

2021年12月1日

《 The Okura Tokyo 》
スターライト シニアバーテンダー 中野賢二 日本一のホテルバーテンダーに
H.B.A.クラシック 創作カクテルコンペティション
チャンピオンシップ 2021
総合優勝 グランプリ 国土交通省 観光庁長官賞受賞

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo のバーラウンジ「スターライト」シニアバーテンダーの中野賢二が、去る 11 月 16 日（火）、一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会（所在地：東京都千代田区、会長：小森谷弘）が主催する「H.B.A.クラシック 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ」にて、今年度の総合優勝グランプリ 国土交通省 観光庁長官賞受賞を果たしました。本競技会はバーテンダーとして必要な知識、ブラインドテイस्टィング、技術、そしてオリジナルカクテル創作の 4 部門にわたって審査が行われるものです。当ホテルとしては本大会の第 2 回優勝者である故・若松誠志（ホテルオークラ元料飲部次長）から数え、48 年ぶりにホテルバーテンダー日本一の座を射止めました。

中野賢二

バーラウンジ スターライトシニアバーテンダー

1979 年生

2003 年 株式会社ホテルオークラ東京入社。

メンバー「オーキッドバー」、ワインダイニング&シガーバー「バロンオークラ」を経て、スコティッシュバー「バー ハイランダー」シニアバーテンダーを務める。

2019 年 9 月より The Okura Tokyo バーラウンジ「スターライト」シニアバーテンダーに就任。

各種コンクールにも果敢に挑戦、第 24 回 HBA / MHD 共催 カクテルコンペティション 優勝や第 6 回 H.B.A.東京支部主催創作カクテルコンペティション「東京都知事杯」総合優勝グランプリ 東京都知事賞受賞。サントリー ザ・カクテルアワードカクテルコンペティションなどで受賞歴多数。



優勝作品：Filer（フィレール）～紡がれし真紅の軌跡～

バーラウンジ スターライトにて提供中 ¥3,000

日本ウイスキーの樽で仕込んだ梅酒をベースに、パッションフルーツのさわやかさ、カルヴァドスの奥行ある風味、アマレットの控えめな香りなどをミックス。奥ゆかしくも揺るぎない日本の伝統美と、それを受け継ぐ熱き志をグラスに表現しました。

*消費税・サービス料込です。

■バーラウンジ スターライト <オークラ プレストージタワー 41 階>

TEL：(03)3505-6075

営業時間：11:30～24:00 *22:00 までの短縮営業中

全 89 席（バー/ラウンジ/シェフズテーブル）

*全席禁煙

*ドレスコード：スマートカジュアル

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>

■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp