

HOTEL  
**LA SUITE KOBE**  
HARBORLAND



# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年7月4日  
株式会社ラススイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
チーフバーテンダー 福井 昌和  
伝説のコニャックを使用した勝利の美酒で全国準優勝

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）内のラウンジ&バー グラン・ブルーのチーフバーテンダー福井 昌和は、6月24日（日）に品川プリンスホテルにて開催された「ヘネシーX.O カクテルコンペティション 2018」の本大会にて、自身が考案したセレクトカクテル「L'avenir ～未来へと～」を披露し、見事準優勝に輝きました。

本コンペティションは、伝説のコニャック、ヘネシー X.O を使った世界初の試みで、3回目の開催を迎える今年のテーマは、「ヘネシー X.O セレクトカクテル 勝利の美酒」。1870年代にモーリス・ヘネシーが親しい友人と愉しむためにブレンドしたヘネシー X.O が成功や健闘、繁栄を分かち合うためのお酒であったことから、その意味合いを込めた一杯をテーマに開催されました。

本大会では、全国の予選を勝ち抜いた20名の一流バーテンダーが熱戦を繰り広げ、このコンペティションのために考案したオリジナルカクテルを審査員に披露。創造性豊かで華やかなカクテルとバーテンダーたちによるライブパフォーマンスはテーマへの親和性、ネーミング、見栄え、創作意図など、あらゆる面から審査が行われました。



ヘネシー X.O カクテルコンペティション 2018  
L'avenir ～未来へと～

## ヘネシー X.O カクテルコンペティション 2018 準優勝作品

### ◆L'avenir ～未来へと～ 2,900円

最高級コニャック、ヘネシーX.Oをベースに、フランス語で「完全なる愛」を意味するリキュール「パルフェ タムール」を使用。「飲む香水」とも評されるスマイレ香、甘酸っぱい味わいのクランベリー、そしてローズの芳香が祝福の音色を奏でます。さらに、おふたりの愛が時を重ねて深く絆を結ぶように、熟成樽由来の香ばしく甘い香りと苦味がアクセントを加えます。

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。  
※写真はイメージです。

■福井 昌和(ふくい まさかず) チーフバーテンダー兼ソムリエ  
2009年ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド入社。

「ヘネシー X.O カクテルコンペティション 2016」でトップ5入りを果たすなど、数々の大会で活躍中。



<主な受賞歴>

サントリー ザ・カクテルアワード 2014 【スピリッツ部門入賞】  
ビーフィーター グローバルバーテンダーコンペティション 2014 【トップ5入賞】  
ビーフィーター グローバルバーテンダーコンペティション 2015 【トップ5入賞】  
ヘネシーX.O カクテルコンペティション 2016 【5位入賞】  
ビーフィーター グローバルバーテンダーコンペティション 2016 【トップ8入賞】  
ヘネシーX.O カクテルコンペティション 2017 【ファイナルステージ進出】  
ヘネシーX.O カクテルコンペティション 2018 【準優勝】

■福井によるコメント

コンペティション本大会が開催される6月の第1日曜日が「プロポーズの日」であることにちなみ、絆を確かめ合うおふたりの輝かしい日をお祝いするプロポーズシーンをイメージして考案しました。未来へと歩みだすその日が特別なものとなるようにと自身でも初となるプロポーズカクテルに思いを込めました。プロポーズのシーンにセレブレイトカクテルをお選びいただいたお客様には、お相手様への心を込めたメッセージを書いていただき、カクテルに付属しているブック型ケースの中に忍ばせて想いを添えるサプライズを演出。このカクテルがいつまでも心に残る思い出の一つとなり、末永く続くお二人の節目に飲み継がれていければと思います。

■ラウンジ&バー グラン・ブルー

地中海リゾートさながらの解放感と神戸ならではのエレガンスを兼ね備えた大人の空間。日中は爽やかな神戸港の景色を眺めながら優雅なティータイムを、ガーデンテラス席など、開放感あふれる空間でお楽しみいただけます。夜には神戸の夜景を眺めながらシングルモルトや世界各国から厳選したワイン、バーテンダーがお好みに合わせてお作りするカクテルを。每晚繰り広げられるジャズの生演奏では、世界に91台しか存在しない「最高のピアノ」ヘンリー・Z.スタインウェイ記念限定モデルの心地良い音色に包まれながら、刻々とうつろうラグジュアリーな景色と贅沢な大人の時間をゆったりとお楽しみいただけます。



ラウンジ&バー グラン・ブルー

◆お客様お問い合わせ先：

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド ラウンジ&バー グラン・ブルー 078-371-1188 (直通)

◆イベント URL : <https://www.l-s.jp/event/149/>

《本件に関するお問い合わせ》  
株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・呉・中川  
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)



## 【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m<sup>2</sup> (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



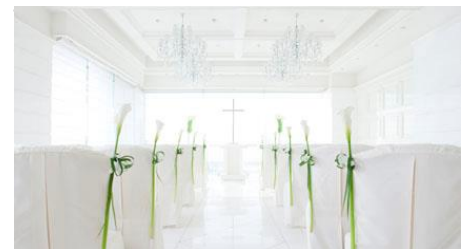
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによりスムーズで温かいホスピタリティを実現。