

広報担当: 吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2024年4月26日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダー10名を招聘

「Bartender Crossover 2024」

「THE ASIA'S 50 BEST BARS」にランクインした「The Bellwood」鈴木敦氏と
「WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP」世界4位に輝いたバリスタ 石谷貴之氏がコラボレーション
5月25日(土)コーヒーとカクテルのディープな世界をお届けする一夜限定イベント



ザ・リッツ・カールトン日光(所在地: 栃木県日光市中宮祠 2482、総支配人: アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、世界で高い評価を受ける日本有数のバーから、世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダーを招聘するイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」の第9回目として、「Asia's 50 Best Bars 2023」49位、「World's 50 Best Bars」53位にランクインした「The Bellwood」鈴木敦(すずき あつし)氏を招聘。「World Barista Championship」4位に輝いたバリスタ 石谷貴之(いししたに たかゆき)氏との初コラボレーションイベントを、5月25日(土)に開催いたします。

日本のみならず、米国・カナダ・中国などでキャリアを積み重ね、世界大会でチャンピオンにも輝いた鈴木氏。自身のバー「The Bellwood」は、明治後期から大正期に「カフェー」と呼ばれ、日本のバーの前身ともなった特殊喫茶がコンセプトで、カクテルはもちろん、スペシャルティコーヒーも豊富にそろった稀有なバーです。昨年夏にも「Bartender Crossover」に登場した鈴木氏は今回初の試みとして、バリスタとのコラボレーションに臨みます。2022年オーストラリア・メルボルンで開催された世界最高峰のバリスタ競技大会「World Barista Championship」で世界第4位を獲得、「Japan Barista Championship」で三度の優勝を飾るなど、世界を舞台に活躍するバリスタ 石谷貴之氏をパートナーに、近年注目度が高まるコーヒーカクテルを3種とモクテル1種を、栃木県産食材で彩りご提供。カクテルラバーのみならず、コーヒー愛好家にも堪能いただけるバーエクスペリエンスをお届けします。

コラボレーションを組む石谷氏は、「TAKA ISHITANI」として、バリスタ育成や店舗監修など幅広く活動を展開。後閑信吾氏が率いる「SGグループ」の協業パートナーとして、東京・渋谷のカフェ&バー「æ (ash)」(アッシュ)の企画・運営にも参加し、コーヒー&カクテルの組み合わせが生み出す面白さと奥深さを、日々発信し続けています。トップバーテンダーとバリスタ、そして栃木県産の豊かな食材が生み出す芳しいコーヒーとカクテルの出会いに、どうぞご期待ください。

『Bartender Crossover vol.9 / The Bellwood 鈴木敦 & バリスタ 石谷貴之』

【日時】 2024年5月25日(土) 7:00 p.m.~10:30 p.m. (10:30 p.m. L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 日光の食材を取り入れた本イベント限定コーヒーカクテル
(カクテル3種・モクテル(ノンアルコール)1種)

【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email: rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

【オンライン予約】 <https://bit.ly/44dN6Ep>

イベントカクテルのご紹介

オリジナルの「エスプレッソマティーニ」をはじめ、コーヒーとミルクを使用したカクテル、石谷氏のコーヒーと鈴木氏のカクテルとのペアリングを楽しむ一品など、ラム・ジン・テキーラを使用したカクテルは3種。

さらに、モクテル1種にはコーヒー豆の精製過程で通常除去され廃棄される、コーヒーチェリーの果肉や皮である「カスカラ」を使用。サステナブルでありながらも、スーパーフードとして、その栄養価の高さも注目の一杯を提供予定です。

※写真はイメージです。カクテルの詳細はイベント当日発表となります。



【協賛】 バカルディ ジャパン株式会社

【使用酒】 バカルディ ラム、ボンベイ サファイア、パトロン テキーラ

【プロフィール】

鈴木 敦(すずき あつし) The Bellwood / Bellwood Experiment Inc. ファウンダー

都内バーにてバーテンダーのキャリアをスタート。24歳で単身米国・ニューヨークへ渡り、名店「Angel's Share」を経て、英国・ロンドン、カナダ・トロントで経験を積む。2013年「Buffalo Trace Cocktail Competition」優勝。翌年帰国後、「Speak Low」ヘッドバーテンダーのオファーを受け中国・上海へ。2017年「CHIVAS Masters Global Cocktail Competition」で、中国代表としてカクテル世界大会初のチャンピオンとなる。2018年に帰国、「The SG Group」グループマネージャーを7年ほど務め、2020年6月に自身初のプロデュースで「The Bellwood」を渋谷にオープン。「Asia's 50 Best Bars 2023」49位、「World's 50 Best Bars」53位のランクインとなった。現在は Sushi 屋「BELL SUSHI」、新業態「TAP & CRAFT 酒場 BW CAVE」を加えた3店舗の運営や、国内外のゲストシフトやセミナーなどの活動を行っている。

The Bellwood

大正時代のカフェーに現代(いま)を加え、モダンな特殊喫茶酒場 BW に2020年6月渋谷・宇田川町にオープンしたバー。懐石料理をカクテルで表現した”喫(の)む KAISEKI”メニューやバーの中にある看板のない創作寿司屋『BELL SUSHI』など、今までになかったバーの世界観を愉しんで頂ける空間。

【公式インスタグラム】

[THE BELLWOOD \(@the_bellwood\)](https://www.instagram.com/the_bellwood)



石谷 貴之(いしたに たかゆき)

2006年からバリスタの道を志し、2012年独立、「TAKA ISHITANI」として活動を開始する。バリスタ育成やトレーニング、ショップのディレクション、イベント内でのコーヒーサーブ、セミナー開催など幅広く活動中。企業のメニュー監修なども手掛け、近年ではコーヒーアイスクリームの監修やCM出演など活動は多岐にわたる。

2022年5月より、国内外で常に新しいコンセプトのバーを企画・運営するSGグループの協業パートナーとして、æ (ash)「zero-waste café & bar」の出店企画及び運営に携わる。2022年オーストラリア・メルボルンで開催された「World Barista Championship」では世界第4位に入賞。2023年「Japan Barista Championship」では3度目の日本チャンピオンを獲得し、2024年韓国・釜山で開催される「World Barista Championship」へ日本代表として挑む。

World Barista Championship 2022 4位

Japan Barista Championship 2017, 2019, 2023 優勝

Japan Barista Championship 2009, 2012, 2015, 2018 準優勝

【公式ウェブサイト】

<https://www.taka-ishitani.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、ウイスキーボトルがアートのように並びます。「イチローズモルト」「響」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられたウイスキーを揃えています。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、地元の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシングルネチャーカクテルや、「マリオット・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたカクテルも提供し、華やかな時間を演出します。



【公式ウェブサイト】

<https://thebar.ritzcarltonnikko.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10のスイートを含む総数94の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

【公式ホームページ】 <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

【公式 Instagram】 [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 後藤瑞季、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤)

Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp