひ大津さんのお店に伺いたと思います」とコメントしました。

▼「カクテルアワード2021」レシピ

「瑞花(ずいか)」

- ジャパニーズクラフトジン「ROKU」(六) 20ml
- ジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade (抹茶)」 15ml
- サントリー わつなぎ 生姜 5ml
- 蜂蜜 10ml
- サントリー天然水 10ml

- 1, シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- 2, ライムの皮、レモンの皮、ライスペーパー、ブラックオリーブ、南天の葉を飾る。

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2021」受賞者 *敬称略

	エリア	受賞者名	作品名	勤務先名
カクテルアワード 2021	九州沖縄 エリア	大津 麻紀子 (おおつ まきこ)	瑞花 (ずいか)	BAR SEBEK (福岡県福岡市)
優秀賞	近畿 エリア	鮎川 正徳 (あゆかわ まさのり)	わ・を・ん	Bar 7th (大阪府大阪市)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2021」ファイナル進出者一覧 *敬称略

	エリア	氏名	作品名	勤務先名
1	北海道エリア	八重樫 猛 (やえがし たけし)	IYABI (いやび)	オーセントホテル小樽 メンバー キャプテンズ・バー (北海道小樽市)
2	東北エリア	草野 聡 (くさの さとし)	フォルトウナ	Bar wizard (福島県南相馬市)
3	関東甲信越エリア	林 希実 (はやし のぞみ)	Tenderness (テンダネス)	COCKTAIL WORKS 軽井沢 (長野県北佐久郡)
4	首都圏エリア	岡村 朗 (おかむら あきら)	めぐり逢い (めぐりあい)	Bar CocktailBook Shinjuku (東京都新宿区)
5		押田 達也 (おしだ たつや)	巡愛 (めぐりあい)	The Okura Tokyo メンバー オーキッドバー (東京都港区)
6	東海北陸エリア	栞原 千栄 (くわはら ちえ)	Nostalgia (ノスタルジア)	BAR JUGO (福井県福井市)
7	近畿エリア	鮎川 正徳 (あゆかわ まさのり)	わ・を・ん	Bar7th (大阪府大阪市)
8		中島 悠輔 (なかしま ゆうすけ)	Wisteria (ウイステリア)	alcobareno (大阪府大阪市)
9	中国四国エリア	西本 浩紀 (にしもと ひろのり)	灯火 (ともしび)	Bar UN C・UR (広島県広島市)
10	九州沖縄エリア	大津 麻紀子 (おおつ まきこ)	瑞花 (ずいか)	BAR SEBEK (福岡県福岡市)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード」とは

プロフェッショナルのバーテンダーに、カクテルの創造性と技術を競っていただき、その年の最高峰のカクテルとして「カクテルアワード」を決定するものです。カクテルを貴重な洋酒文化のひとつとして将来にわたって育むことを目的に1994年より実施、今年で27回目を迎えました。

本年度は、大会がより多くのバーテンダーにとって魅力的な大会となるよう、「世界に通じる日本最高峰のアワードへ」という思いを込めた新しい大会ロゴをはじめ、運営にいくつかの変更を加えました。まずは、従来東京のみで実施していた2ndステージを廃止し、新たに全国8エリアでのセミファイナルを新設。そして、作品募集方法を部門制からテーマ制に変更しました。「今だからこそ届けたいカクテル」を募集するものです。

今年のテーマは「人と人との心をつなぐ一杯」。これまで当たり前だった、人とのつながりが変化しているこの時代だからこそ、そのつながりをカクテルを通じてどう届けていきたいかを表現いただきました。課題製品は、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」(六)、ジャパニーズクラフトウヅカ「HAKU」(白)、ジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade」、SUNTORY WORLD WHISKY「碧Ao」、クラフトジン「シップスミス」。いずれかを20ml以上使用して創作した作品を募集しました。

8月の1stステージ(書類審査)、10月のセミファイナルを経て、ファイナル(最終選考会)へ10名のバーテンダーがノミネートされました。ファイナル(最終選考会)では、出場者に実際にカクテルを創作いただき、「ネーミング」「味」「見栄え」「独創性」「将来性」「技術」「プレゼンテーション」の7つの項目で審査。「カクテルアワード2021」受賞バーテンダーを1名、「優秀賞」受賞バーテンダーを1名選出しました。

「サントリー ザ・カクテルアワード」ホームページ

<http://suntory.jp/award/>

以 上