

東京で初開催！スコッチウイスキー「シーバスリーガル」主催カクテルコンペティション
『THE CHIVAS MASTERS 2017』世界決勝大会で、
日本人バーテンダー、鈴木敦氏が優勝し世界チャンピオンに!!



世界150カ国以上で愛飲されるスコッチウイスキー「シーバスリーガル」では、カクテルコンペティション『THE CHIVAS MASTERS 2017(ザ・シーバス マスターズ 2017)』の世界決勝大会を東京で開催し、最終日の7月5日(水)夜、レセプションパーティーと表彰式を行いました。本年度は、ファイナリスト15名の競合の中、中国代表として出場した日本人バーテンダー、鈴木敦氏(所属: Sober Company / Speak Low(上海))が見事優勝し、世界チャンピオンに輝きました。また、彼が率いたメキシコ代表と香港代表とのコラボレーション・チームが優勝チームとして表彰されました。

本大会は今年で第4回を迎え、第1回と第2回はニューヨーク、第3回は上海で開催。本年は、現代的なバーテンディングが世界的に注目される都市として、東京で初開催となりました。15カ国で開催したローカル大会の優勝者15名がファイナリストとして東京の世界決勝大会に集結。7月1日～5日の期間、ファイナリスト達は東京での様々な体験からインスピレーションを膨らませ、5ラウンドにわたるマスタークラス&チャレンジで、個人およびチームでのバーテンディングの技を競い合いました。審査員は飲料業界の世界的なエキスパート5名が務め、各マスタークラスの講師も担いました。

本大会では、「シーバスリーガル」が重んじる寛大さとコラボレーションの精神を体現し、個人のバーテンディング技術に秀でるだけでなく、バー・チームの指導力も審査の基準となります。個人競技の第4ラウンド終了後、審査の上、15名の中から上位5名を選出。トップ5には、優勝した中国代表の鈴木敦氏と共に、日本代表で出場した櫻井将人氏(所属: The Bar 草間 GINZA(銀座))も選ばれました。最終ラウンドでは、上位5名が各リーダーとなってチームを結成し、5組でチーム戦を行い、総合的な審査の結果、2017年度の優勝者“ザ・シーバス マスターズ グローバル・チャンピオン”と、優勝チーム“ザ・シーバス マスターズ コレクティブ・チーム”を決定いたしました。

優勝した鈴木敦氏は、個人競技もチーム戦も一貫して日本の伝統的なバーテンディング技術を発揮していました。チーム戦では、ホスピタリティ業界のパイオニアであるエキスパートのIain Griffiths氏の指導のもと、チームメイトのメキシコ代表のHaydée Barron Flores氏と香港代表のRyan Nightingale氏とが協力。素晴らしいカクテルが人々を結びつけるということから着想を得て、ドリンクス・リチュアル(飲み物の作法)として「THE DOUBLE TALK」を創作。シーバスリーガル12年を使用し、日本のクラフトマンシップや丁寧なサービス、細部への心配りを表現しました。このカクテルは、共有されることを念頭に置き、世界中のあらゆる国々でカスタマイズして適応できるように作られています。



【鈴木敦氏の優勝コメント】

この栄冠を手にすることができ大変光栄です。それも私の故郷で。これは日本と中国の勝利だと感じます。そして、もちろん、私だけでなく、ハイデとライアン、私の先生であるイアンとの素晴らしいチームによる勝利です。私は、「ザ・シーバス マスターズ」を通して一生の友人を見つけました。また、より良いバーテンダーになる方法も学びました。

東京で初開催した『THE CHIVAS MASTERS 2017』世界決勝大会は、鈴木敦氏の優勝だけでなく、日本代表の櫻井将人氏もトップ5に入賞し、日本人バーテンダーが実力を最大限に発揮して素晴らしい結果を残した大会となりました。

■ ザ・シーバス マスターズ 2017 世界チャンピオン

鈴木敦氏 中国代表 所属: Sober Company / Speak Low(上海)

■ ザ・シーバス マスターズ 2017 優勝チーム

チームリーダー: 鈴木敦氏 中国代表

所属: Sober Company / Speak Low(上海)

メンバー: Haydée Barron Flores氏

メキシコ代表 所属: Oliveria Cocktail Bar (グアダラハラ)

Ryan Nightingale氏

香港代表 所属: Aberdeen Street Social (香港)



■ 優勝ドリンクス・リチュアル (飲み物の作法)

THE DOUBLE TALK

[レシピ]

シーバスイーガル12年 40ml / カンパリ 20ml / ピアンコ・ベルモット 20ml

ガーニッシュ: 抹茶塩、または各国でカスタマイズ

全てを混ぜ合わせ、ロックグラスに入れた角氷の上から注ぎ、

シェア用にサイドサーブを一緒に提供する。



■ ザ・シーバス マスターズ 2017 世界決勝大会 トップ5

- 中国代表 鈴木敦氏 Speak Low / 上海
- 日本代表 櫻井将人氏 The Bar 草間 GINZA / 銀座
- フランス代表 Hyacinthe Lescoët氏 Les Grands Verres / パリ
- スイス代表 Roger Grüter氏 Angels' Share / バーゼル
- アメリカ代表 Adam Schmidt氏 PDT / ニューヨーク



■ 世界決勝大会出場ファイナリスト15名

ローカル大会出場国	氏名	所属バー
ポーランド	Patrick Biadacz	WELLES (ワルシャワ)
プエルトリコ	Abner Barrientos	Caneca Cocteleria Movil (サンファン)
キューバ	Aloisek Rodriguez	HOTEL ROYALTON HICACOS VARADERO (マタンサス)
アメリカ	Adam Schmidt	PDT (ニューヨーク)
中国	Atsushi Suzuki 鈴木 敦	Sober Company / Speak Low(上海)
イギリス	Rhys Wilson	Happiness Forgets (ロンドン)
スイス	Roger Grüter	Angels' Share (バーゼル)
オランダ	Wouter Bosch	Rosalia's Menagerie (アムステルダム)
メキシコ	Haydée Barron Flores	Oliveria Cocktail Bar (グアダラハラ)
チェコ共和国	Sandra Šalatová	Cash Only Bar (プラハ)
日本	Masato Sakurai 櫻井 将人	The Bar 草間 GINZA (東京)
香港	Ryan Nightingale	Aberdeen Street Social (香港)
アラブ首長国連邦	Benjamin Boyce	BISTROT BAGATELLE (ドバイ)
ドイツ	Daniel Huggins	Auroom Bar (ミュンヘン)
フランス	Hyacinthe Lescoët	Les Grands Verres (パリ)

— COMPETITION WEEK —

Day 1 - 7月1日



アンダーズ東京 ルーフトップバーでオープニングパーティーを開催し、東京に到着したファイナリストたちを歓迎。歴代の優勝者たちがゲストバーテンダーとしてスペシャルカクテルを提供しパーティーを盛り上げました。さらにスペシャルゲストとして、世界最高齢の伝説のバーテンダー、福島勇三氏が登場。69年間カクテルを作り続ける福島氏は歴代優勝者たちとのコラボレーションでロブ・ロイを披露し、ファイナリストたちは彼の熟練の技に尊敬の眼差しを送っていました。

Day 2 - 7月2日



2日目は東京の街のトレジャーハント。明治神宮、原宿竹下通り、築地市場などを巡り、ファイナリストたちはお互いに親睦を深めました。午後は赤坂で茶道を体験。日本の美しいプレゼンテーションやサービスから後の競技の参考になるインスピレーションを得ました。鉄板焼きのディナーの後、恵比寿のBar TrenchとBar Triadでコンペティションの審査員による夢の饗宴が行われ、日本のモダンなバーシーンを存分に体感しました。

Day 3 - 7月3日



3日目から実技競技に入り、第1ラウンドは審査員のChris Lowder氏がマスタークラスを担当し、成功するためのパフォーマンスの秘訣を伝授。その後の実技では、各ローカル大会で考案したローカルスタイルのカクテルを再現しました。第2ラウンドは審査員のDre Masso氏がトライブ(民族)と、成功するバーのチームワークとリーダーシップについて講義。母国やコミュニティからインスピレーションを得たカクテルを創作しました。夜は銀座へ。日本代表の櫻井氏が勤める「The Bar 草間 GINZA」をはじめ名店を巡りました。

Day 4 - 7月4日



4日目は第3・第4ラウンドを実施。第3ラウンドは恵比寿のBar Trench&TramのオーナーであるRogerio Igarashi Vaz氏が講師を務め、日本のバーテンディングの歴史や様式について伝授。実技では水を要素とした日本のバーテンディングに挑戦し、東京での体験も活かし、日本のおもてなしや技術を取り入れたカクテル・プレゼンテーションの審査が行われました。第4ラウンドは感覚に焦点を当て、審査員のMicah Melton氏が“言葉を使わずに語る”をテーマにマスタークラスを実施。実技審査は、火を要素としたカクテルを創作。アイマスクで目隠した審査員の前でカクテルを作り、試飲の後、アイマスクを外して最終的なプレゼンテーションを行うというユニークな方法でした。夜は新宿ゴールデン街を探訪。

Day 5 - 7月5日

最終の第5ラウンドは審査員のIain Griffiths氏が講師となり、「1つのチームで1つの夢を」テーマに講義。第4ラウンドまでの審査により上位5名が選出され、彼らがリーダーとなって以下のチームを結成。5チームに分かれてチーム戦を行いました。

トップ5がリーダーを務める5チーム(ファイナリスト3名+審査員1名の計4名でチームを結成)



リーダー	エキスパート	メンバー	メンバー	表現
鈴木敦氏 中国	Iain Griffiths 氏	Haydée Barron Flores 氏 メキシコ	Ryan Nightingale 氏 香港	シーバスリーガル 12年
櫻井将人氏 日本	Micah Melton 氏	Sandra Šalatová 氏 チェコ共和国	Aloisek Rodríguez Martínez 氏 キューバ	シーバスリーガル エクストラ
Hyacinthe Lescoët 氏 フランス	Chris Lowder 氏	Daniel Huggins 氏 ドイツ	Patryk Biadacz 氏 ポーランド	シーバスリーガル ミズナラ
Roger Grüter 氏 スイス	Dré Masso 氏	Abner Barrientos 氏 プエルトリコ	Wouter Bosch 氏 オランダ	シーバスリーガル アルティス
Adam Schmidt 氏 アメリカ	Rogério Igarashi Vaz 氏	Benjamin Boyce 氏 アラブ首長国連邦	Rhys Wilson 氏 イギリス	シーバスリーガル 18年

ー カクテルコンペティション『THE CHIVAS MASTERS 2017』世界決勝大会 概要 ー

【ローカル大会】

世界共通のテーマで、「シーバスリーガル12年」を使用し、クラシックスタイル(ニューヨーク)、ローカルスタイル、日本スタイルの3つの都市をイメージしたオリジナルカクテル3種を作成。総合的な審査の上、各ローカル大会で優勝者1名を決定し、世界決勝大会への出場権を授与しました。

日本国内大会は4月25日に最終選考会を開催し、櫻井将人氏(The Bar 草間 GINZA)が優勝し、世界大会に出場。

【世界決勝大会】

15名のファイナリストが出場し、2017年7月1日(土)～5日(水)の期間、東京にて開催。競技は5ラウンド構成で、各ラウンドでは審査員が講師を務めるマスタークラスとチャレンジ(課題カクテルを作成)を行い、総合的な審査の上、優勝者1名と、優勝チーム(3名)を決定。優勝チームは、第5ラウンドのチーム戦で優勝者がリーダーを務めたチームが選ばれます。

■ 表彰・副賞

- 優勝者“ザ・シーバス マスターズ 2017 グローバル・チャンピオン”1名を選出し、表彰。

優勝者は、世界最大のカクテルの祭典「Tales of the Cocktail」へご招待。

- 優勝チーム“ザ・シーバス マスターズ 2017 コレクティブ・チーム”1組(3名)を選出し、表彰。

優勝チームには、ブランド最高峰のウイスキー「シーバスリーガル アイコン」と、日本製ガラスの別注デカンタを進呈。

■ 審査員

飲料業界の世界的なエキスパート5名が審査員およびワークショップの講師を担当。

Dre Masso 氏	ワールドワイドに活躍する業界のレジェンド、テキーラ「オルメカ アルトス」の考案者の一人。
Chris Lowder 氏	スピリッツの伝道者、フォーシーズンズホテル ソウルのヘッドバーテンダー。
Iain Griffiths 氏	ホスピタリティ業界のパイオニア、ロンドンのMr Lyan Ltdの共同創業者。
Micah Melton 氏	シカゴのAlineaグループのビバレッジ・ディレクター、通称「氷のシェフ」。
Rogério Igarashi Vaz 氏	恵比寿のBar Trench & Tramのオーナー、日本のモダン・バーテンディングの伝道者。



《 シーバスリーガルについて 》

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。世界150カ国以上で愛飲され、日本では「シーバスリーガル12年」、日本限定品「シーバスリーガル ミズナラ」、「シーバスリーガル18年」、「シーバスリーガル アルティス」、「シーバスリーガル25年」、「シーバスリーガル アイコン」の6アイテムを展開しています。



【WEB】 <https://www.chivas.com/ja-jp>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/chivasregalj/?hl=ja> #chivasmasters

※「シーバスリーガル」は、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社が日本での輸入販売を行っています。

【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 [WEB] <http://chivas-regal.jp>