

宮崎の本格焼酎の魅力を満喫できるオンラインイベント 『宮崎SHOCHU Mix Up 2021』事後レポート

朝比奈 彩さんがバーテンダーになりきり“焼酎カクテル”づくりに初挑戦！
宮崎県も公認！？自身が作ったカクテルを「朝比奈柑橘スペシャル」と命名!?



宮崎県は、宮崎の本格焼酎の新しい魅力を発信すべく、2021年3月14日（日）から2週間にわたり実施される、全国82店舗のBar等で宮崎焼酎を使ったカクテルを提供する『宮崎SHOCHU Mix Up Week2021』のキックオフイベントとして、3月13日（土）に『宮崎SHOCHU Mix Up 2021』を開催いたしました。

当日は、焼酎の新しい楽しみ方を紹介する各コンテンツに加え、モデル・女優として活躍される朝比奈 彩さんをスペシャルゲストに迎え、実際にバーテンダーになりきって“焼酎カクテル”づくりに挑戦いただくなど、イベントは大盛況のうちに幕を閉じました。

【当日のイベントの様子】

■初体験の“焼酎カクテル”に舌鼓！ウェルカムドリンクを「朝比奈スペシャル」として命名!?



焼酎はビギナーの朝比奈さんをスペシャルゲストに迎え、ウェルカム焼酎カクテルでMCのレイチェル・チャンさんと乾杯。

初めて味わう焼酎カクテルの味に、朝比奈さんは「焼酎がアクセントになり、甘さが口に広がり、とっても美味しいです！」とコメント。また、孔雀の羽をあしらったこのカクテルに対し、味だけに留まらず、カクテルならではの雰囲気に対し、朝比奈さんは「おしゃれ〜！」と気持ちを躍らせていました。

■ウェルカム焼酎カクテル（朝比奈スペシャル）のレシピ

- | | |
|----------------|------|
| 1：杜氏潤平原酒 | 20ml |
| 2：バタースコッチリキュール | 8ml |
| 3：ミルクパンチ | 20ml |
| 4：マムシャンパン | 70ml |

1～4を全て混ぜてグラスに注ぎ、ガーニッシュとしてレモンピールを添えて完成。

レシピ考案者 | 南雲 主于三氏のコメント

芋焼酎の華やかな香りとシャンパンのぶどうの味わいを楽しめる珍しい組み合わせの焼酎カクテルです。



■初めての“焼酎カクテル”作りに挑戦！自身作の焼酎カクテルを「朝比奈柑橘スペシャル」と命名!?



焼酎カクテルの魅力に興味深々な朝比奈さん。バーテンダーになりきり、おうちでも簡単に作れる焼酎カクテルに初挑戦しました。初めて触る道具に少し戸惑う様子を見せながらも、南雲氏のレクチャーのもと、無事焼酎カクテルは完成。また、南雲氏よりこのカクテルの名前が無いことを聞いた朝比奈さんは「朝比奈柑橘スペシャルに命名します!」と提案され、会場を盛り上げました。

朝比奈さんご自身で作った焼酎カクテルの味に対して満面の笑みで、「甘さがありながらもさっぱりもしていて、そして焼酎の味も感じられます。自分の好みの味のカクテルです!このような本格的な焼酎カクテルが作れるとは思わなかったので、とても嬉しいです」と初めての焼酎カクテル作りを締めくくりました。

■焼酎カクテル（朝比奈柑橘スペシャル）のレシピ

- | | |
|----------------|------------|
| 1：紅芋 華どり（小玉製造） | 30ml |
| 2：金柑 | 2個 |
| 3：レモン | 15ml (1/2) |
| 4：シロップ | 10ml |
| 5：炭酸 | 80ml |

グラスにレモンを絞り、カットした金柑2個分を入れます。
すりこ木棒で金柑をつぶして、果汁を出し、焼酎を注ぎます。
次に、シロップをグラスに入れ、スプーンでかき混ぜ、氷、炭酸を注ぎ入れかき混ぜて完成。

レシピ考案者 | 南雲 主于三氏のコメント

今回は宮崎を代表するフルーツの金柑を用いてレシピを考案しましたが、季節によってフルーツを変えてもお楽しみ頂けます。焼酎を変えて味のバリエーションを楽しんで頂いても宜しいかもしれません。これ一杯でゆっくりご自宅でお仕事を終えられた後に飲んでいただくとリラックスできると思います。



■宮崎県内の19の蔵元のオリジナル焼酎カクテルを一挙公開! 『Mix Up焼酎カクテルリレー』



県内で活躍するバーテンダーや生産者などがペアを組み、オリジナルの焼酎カクテルを創作。リレー形式で紹介。
さらに、ドイツで活躍される宮崎出身のバーテンダー那須 孝光さんにご登場いただき、今回のイベントのための霧島酒造の黒霧島と、神楽酒造の天孫降臨を使用した焼酎カクテル2種を披露いただきました。

■世界の焼酎事情を徹底解剖！『Mix Upスペシャルトーク』第一弾



「焼酎きき酒師」の資格をもち、国内外で本格焼酎を広める活動をしているアメリカ人のクリストファー・ペリグリニ氏と中継を結び、日本発祥の焼酎が海外でどう見られているかをテーマにトークを実施。海外の料理とも相性がよく、現地の食とのペアリングを楽しむ外国人の方も多いと、海外での焼酎人気を着実に広がっていることをお話いただきました。

■普段は見れない焼酎づくりの現場を大公開！『Mix Upスペシャルトーク』第二弾



宮崎県の焼酎製造に携わる尾鈴山蒸留所の黒木信作さんとともに、蒸留所内のオンラインツアーを実施。大自然に囲まれ、焼酎が実際に作られている現場をご紹介いただきました。黒木さんにはこれからの宮崎焼酎の展開についてや、焼酎づくりに懸ける熱いコメントを語っていただきました。

【宮崎SHOCHU Mix Up Week 2021について】

Mizazaki SHOCHU Mix Up Week 2021

2021年3月、宮崎焼酎の新たな可能性を探る日本初のカクテルウィークが始まります。

6年連続出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎。日本古来の伝統的な蒸留酒である“焼酎”のカクテルにいま、注目が集まっています。2021年3月14日（日）～3月27日（土）の期間中、宮崎県が日本ではじめての焼酎カクテルウィーク「宮崎SHOCHU Mix Up Week 2021」を開催します。宮崎、東京、愛知、関西、福岡の82店舗が参加、約170種のオリジナル焼酎カクテルを一挙公開します。第一線のバーテンダーが生み出す焼酎との“Mix Up”をどうぞお楽しみください。

●カクテルフェア『宮崎SHOCHU Mix Up Week 2021』

実施期間：2021年3月14日（日）～3月27日（土）

URL：<https://www.dareyami.jp/news/7879/>

各店にて宮崎焼酎を使ったオリジナルカクテルを提供
全国のBarを中心とした82店舗（3P参照）



宮崎

Miyazaki 16店舗

ANTONIO (宮崎)
Bar坐忘 (宮崎)
Barたむら (宮崎)
Bar BUTLER (宮崎)
サントリーショットバー4・6・6・5
(宮崎)
Cafe&bar tack tack (宮崎)
一心鮭光洋 (宮崎)
THE ROSA COFFEE (宮崎)
國酒 松 (宮崎)
立ち呑みたたんばあ (宮崎)
BAR AWATO (宮崎)
Select Bar LATERNE (宮崎)
Shot Bar Oak (宮崎)
Bar 月の灯 (宮崎)
Wine Bar claret (都城)
虹絵 (にじかい) (日之影町)

福岡

Fukuoka 9店舗

Bar Oscar (天神)
バーパルムドール (大名)
バーカペル (天神南)
バーリドリー (天神)
バー・フロム・ケイ (春吉)
Japanese Salon 雫 (赤坂)
CITADEL (赤坂)
The Roam Bar (西鉄西尾)
THE VAR (天神)

海外 (イベントのみ参加)

Pusser's New York Bar
(ミュンヘン)

東京

Tokyo 29店舗

Bar cacoi (銀座)
Algernon Sinfonia (赤坂)
Bar 霞町 嵐 (西麻布)
Bar ティグラート (四谷)
Bar Vie Lembranca (青山)
Bar Benfiddich (新宿)
Liquid Factory (渋谷)
No. (ナンバー) (代々木上原)
青淵 AO (日本橋)
Spirits Bar Sunface (新宿)
AOYAMA Bar Rage (青山)
Agro@Forestry (祐天寺)
Mixology Akasaka (赤坂)
memento mori (虎ノ門)
Mixology Salon (銀座)
Mixology Heritage (日比谷)
Mixology Spirits Bang(k) (銀座)
Leap Bar (神田)
Bar The Society
(Park Hotel Tokyo汐留)
Bar Libre (池袋)
武者小路 (池袋)
Colorsol Resort (池袋)
もるとや (池袋)
KAZU BAR (池袋)
IMADEYA Ginza Six店 (銀座)
Dongxi Restaurant & Sakaba (渋谷)
Peter バー (ザ・ペニンシュラ東京)
(日比谷)
Cocktail Works (上野)
Lobby Bar
at The Tokyo EDITION Toranomon
(虎ノ門)

関西

Kansai 16店舗

エリクシールK (大阪)
Bar Juniper (大阪)
Bar Nayuta (大阪)
Bible Club (大阪)
Craft Room (大阪)
Tom&Jerry Bar (大阪)
Alcobareno (大阪)
Bar識 (大阪)
BAR Agréable (大阪)
The Sailing Bar (奈良)
Lamp Bar (奈良)
Bar Pippin (奈良)
Bar Puzzle (神戸)
ローゲンジツ (神戸)
Bar うさぎ (神戸)
Bar Savoy homage (神戸)

愛知

Aichi 12店舗

Massa Bar&Bistro (名古屋)
Bar K-9 (名古屋)
BOOK&BAR SPIN (名古屋)
COFFEE&BAR BONTAIN (名古屋)
CURTAIN CALL (安城)
Bar Little Bird (名古屋)
Bar Stair (名古屋)
Bar Reserva (豊田)
バークール (名古屋)
bar finch (刈谷)
近代和食牡蠣しみず (岡崎)
Bar un cedre (名古屋)

※緊急事態宣言発令等に伴い、一部店舗については休業もしくは営業時間が変わる場合がございます。

神楽酒造（高千穂町、西都市）

火照（芋）44度 / 猶薫（麦）40度 /
KUROUMA taru（麦 長期貯蔵酒）40度
<http://www.kagurashuzo.co.jp/>

姫泉酒造（日之影町）

宮崎の神話街道（米）40度 / 無濾過御幣原酒（芋）38
度 / 無濾過御幣～紫空～（芋）25度
<http://www.himeizumi.co.jp/>

佐藤焼酎製造場（延岡市）

天の刻印BLACK（麦）25度 / 亮天 白麹（芋）
25度 / くり焼酎 三代の松（栗）原酒
<http://www.sss-sato.jp/>

あくがれ蒸留所（日向市）

あくがれ黒麹むろか（芋）27度 / あくがれブルー（雑
穀）20度 / 東郷大地の夢（芋）28度
<https://www.akugare.jp/>

尾鈴山蒸留所（木城町）

山ねこ（芋）25度 / 山猿（麦）25度 / 山翡翠（米）25度
<https://osuzuyama.co.jp/>

黒木本店（高鍋町）

百年の孤独（麦）40度 / 爆弾ハナタレ（芋）44度 /
謳歌（芋）25度
<http://www.kurokihonten.co.jp/>

渡邊酒造場（宮崎市）

黒麹旭萬年（芋）25度 / 旭万年星（麦）25度 /
朗らかに潤すlog.2019（芋）38度
<http://asahi-mannen.com/>

正春酒造（西都市）

逢初ブルー（芋）20度 / 逢初原酒（芋）40度 /
正春原酒（芋）35度
<https://www.masaharu.co.jp/>

落合酒造場（宮崎市）

赤江初垂（芋）44度 / 鏡洲GINGER（麦）25度 /
風の鼻総麹（麦）25度
<http://www.ochiaishuzojyo.jp/>

すき酒造（小林市）

黒須木原酒（芋）37度 / 山猪（芋）25度 / 麦山猪（麦）
25度
<http://suki-syuzo.jp/>

明石酒造（えびの市）

月一雫（芋）36度 / 月の女神 樽貯蔵（麦）38度 /
明月まさり（芋）25度
<http://www.meigetsu.co.jp/>

霧島酒造（都城市）

黒霧島（芋）25度 / 赤霧島（芋）25度 / 虎斑霧島（芋）25度
<http://www.kirishima.co.jp/>

柳田酒造（都城市）

青鹿毛 FORTY ONE（麦）41度 / 千本桜熟成ハマコマチ
（芋）35度 / 山田錦千本桜熟成ハマコマチ（芋）35度
<http://www.yanagita.co.jp/>

井上酒造（日南市）& 櫻の郷酒造（日南市）

飢肥杉原酒（芋）38度 / 孤独な天使（やし）36度
神武安納芋原酒 / 芋 / 36度
<http://www.obisugi.co.jp/>

小玉醸造（日南市）

杜氏潤平 紅芋華どり（芋）44度 / 杜氏潤平 紅芋原酒
（芋）37度 / 杜氏潤平 手作り（芋）25度
<http://www.kodamadistillery.co.jp/>

京屋酒造（日南市）

時代蔵かんろ原酒（芋）40度 / 闇（芋）37度
/ 時代蔵麦笛（麦）25度
<https://www.kyo-ya.com/>

古澤醸造（日南市）

八重桜郷酒原酒（芋）38度～40度 / 一壺春原酒（芋）
36度～38度 / ひとり歩き原酒（芋）38度～40度
<http://www.nichinan-yaesakura.jp/>

松露酒造（串間市）

genshu. 宮崎紅（芋）37度 / genshu. 米熟成2004（米）39度
/ genshu. 玉茜（芋）35度
<http://shouro-shuzou.co.jp/>

宮崎本格焼酎応援サイトだれやみ : <https://www.dareyami.jp/>



宮崎焼酎のすべてがわかる公式サイト。今回参加の蔵元情報もこちらからご覧いただけます。