

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

世界の強豪の中、日本代表の齋藤隆一さいとう りゅういち氏が見事 **3位獲得!!**

審査員を魅了した齋藤氏のカクテル「**PERSONAL COLLINS**」が
アンダーズ 東京 ルーフトップバーにてお楽しみいただけます!



ファイナリスト達(中央のボトルを手にした男性が優勝者の Josh Reynolds 氏)



日本代表 齋藤隆一氏

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』を開催し、日本代表として出場した齋藤隆一氏(アンダーズ 東京 ルーフトップバー)が見事3位に輝きました。優勝は、イギリス代表のJosh Reynolds氏(Hawksmoor Spitalfields / ロンドン)が受賞し“2015 シーバスマスター”の栄冠を手に入れました。

ローカル大会を勝ち抜いた各国代表ファイナリスト12名が出場!

昨年に続き第2回の開催となる本コンペティションは、次世代のクラシックカクテルの探求をテーマに、12カ国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。日本からは、アンダーズ 東京 ルーフトップバーのバーテンダー、齋藤隆一氏が国内大会で優勝し、日本代表として世界大会決勝に出場しました。

決勝はNYを舞台に様々なチャレンジを繰り広げ、カクテルの創造性を探求!

7月13~14日の2日間、ニューヨークに各国代表のファイナリスト12名が集結し、世界大会決勝を開催。6ラウンド構成で、カクテル文化を背景とした様々な時代と五感をテーマに、課題やワークショップが行われ、全てのラウンドを通して、創造性やスタイル、味わい、ミクソロジー技術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4種類のカクテルの内1つが審査対象となり、齋藤氏はクラシックカクテル“ジョンコリンズ”を現代的日本版にアレンジした「PERSONAL COLLINS(パーソナルコリンズ)」を披露。また、視覚表現が課題となった第5ラウンドでは、大胆に日の丸をモチーフにしたカクテルを作り審査員の注目を浴びました。最終ラウンドではジャーナリストやNYのバーテンダーなど70名のゲストが招かれ、各ファイナリストがオリジナルカクテルを振る舞い、好みのカクテルへの投票が行われました。

日本代表 齋藤隆一氏のシグネチャーカクテル
「PERSONAL COLLINS (パーソナルコリンズ)」



クラシックカクテルが再び注目される現在、新しいテクニックやお酒を使い現代的かつ日本版の“ジョンコリンズ”に仕上げました。
 [レシピ]

シーバスリーガル12年 45ml / 抹茶リキュール 25ml /

サンジェルマン 10ml / ハニーシロップ 10ml /

レモンバーベナティー ソーダ 適量 / エディブルフラワー 適量

総合評価により、イギリス代表のJosh Reynolds氏が優勝！齋藤隆一氏は3位健闘！

審査結果は、ニューオリンズで開催された世界的なカクテルの祭典「Tales of the Cocktail」にて発表され、イギリス代表のJosh Reynolds氏が“2015 シーバスマスター”に選ばれました。齋藤隆一氏は世界の競合の中、3位と大健闘されました。世界大会を終え、齋藤氏は以下のようにコメントしています。

世界大会は、とても楽しくエキサイティングな時間でした。チャレンジャー一つがバーテンダーにとって必要なパーソナリティーを遺憾なく発揮できる内容でした。それと同時に、いかに普段から行っている仕事の正確さ、ホスピタリティ、プロフェッショナルとしての行動全てが試される場でもありました。大会に向けては、タフな内容も多かったのですが、“楽しむ事”、“常に笑顔でいる事”、“自信を持つ事”を忘れず思いっきりチャレンジしました。今回は優勝する事が出来ませんでした。素晴らしい体験をさせていただいた事を糧に今後も精進していこうと思います。最後に、応援して下さいました全ての方々にお礼を申し上げます。ありがとうございました。

齋藤氏のカクテル「PERSONAL COLLINS」がアンダーズ東京 ルーフトップバーにて展開！

国内大会での優勝を導き、世界大会でも賞賛を浴びた齋藤隆一氏のシグネチャーカクテル「PERSONAL COLLINS (パーソナルコリンズ)」は、アンダーズ東京 ルーフトップバーにてメニュー展開されています。ぜひ、この機会に、世界大会でカクテル・エキスパート達を魅了したカクテルをお楽しみください。

展開店舗： アンダーズ東京 ルーフトップバー

[住所] 港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ東京 52階

[WEB] andaztokyo.jp

価格： ￥1,850 ※別途、消費税とサービス料を加算させていただきます。



世界カクテルコンペティション「ザ・シーバス マスターズ」

グローバル・ファイナル開催概要

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： 2015年7月13日(月)～14日(火)の2日間

* 審査結果は、7月16日(木)、ニューオリンズで開催されたカクテルの祭典「Tales of the Cocktail」にて発表。

出場者： ローカル大会を勝ち抜いたバーテンダー12名

日本代表： 齋藤隆一氏さいとう りゅういち(アンダーズ東京 ルーフトップバー)



視覚表現が課題となった第5ラウンドで齋藤氏が披露したカクテル「ZIPANGRONI」

審査員： 世界で注目される飲料業界の著名エキスパート達で構成。

漆戸 正浩 氏 (「The 2014 Chivas Masters」優勝者。NYのレストランバー「Saxon+Parole」バーマネージャー)

Ago Perrone 氏 (ロンドンの5つ星高級ホテル「Connaught」のミクソロジー・ディレクター)

Ivy Mix 氏 (ブルックリンのラテン・バー「Leyenda」の共同オーナー)

Micha Melton 氏 (シカゴの革新的なカクテルバー「The Aviary」のビバレッジ・ディレクター)

内容： 2日間にわたる6ラウンド構成。カクテル文化を背景とした様々な時代と五感をテーマに課題やワークショップが行われ、全てのラウンドを通して、創造性やスタイル、味わい、ミクソロジー技術などが総合的に審査されました。

※次頁へ続く。

優勝者: Josh Reynolds氏 (Hawksmoor Spitalfields / ロンドン)

Reynolds氏は、「2015 シーバスマスター」の称号と共に、新たに3つのクラシックなシグネチャーカクテルを創作するため、彼の創作意欲を刺激する異なる3都市の象徴的なバーで働くというユニークな機会を獲得しました。



Reynolds 氏のシグネチャーカクテル
「The Black Dizzy Tea」

《 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。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」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。



【一般のお客様からの商品に関するお問い合わせ先】

シーバスリーガル / ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 [TEL] 03-5802-2671