

No.14-01

2014年4月2日

報道関係各位

「九州野菜を使った iichiko フラスコカクテルコンペティション 2014」で 磯田 光がグランプリを獲得!

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町 社長：田川憲生、総支配人：熊井潤二）の磯田光が、2014年3月9日（日）に福岡ソラリア西鉄ホテルで開催された「九州産野菜を使った iichiko フラスコカクテルコンペティション 2014」に出場、創作カクテル『九州菜園 ~KYUSHU SCIENCE~』を披露しグランプリに輝きました。

「九州産野菜を使った iichiko フラスコカクテルコンペティション 2014」は、九州産の野菜を使用する「地産地消」と「温故知新」を掛け合わせた造語「地産地新」をテーマとし、ベジタブルカクテルを創作することで、地元の再発見や、カクテルをはじめとしたお酒の楽しさを発信することを目的としたコンペティションです。

「いいちこフラスコ」が、米国を代表するスピリッツコンテストで特に優れた銘柄に付与されるチェアマンズトロフィーを受賞したことから、これを記念して「いいちこフラスコ」と「九州産の野菜」を使ったカクテルを、九州地区の10名のバーテンダー(HBA九州支部会員)で競い合いました。



磯田がこのたび創作したカクテル『九州菜園 ~KYUSHU SCIENCE~』は、宮崎県産きゅうり、大分県産大葉、熊本県産シヨウガを使用したサイエンス=科学を表現。

素材それぞれのバランスを大事にし、甘さと辛さ、爽やかさのバランスが心地よく楽しめる一杯として高く評価されました。

ホテル日航熊本では、このグランプリカクテルを1F ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」でお楽しみいただけます。

『九州菜園 ~KYUSHU SCIENCE~』

料金：1,188円(税金込・サービス料別)

<レシピ>

いいちこフラスコ (30%)	30ml
特製生姜シロップ (熊本県産生姜)	15ml
フレッシュレモンジュース	10ml
モナン キューカンパーシロップ	10ml
宮崎県産キュウリ	1/3本
大分県産大葉	2枚
はちみつ・三温糖	



■報道機関からのお問い合わせ先
ホテル日航熊本
営業部営業企画

ふるしょう まい
古庄 舞
廣永 裕子

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228
E-mail:mfurusho@nikko-kumamoto.co.jp
E-mail:hmura@nikko-kumamoto.co.jp

JALホテルズは、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテルJALシティ(HJC)』の、2つのホテルチェーンを運営するホテルオークラグループのホテル運営会社。1970年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010年9月30日より、オークラホテルズ&リゾーツのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。資本金は42億7千2百万円。2013年5月1日現在、NHI 39(国内22、海外17) HJC 12(全て国内)の合計51ホテル、総客室数15,905室を展開している。