

スコッチウイスキー「シーバスリーガル」が初開催した
世界カクテルコンペティション「ザ・シーバス マスターズ」

アメリカ代表の日本人バーテンダー、

うるしど まさひろ
漆戸正浩氏が初代シーバスマスターの栄冠を獲得!!

なかむら みつひろ
日本代表の中村充宏氏も健闘し、日本人バーテンダー達が世界を魅了!



漆戸正浩氏



優勝した漆戸氏と審査員のデーヴ・アーノルド氏(左)、マックス・ワーナー氏(右)



中村充宏氏

スコッチウイスキー「シーバスリーガル」では、世界カクテルコンペティション『ザ・シーバス マスターズ』を初開催し、アメリカ代表として出場した日本人バーテンダーの漆戸正浩氏が優勝し、初代“シーバスマスター”の栄冠に輝きました。

13の国と地域でローカル大会を開催し、勝ち抜いた各国代表13名が決戦。内2名は日本人バーテンダー!

次世代のクラシックカクテルの探求、「Timeless Luxury」をテーマに、13の国と地域でローカル大会を開催。「シーバスリーガル」の誕生から今日に至るまでの年代を4分割し、各時代をイメージしたストーリー性のある4種類のカクテルを創作するという複雑で難度の高い出題がされ、各国の代表者が選出されました。優勝した漆戸正浩氏は、ニューヨークの「Saxon + Parole」のバーテンダーで、アメリカ大会を勝ち抜きグローバル・ファイナルに出場。日本からは、ザ・ペニンシュラ東京「Peterバー」の中村充宏氏が日本代表として出場し、世界の競合の中で日本人バーテンダーが台頭する大会となりました。

グローバル・ファイナルは、クリエイティブなカクテルがブームのNYを舞台に開催!

7月14～15日の2日間、ニューヨークにファイナリストが集結し、グローバル・ファイナルを開催。6ラウンド構成で、カクテルの新たな可能性を広げる様々なチャレンジが行われ、パフォーマンス、カクテル文化の知識、クリエイティビティ、カクテルの美味しさなどが総合的に審査されました。第1ラウンドでは、各ローカル大会で優勝したカクテルの1つが審査対象となり、漆戸氏は、歴史的なカクテル「オールド・パル」を現代的にアレンジした「NEW PAL」を披露。中村氏は、1980年代の女性の強さと美しさを表現した「ENDLESS BEAUTY」を作り、共に審査員の賞賛を浴びました。その他には、ニューヨークで話題の飲食店とコラボレートした課題や、炭酸水を使わずに液体自体を炭酸化するカクテル作りのワークショップなど、ユニークな試みが行われました。



「NEW PAL」



「ENDLESS BEAUTY」

様々な課題の総合評価で、漆戸正浩氏が世界一のバーテンダーに!

6ラウンドの総合審査の結果、漆戸正浩氏が初代“シーバスマスター”に選ばれました。漆戸氏はこの優勝によって、著名な飲食業界のエキスパート、デーヴ・アーノルド氏とパートナーシップを組むチャンスが与えられました。

優勝した漆戸氏は、下記のようにコメントしています。

初代“シーバスマスター”に選ばれたことを大変誇りに思います。バーテンダーとして「シーバスリーガル」の長い伝統は熟知しており、長く愛されるカクテルを創り出すためにカクテルの歴史に没頭できたことは、とてもインスピレーションを刺激される体験でした。この体験を仲間のバーテンダーと共有し、考案したカクテル「NEW PAL」をニューヨークの私のお客様に披露するのが楽しみです。これをきっかけに、世界中のバーテンダーが偉大なクラシックカクテルからインスパイアされた新しい「シーバスリーガル」のカクテルを作るようになればと願っています。

世界カクテルコンペティション「ザ・シーバス マスターズ」開催概要

【ローカル大会】

開催国： 下記の13の国と地域で開催し、各1名の代表を選出。

イギリス、ドイツ、ギリシャ、オーストリア、ポルトガル、アメリカ、オーストラリア、チリ、ドバイ、イスラエル、中国、香港、日本

課題カクテル： 次世代のクラシックカクテルの探求、「Timeless Luxury」をテーマに、「シーバスリーガル」の誕生から今日に至るまでを4分割し、それぞれの時代背景や流行した文化などを取り入れ、「シーバスリーガル12年」を使用した、“時が経っても美しく美味しいエレガントなカクテル”を4種類考案。

[4つの時代] ■ 1880~1920(クラシック時代) ■ 1945~1960(第2次世界大戦後の時代)
■ 1975~1990(ゴールデン時代) ■ 現代(進化時代)

【グローバル・ファイナル】

開催地： ニューヨーク(メイン会場は「ザ・ノマド・ホテル」)

開催日： 7月14日(火)~15日(水)の2日間

出場者： ローカル大会を勝ち抜いたバーテンダー13名

【日本人の出場者】

○アメリカ代表：^{うるしど まさひろ} 漆戸正浩氏(ニューヨーク/「Saxon + Parole」)

○日本代表：^{なかむら みつひろ} 中村充宏氏(東京/ザ・ペニンシュラ東京「Peterバー」)



メイン会場

審査員： 世界で注目される飲食業界の著名エキスパート達で構成。パフォーマンス、カクテル文化の知識、クリエイティビティ、カクテルの美味しさなどが総合的に審査されました。

「Museum of Food and Drink」の創設者・社長、食品科学開発企業「Booker and Dax」の考案者・共同創業者のデーヴ・アーノルド氏をはじめ、ロンドンから「Connaught Bar」のアゴ・ペローニ氏、ニューヨークから「The Dead Rabbit」のショーン・マルドゥーン氏とジャック・マクガリー氏、シーバス・グローバル・ブランド・アンバサダー、マックス・ワーナー氏が審査を行いました。

内容： 6ラウンド構成で、カクテルの新たな可能性を広げる様々なチャレンジを実施。

第1ラウンドでは、各ローカル大会で優勝したカクテルの1つが審査対象となり、漆戸氏は「NEW PAL」、中村氏は「ENDLESS BEAUTY」を披露し、共に審査員の賞賛を浴びました。

NEW PAL



シーバスリーガル12年をベースに、歴史的なカクテル「オールド・パル」を現代的にアレンジ。カモミールの優しい香りが、シーバスリーガルの繊細な花のアロマやビターなテイストを引き出し、カンパリがモルトの甘さを引き立てます。

[レシピ]

シーバスリーガル12年 1.5oz / カモミールの香り付けたカンパリ 3/4oz / ドラン ブラン 3/4oz
ミキシンググラスに材料を全部入れステアし、ストレーナーで氷を入れたグラスに注ぐ。カモミール・ミスト、カモミールの花、カモミール・ソルトを飾る。

ENDLESS BEAUTY



80年代にニューヨークで成功した女性達に大人気だったカクテル「コスモポリタン」をシーバスリーガル12年でアレンジ。強くセクシーな女性の象徴だった女優ソフィー・マルソーをイメージし、桜シロップを加えて日本の伝統の美しさを表現しています。

[レシピ]

シーバスリーガル12年 45ml / クレーム ド カシス 10ml / アップル リキュール 10ml / 桜シロップ 15ml / フレッシュレモンジュース 5ml
全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。

CHIVAS

その他には、ニューヨークで話題の飲食店とコラボレートした出題がされ、創造性に富んだカクテルを創作。



「Momofuku Milk Bar」のスイーツに合うミルクカクテル作り。
右写真は、イスラエル代表が創作したカクテル。



レストラン「Momofuku Ssäm Bar」とのフードベアリング。
中村氏の創作カクテルと、アフロヘアでパフォーマンスする漆戸氏。



NYで圧倒的な人気のバー、「The Dead Rabbit」
を会場にして行われた第5ラウンド。

さらに、審査員を務めた「Booker and Dax」のデーヴ・アーノルド氏が担当したワークショップでは、カクテルの液体自体を炭酸化(carbonation)する、テクノロジーを駆使したカクテル作りを習得。

最終ラウンドのカクテルパーティで、各出場者は趣向を凝らしたスパークリング・カクテルを披露し、ゲストの人気投票を行いました。



優勝者：

漆戸 正浩 氏

(アメリカ代表/ニューヨークの「Saxon + Parole」バーテンダー/長野県出身)

漆戸氏には、初代“シーバスマスター”の称号と共に、著名な飲食業界のエキスパート、デーヴ・アーノルド氏とパートナーシップを組むチャンスが与えられました。このコラボレーションのコンセプトは、次回2015年の『ザ・シーバス マスターズ』で明らかにされます。



主催者コメント： 本コンペティションをオーガナイズし審査員を務めた、『シーバスリーガル』のグローバル・ブランドアンバサダー兼ミクソロジストであるマックス・ワーナー氏は、下記のようにコメントしています。

世界中の才能あるバーテンダーの方々が初開催の『ザ・シーバス マスターズ』に参加いただけ、大成功を収められたことを大変嬉しく思っています。



ワーナー氏やファイナリスト達から祝福を受ける優勝者の漆戸氏。



『シーバスリーガル』について

ペルノ・リカール・ジャパンが展開するスコッチウイスキー「シーバスリーガル」は、1801年にスコットランドで設立されたシーバスブラザーズ社のフラッグシップ・ブランドです。150以上の国と地域で愛飲され、日本では、「シーバスリーガル 12年」「シーバスリーガル 18年」「シーバスリーガル 25年」、日本限定商品「シーバスリーガル ミズナラ スペシャル・エディション」の4アイテムを展開しています。

「シーバスリーガル」のキーモルトとなる豊かでまろやかなシングルモルトは、シーバスの魂の故郷、ストラスアイラ蒸溜所で作られています。この蒸溜所で生まれるモルトは、スペイサイド特有のフルーティでフローラルな香りと、樽熟成由来のナッティーでドライな味わいが特徴で、「シーバスリーガル」のリッチでまろやかな味わいに貢献しています。

Webサイト <http://chivas-regal.jp>