

**「サントリー ザ・バーテンダーアワード2025」
優勝者決定
若林 将太さん N-BAR（神奈川県）**



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（火）に「サントリー ザ・バーテンダーアワード2025」ファイナルを東京ポートシティ竹芝ポートホール（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、ファイナルに進んだ8名がテーマに沿ったカクテルを創作する1st Stage 審査に臨み、うち3名が突破しました。2nd Stage 審査では、実際のバーでの接客のように、その場でお客様役との会話を通じて、シチュエーションに合うカクテルを創作いただきました。総合的に審査を行い、優勝者に神奈川県 N-BAR の若林 将太さんが選ばれました。

若林さんが1st Stage 審査で創作した「^{ホウメイ}鳳鳴」は、SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」やサントリーリキュール「KANÁDE〈奏〉桜」などをシェークし、氷を入れたグラスに注ぎます。次に自家製ティーソーダでグラスを満たし、仕上げに「KANÁDE〈奏〉桜」をスプレーしたドライフラワーを飾ったカクテルです。

若林さんは「鳳鳴」について、「五大ウイスキーの個性を見事に調和させた『碧A o』に、日本の春を告げる桜の香りと世界中の茶葉の彩りを重ねました。鳳凰は古来より平和と繁栄の象徴であり、その声は吉報を告げるとされています。『鳳鳴』は、日本から世界へ希望と祝福を力強く響かせるカクテルです。」と説明しました。

優勝の喜びについて、若林さんは「“あなたの一杯には、誰かの人生を変える力がきっとある”という『サントリー ザ・バーテンダーアワード2025』のビジョンに強く共感し、挑戦しました。強敵ぞろいのファイナリストの中で緊張しましたが、自分の伝えたいことはしっかり伝えられたと感じています。このような栄誉ある賞をいただきとても嬉しく思います。これからも日々精進を重ね、バーテンダーとしての力を磨き、より多くのお客様に居心地の良い空間を提供していきます。」とコメントしました。

サントリー（株）執行役員 スピリッツ本部長の塚原 大輔は、「皆さん素晴らしい戦いで感動しました。1st Stage 審査と 2nd Stage 審査の合計で優勝者を決定するファイナルにおいて、若林さんは1st Stage 審査で群を抜いており見事優勝されました。若林さん、本当におめでとうございます。サントリーは引き続き、日本のバー文化や洋酒文化の発展によりいっそう真摯に取り組めます。」と語りました。

ファイナルの審査員を務めた、昨年の優勝者である森崎 和哉さんは「『あなたが世界に伝えたい日本発のカクテル』というテーマで、素晴らしい作品が揃いました。視覚的に日本の情緒を表現するだけでなく、四季の移ろいや感謝の気持ち、儚さ、おもてなしが込められた作品の数々でした。」とコメントしました。

▼「バーテンダーアワード2025」受賞作品レシピ

「鳳鳴」

●SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」	30 ml
●サントリーリキュール「KANÁDE〈奏〉桜」	20 ml
●フレッシュレモンジュース	15 ml
●自家製ワールドブレンデッドティーソーダ	70 ml

1. 自家製ティーソーダ以外の材料をシェークし、氷を入れたグラスに注ぐ
2. 自家製ティーソーダで満たし、軽くステアする
3. 「KANÁDE〈奏〉桜」をスプレーしたドライフラワーを飾る

▼「サントリー ザ・バーテンダーアワード2025」ファイナル進出者一覧

*敬称略

氏名	作品名	勤務先名
小坂 駿 (コサカ シュン)	Inherited Fizz (インヘリテッドフィズ)	Quarter Room (東京都世田谷区)
土田 勇人 (ツチタ ハヤト)	UCHIMIZU (ウチミズ)	客船 飛鳥II (神奈川県横浜市)
若林 将太 (ワカバヤシ ショウタ)	鳳鳴 (ホウメイ)	N-BAR (神奈川県川崎市)
浅野 陽亮 (アサノ ヨウスケ)	徳の雫 (トクノシズク)	The Ritz-Carlton, Kyoto The Bar (京都府京都市)
山下 和輝 (ヤマシタ カズキ)	MUSUBI〜結び〜 (ムスビ)	Grace Note (京都府京都市)
島 直右 (シマ ナオスケ)	Shiki (シキ)	Cocktail Bar Hedonist (大阪府大阪市)
常岡 大祐 (ツネオカ ダイスケ)	Silent Note (サイレントノート)	alcobareno (大阪府大阪市)
古瀬 則彦 (フルセ ノリヒコ)	時環 (トキワ)	Zentis Osaka UPSTAIRZ (大阪府大阪市)

▼「サントリー ザ・バーテンダーアワード」とは

当社は、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年よりコンペティションを実施してきました。31回目となる今年は「サントリー ザ・バーテンダーアワード」へと大会を刷新し、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ました。今年のテーマは「あなたが世界に伝えたい日本発のカクテル」。世界に誇れる日本の洋酒文化を、本大会を通じて、国内だけでなく世界にもより積極的に発信したい。そのような思いで創作いただきました。

▽課題製品

- ・サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU 〈六〉」
- ・サントリージャパニーズクラフトウオツカ「HAKU 〈白〉」
- ・サントリーリキュール「KANÁDE 〈奏〉」
- ・SUNTORY WORLD WHISKY「碧A o」

※少なくとも1品以上使用。インフュージョン（アルコールにフルーツやハーブなどの素材を浸して風味を加えるなど）は不可。

▽使用可能な製品

- ・サントリー製品をすべて使用可。
- ・サントリー製品の取り扱いのないカテゴリーは他社製品・自家製材料（アルコール度数1%未満）も可。
- ・ガーニッシュの使用は任意。カクテルの味・香りに関係の無いデコレーションの使用は審査対象外。

▽スケジュール

- | | |
|-----------|-------------|
| 8月下旬 | ：一次審査（書類審査） |
| 9月29日（月） | ：セミファイナル |
| 10月28日（火） | ：ファイナル・表彰式 |

▽ファイナルにおける審査について

ファイナルに進んだ8名に実際にカクテルを創作いただき、そのうち3名が1st Stage 審査を突破。2nd Stage 審査では、その場で設定されたそれぞれのお客様のシチュエーションに合わせてカクテルを創作いただきました。優勝者を1名選出しました。

以下の項目で審査を実施しました。

- ：「カクテルのおいしさ」「テーマとカクテルの整合性」「プレゼンテーション」「ホスピタリティ」

▼「サントリー ザ・バーテンダーアワード」ホームページ
<http://suntory.jp/award/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。