

報道関係各位

2012年8月13日

## 2年連続「WORLD CLASS」世界大会代表バーテンダー輩出！ 「世界大会出場バーテンダー カクテル・プレゼンテーション」開催！

2012年8月13日(月)・8月22日(水)・8月31日(金) タワーズバー「ペロビスト」(40F)にて

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)では、バーテンダーの祭典、国際的なコンペティション「ワールドクラス」にて、2年連続でバーテンダー日本チャンピオンを輩出いたしました。さらに、2011年は、タワーズバー「ペロビスト」チーフバーテンダー大竹学が世界大会で優勝をし、2012年は、同じく「ペロビスト」チーフバーテンダー吉田茂樹が世界大会部門優勝を果たしました。これを記念して、世界を魅了した二人の世界大会出場バーテンダーによる「カクテル・プレゼンテーション」を開催いたします。

「RAISING THE BAR」をコンセプトに掲げ、バーテンダーの日常を切り取ったかのようなシーンを実技審査に置くことで、バーテンディングの技術のみならず独創性、プレゼンテーション力、ゲストとの話術などバーテンダーの総合力が問われる「ワールドクラス」。2011年は大竹学が日本大会を制し、さらに世界大会で優勝する快挙を成し遂げ、2012年は、昨年大竹に次いで日本大会準優勝であった吉田茂樹が、4回目の決勝進出で悲願の日本チャンピオンに。世界大会では「Cocktails Against the Clock(スピード・チャレンジ)部門」で部門優勝を果たしました。

日本を代表するトップバーテンダー大竹と吉田のテクニックと奥深い味わい、華やかなバーテンディングを皆さまにお届けいたしたく、「カクテル・プレゼンテーション」を開催することになりました。いずれも世界大会決勝で披露したスペシャルティカクテル3種を、お客さまの目の前で大会当日さながらのパフォーマンスも含めお楽しみいただける企画です。最終日、8月31日(金)は、大竹と吉田のコラボレーションも予定しております。この機会に、ぜひ世界レベルのカクテルをご賞味ください。

企画内容の詳細を下記の通り取りまとめましたので、ご参照ください。

### 「世界大会出場バーテンダー カクテル・プレゼンテーション」概要

- 企画名称 世界大会出場バーテンダー カクテル・プレゼンテーション
- 日程・出演者 2012年8月13日(月) 吉田茂樹  
2012年8月22日(水) 大竹学  
2012年8月31日(金) 大竹、吉田のコラボレーション
- 時間 18:30~19:30
- 会場 タワーズバー「ペロビスト」(40F)
- 料金 1名さま 5,000円(消費税・サービス料込)
- 内容 出演バーテンダーによるスペシャルティカクテル3種
- ご予約 お電話にて承ります。Tel.03-3476-3398(ペロビスト直通)
- 添付資料 1) プロフィール 2) スペシャルティカクテル 3) 店舗概要



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## 添付資料

### 1) プロフィール

#### <大竹 学 (おおたけ・まなぶ) >

##### セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー



1975年、新潟県小千谷市生まれ。

1994年、都内ホテル入社。コーヒーショップ配属。

1995年、バーへ異動。バーテンダーとして歩み始める。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。

2011年、「WORLD CLASS 2011」世界大会優勝。現在に至る。

Bartender の語源の一説でもある「バー (Bar) でもてなす人 (tender)」であらんと、いかにお客さまの心に近づき信頼を寄せていただけるか、努力を惜しまず、日々進化し続けることを自分に課す。

他大会受賞歴：「CHIVAS Barmasters 2008 TOKYO」準優勝。「カナダ・アイスワインカクテルコンペティション 2011」優秀賞 - カナダ大使館賞 受賞。

#### <吉田 茂樹 (よしだ・しげき) >

##### セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー



1972年、東京都大田区生まれ。

1990年、都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、レストランでキャリアを積む。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。

2005年、ガーデンラウンジ「坐忘」へ異動。

2008年、タワーズバー「ベロビスト」へ異動。

2009年、タワーズレストラン「クーカーニョ」へ異動。

2012年、「WORLD CLASS 2012」世界大会部門優勝。「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

「お客さまを楽しませ、自分自身をも楽しめる空間を作ること」をモットーとし、シガーコンクールでも優勝を果たすなど、さまざまなことに興味を示す感度の良さを持つ。趣味はエレキギター。

他主な大会受賞歴：「ブルーベル・シガーサービスコンクール 2007」最優秀賞、「シェリーカクテルコンペティション 2009」最優秀賞、「HBA クラシックカクテルコンペティション ブラインドスピリッツ部門 2010」最優秀賞、ほか受賞歴多数。

## 添付資料

### 2) スペシャルティカクテル

#### “WORLD CLASS 2011” 大竹学 世界大会優勝作品「Blanc Neige」概要

- 商品名 : Blanc Neige (ブラン・ネージュ) ～白い雪～
- 料 金 : ¥2,300(サービス料・消費税込み)
- 内 容 : モーザックブラン種が眠る、冬のガイヤック地方の田園風景をイメージ。凍てつく厳しい冬を乗り越え、緑の息吹が雪の中から芽を出し、偉大なるウォッカへと成長していく冬物語を表現。  
厳選されたフランス産ブドウだけで創られたウォッカ「CÎROC(シロック 輸入販売:キリンビール株式会社)」の軽やかな柑橘系果実の芳香を活かした作品です。



#### “WORLD CLASS 2012” 吉田茂樹 世界大会決勝作品「Fantasía」概要

- 商品名 : Fantasía～ファンタシア～
- 料 金 : ¥2,300(サービス料・消費税込み)
- 内 容 : 世界大会の地「ブラジル、リオ・デジャネイロ」をイメージし、テキーラ「Don Julio」(ドン・フリオ。輸入販売:キリンビール株式会社)をベースに使用。コパカバーナの青い海、赤い太陽、南国の明るさ、エネルギッシュさを、スパイスとともに表現。情熱的、野性味溢れる作品です。
- 備 考 : **本イベントを機に、2012年8月13日(金)より「ペロピスト」にて一般販売を開始いたします。**



### 3) 店舗概要

#### 【タワーズバー「ペロピスト」(40F)】

平日 16:00～25:00 (24:00L.O.) / 土・日・祝 13:30～25:00 (24:00L.O.)

席数 95席

定休日 無休

新宿の摩天楼を望むカウンター席とゆったりと語らえるサロン席をご用意。

美しく移ろいゆく街の表情を眺めながら、豊富なワインを中心に世界の銘酒と旬の肴でおもてなしいたします。

