

SUNTORY THE COCKTAIL AWARD 2023

当日のプログラム

● ファイナル開始 13:00～ ● 表彰式 15:15～

※会場内での写真・動画撮影は個人利用に限り、自由といたします。ただし、選手本人の許可なくSNSなどでの共有はご遠慮ください。

—— 生演奏の時間もございますので、どうぞお楽しみください。 ——

※演奏時間の動画撮影はご遠慮ください。



廣津留 すみれ
ヴァイオリン



北村 聡
バンドネオン

賞 及 び 特 典

カクテル アワード 2023 (1名様)
賞金 50万円

優秀賞 (1名様)
賞金 30万円

カクテル アワード 2023 特典

- サントリーカクテルアンバサダーとして1年間ご活躍いただきます
- 受賞作品がアニメ『バーテンダー 神のグラス』のワンシーンにて登場
バーで繰り広げられる人間ドラマが胸を打つ人気マンガ「バーテンダー」のアニメ化が決定。
その劇中にて「カクテル アワード 2023」受賞カクテルが描かれ、世界各国に配信されます。



©城アキ・長友健爾 / 集英社・Bar hoppers



©Harry's New York Bar (フランス・パリ)

共通特典※

※カクテル アワード 2023、優秀賞のどちらにも適応いたします。

- 海外研修 海外のトップバーでのゲストシフトを含めた、活躍の機会もご用意させていただきます。

ファイナル審査基準

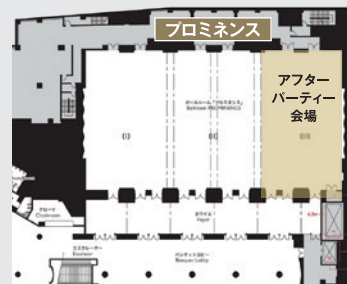
審査項目	審査基準
ネーミング	作品内容、作品意図とのイメージの調和。発音のしやすさ、覚えやすさ。
味	素材の組合せによって創造された『味』と『香り』の完成度。
見栄え	色合い、デコレーション、グラス、ネーミング等が調和した品格ある美しさ。
独創性	従来の観点にとらわれない、大胆な発想によるオリジナリティ。チャレンジ精神やその人の個性が反映されているか。
再現性	第三者がレシピを見て忠実に再現できるかどうか。普及性。
技術	グラスの内容量が均等であるか、流れのテクニカルと信頼性。
ホスピタリティ	お客様がそのカクテルを飲みたいと感じていただける創作動作の優美さ。創作意図、話術プレゼンテーションを通じての、製品への深い理解。

アフターパーティー開催のお知らせ

表彰式終了後、アフターパーティーを開催いたしますので、是非ご参加ください。

会場 | ANAインターコンチネンタルホテル東京 B1階プロミネンス
〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33

開場 | 16時15分 開始 | 16時45分 閉会 | 18時



日本独自のカクテルの流儀を、世界に伝え、未来へつなぐ。



SUNTORY THE COCKTAIL AWARD 2023

—— ファイナル／表彰式 ——

2023年9月21日(木) 13:00～16:00

サントリーホール ブルーローズ (小ホール)



主催／サントリー株式会社 サントリーアライド株式会社

後援／一般財団法人 カクテル文化振興会 一般社団法人 日本バーテンダー協会

一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 NPO法人 プロフェッショナル・バーテンダーズ機構

2023年テーマ 「次世代の飲み人に届けたいカクテル」

山野井 皇

栃木県
BAR YAMANOI

Braver (ブレイバー)

- サントリーワールドウイスキー碧Ao…………… 20ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(白桃) …… 20ml
- ヘルメス パナナ …………… 10ml
- フレッシュオレンジジュース …………… 10ml
- ヘルメス グリーンティ …………… 1tsp



- ①ヘルメスグリーンティ以外の材料をシェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ヘルメスグリーンティをグラスに沈める。
- ③りんごの皮、ライムの皮、オレンジの皮を飾る。

Braverとは勇敢な挑戦者。いつか訪れるその時。輝く未来をその手に掴むまで。ウイスキーのカテゴリーを飛躍させた碧で力強さを。匠の技が活きる奏と、技術を守り続ける伝統のヘルメスで華やかな香りと優美な甘味を。和の心、抹茶で奮い立つ心を落ち着かせる優しい緑を表現しました。次世代、またその次へと、この作品があなたを後押ししてくれることを願って…

横山 礼

東京都
東京ステーションホテル
バー&カフェ カメラア

己ノ花 (コノカ)

- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉リッチアンバー …… 20ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(桜) …… 10ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(白桃) …… 10ml
- プラム リキュール ド フランス プルシア …… 10ml
- フレッシュレモンジュース…………… 10ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ブラックオリーブ、干しぶどうの枝、レモンの皮、ラディッシュ、紅芯大根、南天の葉を飾る。

誰とも比べず、自分らしさを心得る和の精神「桜梅桃李」。四季折々に咲く花は、それぞれが唯一無二の美しさを秘めており、自身の道を歩むことで開花し、独自の魅力を放ちます。四季を彩る素材を紡ぎ、目眩く変化する時代においても心に根ざした優美な花々が咲き誇るよう願いを込めて創作しました。日本の美しい心を一杯のカクテルに込めて。

岡田 祐一郎

香川県
BAR TIE

calla lily (カラーリリー)

- ジャパニーズクラフトジン ROKU…………… 20ml
- ルジェ ピンク グレープフルーツ …………… 15ml
- ティフィン …………… 5ml
- サントリーわつなぎ ゆず …………… 10ml
- フレッシュレモンジュース…………… 10ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ライムの皮、ラディッシュ、グレープフルーツの皮、ブラックオリーブを飾る。

スタイリッシュで上品なイメージのあるカラーリリーには色に合わせた花言葉があります。白いカラーはビューな雰囲気から清純という。ピンクのカラーには幸福感や愛情、情熱という意味があります。次世代の飲み人へ初めてBARに入ったビューな気持ち、そこでお酒を嗜む幸福感。明日への活力が湧いてくるそんなカクテルをグラスに表現いたしました。

茂澄 仁

長野県
COCKTAIL WORKS 軽井沢

風雅 (フウガ)

- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉… 45ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏 Kanade(桜) …… 15ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏 Kanade(柚子) …… 1tsp



- ①金粉をグラスにスプレーする。
- ②ステアして、カクテルグラスに注ぐ。
- ③ブラックオリーブ、シュガーペーストの折鶴、南天の葉、ピンクペッパー、水飴を飾る。

上品で美しく、洗練された味わいを表す言葉【風雅】。シンプルさとバランスを追究するとされる日本の【伝統美】を、このグラスに表現致しました。古来より親しまれている梅酒をベースに、桜と柚子が香りと味を整え、日本らしさを奏でます。次世代の飲み人達が、日本の良き伝統を継承し新たな世界へ、新たな未来へ羽ばたけますように。

吉田 宏樹

東京都
※現在、フリーランス
として活動中

Brave Symphony (ブレイブシンフォニー)

- サントリーワールドウイスキー碧Ao …………… 25ml
- 赤玉スイートワイン 赤 …………… 10ml
- ルジェ クリーム ド アプリコット …………… 5ml
- まるで梅酒なノンアルコール…………… 20ml
- フレッシュレモンジュース…………… 1tsp



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ブラックオリーブ、マイクロトマト、南天の葉、春雨、ラディッシュ、エディブルフラワー、乾燥バスタを飾る。

世界5大ウイスキーを1つにまとめた、新しい味わいのワールドウイスキー碧に、古き良き赤玉スイートワインと、伝統を守り続けるルジェを合わせ、新時代をグラスに表現しました。異なるお酒が重なり、奏でられたメロディーは、新たな挑戦を称える勇敢な交響曲となり、グラスの中で壮大に響き渡ります。古き良き伝統あるお酒が、次世代に受け継がれることを祈ってこのカクテルを捧げます。

三浦 賢祐

愛媛県
Bar MIYAO

初音 (ハツネ)

- ジャパニーズクラフトジンROKU…………… 20ml
- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉… 10ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(抹茶) …… 10ml
- サントリーわつなぎ ゆず …………… 10ml
- フレッシュレモンジュース…………… 10ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ライムの皮、グレープフルーツの皮、オレンジの皮、ラディッシュを飾る。

厳しい冬を乗り越え、暖かな太陽とともに鳥たちが新たな旅立ちを告げる。甘美な音色に誘われた人々は、また明日へと歩み始める。初音…明るい未来へと導く希望の音色は、いつまでも鳴り響く。六ジンで季節の移ろいを、梅酒で新たな挑戦を、奏で鳥のさえずりを表現いたしました。

今井 綾子

東京都
BAR 堀川

清風 (セイフウ)

- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(抹茶) …… 30ml
- テキーラ サウザ ブルー …………… 10ml
- ルジェ グリーン アップル …………… 10ml
- サントリーわつなぎ ゆず …………… 5ml
- フレッシュレモンジュース…………… 5ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②レモンの皮、ライムの皮、オレンジの皮、ラディッシュ、ブラックオリーブ、金箔を飾る。

緑の森の中、爽やかで清々しい風が吹く。揺れる葉、木、花々…風が運んでくる香りは、誰もが癒される自然の香り。緑の森の景色・香りを抹茶、林檎、柚子で、癒しの風をサウザブルーで表現しました。次世代の飲み人、少ししか飲めない人でも、皆が感じられる日本の美しい緑の景色。沢山の方々に、癒しを与えられますように。

島 直右

大阪府
Bar Reepi

月白 (ツキシロ)

- ジャパニーズクラフトウオツカ HAKU …………… 20ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(柚子) …… 10ml
- ヨーグリート …………… 10ml
- サントリーわつなぎ 生姜 …………… 10ml
- フレッシュレモンジュース…………… 10ml



- ①シェークして、樽枧に注ぐ。
- ②抹茶塩を盛り、稲穂、素麺、南天の葉、水飴を飾る。

「月白」とは、月に照らされて煌々と輝く夜空のことで、十五夜を待ち焦がれる思いを表す言葉です。生命への感謝や農作物の豊作を願う十五夜。純白の輝きを由来に持つ「白」をベースに、奏、わつなぎといった新時代の和素材で農作物の豊作を願い、ヨーグリートで生命への感謝を表現しました。新時代の発展を願い、新たな飲み人との出会いを待ち焦がれる思いを込めて創作したカクテルです。

野間 真吾

広島県
The Bar TopNote

new old days (ニューオールドデイズ)

- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉… 30ml
- ジャパニーズクラフトジンROKU …………… 10ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(柚子) …… 10ml
- サントリーわつなぎ 抹茶 …………… 5ml
- サントリーわつなぎ 生姜 …………… 5ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②茗荷、穂紫蘇を飾る。

当初は物珍しかったり斬新だと言われていたものも、愛され、受け継がれ、その過程でブラッシュアップされていくことでやがてクラシカルな存在になっていきます。本作品は、そういった未来まで繋がり「新しい伝統」になり得るカクテルをイメージし創作しました。若い世代は勿論のこと、「今はまだ目覚めていない潜在的な飲み人」達に送り、ともに新たな伝統を育んで行けたら幸いです。

中野 賢二

東京都
The Okura Tokyo
バーラウンジスターライト

梅雅 (ウメミヤビ)

- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉… 20ml
- ルジェ クリーム ド カシス…………… 15ml
- カルヴァドス ブラー グランソラージュ …………… 10ml
- フレッシュオレンジジュース …………… 10ml
- サンデマン ルビーポート …………… 5ml



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②鉛細工、南天の葉、春雨、アラザン、ブラックオリーブを飾る。

四季折々の豊かな自然の恵みと伝統の技術、洗練された美意識を継承し誕生した「サントリー梅酒」をベースに使用し、60周年を迎えられる節目に感謝の思いを込めて創作いたしました。世代を超えて世界を魅了するジャパニーズクラフト、麗しい愉楽と優美に煌く癒しの時間(とき)をお楽しみください。

常岡 大祐

大阪府
alcobareno

寿ゑひろ (スエヒロ)

- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉… 25ml
- ジャパニーズクラフトジンROKU…………… 10ml
- ジャパニーズクラフトリキュール奏Kanade(白桃) …… 10ml
- サントリーわつなぎ 生姜 …………… 5ml
- フレッシュオレンジジュース…………… 10ml
- 木の芽 …………… 1枚



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②木の芽を叩いて香りを立たせ、浮かべる。
- ③ブラックオリーブ、ラディッシュ、パイナップルの葉、春巻きの皮、食用花、金粉を飾る。

『寿ゑひろ』とは縁起物として贈られる「扇」を意味し、未来の可能性を広げる願いが込められた言葉です。お酒を飲み始める人の入り口となる梅酒をベースに、四季を繋ぐ味わいの六ジン、みずみずしい奏・白桃を使用し、世代を繋ぐ味わいを表現しました。次世代の飲み人に、洋酒文化の可能性を拡げる「末広がりが」なカクテルを創作致しました。

下畑 雄大

大分県
IRISH BAR ARIGO

緑 (エニシ)

- ジャパニーズクラフトリキュール奏 Kanade(抹茶) …… 25ml
- サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉ウイスキーブレンド…………… 20ml
- マンゴヤン …………… 5ml
- なっちゃん りんご …………… 10ml
- フレッシュレモンジュース …………… 1tsp



- ①シェークして、カクテルグラスに注ぐ。
- ②ブラックオリーブ、南天の葉、春雨、ラディッシュ、ライスペーパー、銀粉を飾る。

千利休が残した言葉、一期一会。新たな出会いは人生に彩りを与え豊かにしてくれます。そして、Barは様々な緑を生み出す場所でもあります。次世代の飲み人が様々な緑に巡り合い、彩りある人生になることを願って、人とのつながりを意味するカクテル緑を創作致しました。