

2022 年 10 月 28 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 2022」

今年度最高峰のオリジナルカクテル

「カクテルアワード2022」決定！

作品名：「明<sup>あ</sup>け<sup>む</sup>六つ」

受賞者：鮎川 正徳さん [Bar7th (大阪府大阪市)]



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（株）は、10月28日（金）に「サントリー ザ・カクテルアワード 2022」のファイナル（最終選考会）をサントリーホール ブルーローズ（小ホール）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12作品の中から、最も優れた作品「カクテルアワード2022」に、鮎川 正徳さん（大阪府大阪市「Bar7th」勤務）の「明<sup>あ</sup>け<sup>む</sup>六つ（アケムツ）」が選ばれました。

「カクテルアワード2022」受賞作品となった「明<sup>あ</sup>け<sup>む</sup>六つ」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」〈桜〉、ルジェ クレーム ド ピーチなどをシェークして注ぎ、グレナデンシロップをグラスに沈め、ブラックオリーブ、ラディッシュ、南天の葉などを飾って仕上げたカクテルです。鮎川さんは「作品名『明<sup>あ</sup>け<sup>む</sup>六つ』は、夜明けを知らせる鐘のことで、日の出の時刻を表す言葉です。「ROKU」(六)の名を持つジンをベースに、新しい始まりを「奏 Kanade」〈桜〉で、朝焼けのグラデーションをグレナデンシロップで表現しました。このカクテルが皆様の作る新時代を彩り、世界に夜明けが訪れることを願って創作しました」と作品について説明しました。

受賞の喜びについて、鮎川さんは「バーテンダーを始めた15年前から憧れだった、この華やかな舞台は、昨年に続いての挑戦でした。このような素晴らしい賞をいただき、本当にありがとうございます。もう感謝しかありません。まずはいつも支えてくれる妻に報告して、お店のスタッフや先輩方、仲間たち皆に伝えたいと思います。」と感極まった様子でコメント。「コロナ禍で営業もままならず、モチベーションを保つのも大変な中、作品づくりや練習を手伝ってくれるスタッフの皆に、マスターとして良いところを見せたいという思いで臨みました。」と語りました。

審査員を務めた作家の城アラキ氏は、「感極まっている。なぜなら、私はカクテルをテーマにした漫画の原作者として、皆さんの苦労が多少なりともわかるからです。皆さんがこの場に立っているだけで、すごく価値があることだと思ってほしいです。このサントリーホールにゆかりの深い世界的な指揮者であるカラヤンのように、シェーカーをきれいに奏でていました。」と、コメント。

また、「カクテルアワード2022」受賞作品について「鮎川さん、本当におめでとうございます。美味しさと味のバランスが素晴らしく、全てを備えていることが良く分かりました。一番良いなと思ったのはネーミングです。お客さんにとって、覚えやすくオーダーしやすいこともポイント。」と語りました。

#### ▼「カクテルアワード2022」レシピ

「明け六つ（アケムツ）」

●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」（桜）	10ml
●ルジェ クリーム ド ピーチ	10ml
●サントリー わつなぎ ゆず	10ml
●フレッシュグレープフルーツジュース	10ml
●サントリー グレナデンシロップ	1tsp

1. グレナデンシロップ以外の材料をシェークして、カクテルグラスに注ぐ。
2. グレナデンシロップをグラスに沈める。
3. ブラックオリーブ、ラディッシュ、グレープフルーツの皮、大根、南天の葉を飾る。

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2022」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 2022	近畿 エリア	鮎川 正徳 (アユカワ マサノリ)	明け六つ (アケムツ)	Bar7th (大阪府大阪市)
優秀賞	首都圏 エリア	吉田 宏樹 (ヨシダ ヒロキ)	Grand Concerto (グラン コンチェルト)	ホテルニューオータニ バーカプリ (東京都千代田区)

▼「サントリー ザ・カクテルアワード 2022」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	丸山 和輝 (マルヤマ カズキ)	花手水 (ハナチョウズ)	オーセントホテル小樽 メインバー キャプテンズ・バー (北海道小樽市)
2	東北エリア	佐藤 喜晴 (サトウ ヨシハル)	Revoir (ルヴォワール)	レストランバー牧水 (宮城県仙台市)
3	関東甲信越エリア	高橋 幸恵 (タカハシ サチエ)	ベスピアス	赤倉観光ホテル アクアバー (新潟県妙高市)
4	首都圏エリア	松岡 宏昌 (マツオカ ヒロアキ)	燦燦 (サンサン)	BAR 東京 (東京都中央区)
5		吉田 宏樹 (ヨシダ ヒロキ)	Grand Concerto (グランコンチェルト)	ホテルニューオータニ バーカプリ (東京都千代田区)
6		中野 賢二 (ナカノ ケンジ)	華雫 (ハナシズク)	The Okura Tokyo バーラウンジ スターライト (東京都港区)
7	東海北陸エリア	北川 育美 (キタガワ イクミ)	笑華 (エミカ)	名古屋観光ホテル メインバー プエルト (愛知県名古屋市)
8	近畿エリア	藤川 勝浩 (フジカワ カツヒロ)	咲花 (サッカ)	assemble on eight (大阪府堺市)
9		生田 理実 (イクタ リミ)	MUSUBI (ムスビ)	BAR SLOPPY JOE (兵庫県神戸市)
10		鮎川 正徳 (アユカワ マサノリ)	明け六つ (アケムツ)	Bar7th (大阪府大阪市)
11	中国四国エリア	西本 浩紀 (ニシモト ヒロノリ)	Blue Planet (ブループラネット)	バーアंकール (広島県広島市)
12	九州沖縄エリア	下畑 雄大 (シモハタ ユウタ)	観世水 (カンゼミズ)	IRISH BAR ARIGO (大分県中津市)

## ▼「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、カクテルの創造性や技術などを競っていただき、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28回目を迎えました。

本アワードがより多くのバーテンダーの方にとって魅力的な大会となるよう、好評だった昨年に続き全国8ブロック・7カ所（札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・広島・福岡）でセミファイナルを開催しました。加えて、本年初めての取り組みとして、応募開始前にカクテルアワードの理解を深めていただく「オンラインセミナー」を実施、ファイナルを初めてサントリーホール ブルーローズ（小ホール）で開催しました。

今年のテーマは「今、この時代を表すカクテル」。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オツカ「HAKU」（白）、ジャパニーズクラフトリキュール「奏 Kanade」、「ヘルメス」、SUNTORY WORLD WHISKY「碧Ao」。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）、9月のセミファイナルを経て、ファイナル（最終選考会）へ12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2022」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。

## ▼ファイナル会場：サントリーホール ブルーローズ（小ホール）について

サントリーは、人々が心豊かに暮らせる社会の実現を目指し、芸術・文化・学術に関する社会貢献活動を行っています。サントリーホールは、「世界一美しい響き」をコンセプトに、世界の一流演奏家による数多くの公演を開催しています。小ホールは、“新たな挑戦”の舞台となるように「ブルーローズ」（花言葉：夢叶う）と名づけられました。日本のカクテル文化を発展・継承していく思いを込めて、ファイナルはブルーローズ（小ホール）で実施する運びとなりました。

「サントリー ザ・カクテルアワード」ホームページ

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