

第51回 全国バーテンダー技能競技大会

The 51st Bartenders' Technical Skills Competition Tokyo



2024.10.26[sat.]・27[sun.]

ホテル イースト21東京

〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

主催：一般社団法人 日本バーテンダー協会 主管：一般社団法人 日本バーテンダー協会 関東広域本部
協賛：一般社団法人 日本バーテンダー協会 賛助会各社 後援：厚生労働省、東京都、一般財団法人 カクテル文化振興会

- 誠に恐れ入りますが、酒類を提供するイベントのため、乳幼児を含む20歳未満の方のご入場は固くお断りいたします。
- 自動車等の運転をされる方への酒類の提供は法律で禁止されていますので、サンプル等のご試飲はご遠慮ください。当協会は、来場者の飲酒運転が原因の事故等への責任は一切負いません。
- イベント中、主催者及びメディア等の撮影による個人画像等の映り込みが発生する場合がございます。予めご了承の上ご来場ください。



LEGENT®

〈リージェント〉

ケンタッキーの伝統と
日本のブレンド技術を融合



商品の詳細は
こちらをご覧ください。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。

サントリー(株) **SUNTORY**

あなたの地図にまだない場所へ。

ニッカフロンティア

NIKKA FRONTIER



【ウイスキー】ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。



すべては、お客さまの「うまい!」のために。販売者:アサヒビール株式会社



目 次

● タイムテーブル	8
● ご 挨拶	
大会会長 上野 秀嗣	9
大会委員長 吉本 武史	10
● 祝 辞	
厚生労働大臣 福岡 資麿	11
東京都知事 小池 百合子	12
一般財団法人 カクテル文化振興会 理事長 岸 久	13
● 大会役員・大会審査員・大会スタッフ	14
● 第51回 全国バーテンダー技能競技大会 要綱	15
● 第51回 全国バーテンダー技能競技大会 出場選手一覧	19
● 第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ	20
● 会場図	26
● 賛助会員一覧	27
● 協会理事及び監事・関東広域本部 役員・県支部長一覧	28
● 名誉会員一覧	29
● 全国バーテンダー技能競技大会 51年の歩み	30



日本バーテンダー協会について

一般社団法人 日本バーテンダー協会(N.B.A.)は、1929年(昭和4年)に飲料文化の発展とバーテンダーの技術の練磨と人格の陶冶を目的に設立され、1970年には厚生省(現 厚生労働省)より社団法人認可、2013年4月に内閣府より一般社団法人の認可を受け、現在に至っております。

当協会は、全国8本部・47都道府県支部にて構成され、日本における最大規模のバーテンダーの団体で、その足跡は我が国のバーテンダーの歴史でもあり、飲料業界の発展と共に歩んできた歴史とも言えます。

また情報化が一段と進み、飲料サービス業も多様化している現状を踏まえ、当協会では、国際的に活躍できるバーテンダーの育成を図るべく、1962年より国際バーテンダー協会(IBA)にアジアの国としては初めて加盟し、海外からの情報収集や加盟各国との友好関係の強化に努め、活発な活動を行っています。

毎年開催される全国バーテンダー技能競技大会は、格式・伝統共にわが国のみならず広く世界に知られており、優勝者には厚生労働大臣賞と開催地自治体の知事賞・市長賞が授与されます。また、バーテンダー呼称技能認定試験・インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験の資格制度があり、その他様々な公益性に富んだ活動を推進している組織です。

全国バーテンダー技能競技大会

この大会は単なるカクテルコンクールではありません。学科部門、デコレーション・ガーニッシュ部門、課題カクテル部門、創作カクテル部門の4部門の総合点で競う、わが国で最も権威あるバーテンダーの技能競技大会です。優勝者には厚生労働大臣賞、開催地知事賞・市長賞の授与、世界大会出場権の獲得等、最高の栄誉が与えられます。バーテンダーにおける知識とは、知ることを中心とする学問的な知識と実践的な技能の習得で成り立ちますが、本大会に挑戦することによって双方を徹底的に身に付けることができます。更に本競技大会は飲料文化発展の源泉として、関連産業を通して広く社会に還元されています。

カテゴリー最高賞
トロフィー受賞

International Spirits Challenge 2024



WEB SITE
JP/EN/CN



買えるお店は
こちら

 NISEKO DISTILLERY

お問い合わせ

株式会社八海山
東京営業所

104-0045
東京都中央区築地 4-5-9
築地安田第2ビル3階
TEL: 03-6264-3366
FAX: 03-6264-3367

株式会社八海山
新潟営業所

949-7112
新潟県南魚沼市長森 1051
TEL: 025-755-3122
FAX: 025-775-3300

HAKKAISAN



● 飲酒は20歳になってから ● 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります ● 飲酒運転は法律で禁止されています

Whisk-e Ltd. 株式会社 ウィスケイ 〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1-8-11-4F TEL:03-3863-1501 WEB:www.whisk-e.co.jp



THE WORLD'S MOST AWARDED
RYE WHISKEY

世界が賞賛するライ・ウイスキー

SIRDAVIS
WHISKY



THE FUTURE OF WHISKY IS HERE

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。 MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社



THE
SINGLETON™

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
THE SINGLETON
PERFECTLY BALANCED
THE SINGLETON
Single Malt Scotch Whisky
LUSCIOUS NECTAR
12 YEARS OLD
BLENDHILLAN DISTILLERY

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

ディアジオ ジャパン株式会社
www.diageo.jp

BRUICHLADDICH



**NOT YOUR
CLASSIC
WHISKY**

Certified
(B)
Corporation

着想、蒸留、熟成、ボトリング
全てスコットランドのアイラ島にて
行っています。
ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転



タイムテーブル

- 10月26日(土) 賛助会ブース 14:20～17:30
セミナー 14:00～15:00、15:30～16:30、17:00～18:00
※セミナーの内容、タイムスケジュールは協会ホームページでご確認ください。

- 10月27日(日)
- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 開場 | 12:30～ |
| 賛助会ブース | 12:30～17:30 |
| 開会式 | 13:00～13:15 |
| 開会の辞 | |
| 選手入場 | |
| 会長挨拶 | |
| 審査員紹介 | |
| 競技説明 | |
| 選手退場 | |
| 課題カクテル部門 | 13:15～14:45 |
| 休憩 | 14:45～15:05 |
| 創作カクテル部門 (デコレーション・ガーニッシュ部門) | 15:05～16:35 |
| 表彰式懇親会開場 | 17:30 |
| 表彰式懇親会 | 17:45 |
| 会長挨拶 | |
| 総評 | |
| 結果発表 | |
| 乾杯 | |
| ご来賓紹介 | |
| 受賞選手演技 | |
| デコレーション・ガーニッシュ部門 | |
| 課題カクテル部門 | |
| 創作カクテル部門 | |
| 総合優勝者接遇体験 | |
| 賛助会員紹介 | |
| 主管本部挨拶 | |
| 閉会の辞 | |
-

ご挨拶

一般社団法人 日本バーテンダー協会 会長

大会会長 上野 秀嗣



第51回 全国バーテンダー技術競技大会 開催にあたり、ひと言ご挨拶申し上げます。

本大会開催にあたり、ご後援いただきました厚生労働省・東京都・一般財団法人 カクテル文化振興会の皆様に、協会を代表いたしまして、厚く御礼を申し上げます。

昨年50回大会を大きな節目として大阪で終え、そして次の半世紀に向け今回より大会の内容も大きく変わりました。バーテンダーとして真の実力を測る大会に進化したと自負しております。出展ブースも賛助会各社様のご協力により、競技中に試飲ブースをじっくり訪ねられない学びたい若手会員のため、2日間に拡大するご協力を賜りました。また、土曜日には様々なコンテンツを網羅したセミナーを開催し、会員の向学に勤めました。新たな第一歩を東京の会場で迎え、未来に向け踏み出し開催できることを誇りに思っております。同時に、本日お忙しい中、当会場に足をお運びいただきました皆様には、感謝の念に堪えません。皆様方におかれましては、ごひいきの選手もいらっしゃるかと存じますが、何とぞ全選手に向け温かい拍手と声援をお願いいたします。

全国の本部予選会より選抜され出場されます30名の選手の皆さん、ご出場誠にありがとうございます。今回より出場枠が拡大され、より多くの選手が会場の皆様に日頃の成果を披露することができるようになりました。壇上に立つ選手は、当協会が誇る精鋭バーテンダーです。日々研鑽された技術を遺憾無く発揮され、その努力が報われ優秀な成績を収められることを祈念いたします。また、総合優勝者には来年のIBA主催 ワールド・カクテル・チャンピオンシップへの出場権が与えられます。この出場選手の中からワールドチャンピオンが生まれることを期待し、出場選手が不安なく大会に臨めるよう尽力する所存です。

結びに、常日頃より当協会の活動にご理解とご支援をいただき、本大会にも多大なご協賛を賜りました賛助会各社様には衷心より感謝の意を表しますとともに、主管本部として運営にご尽力をいただきました関東広域本部 吉本本部長はじめ、役員・スタッフ各位に深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

ご 挨拶

一般社団法人 日本バーテンダー協会
関東広域本部 本部長

大会委員長 吉本 武史



第51回 全国バーテンダー技能競技大会が開催されるにあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

関東広域本部主管で、本大会を開催するにあたりまして、多大なるご支援・ご協力を賜りました関係各位、また本日ご来場いただきます皆様に、心より御礼申し上げます。

全国8本部の厳しい予選会を勝ち抜き、選抜された代表選手の皆様、ご出場誠におめでとうございます。世界的にみましても、これほどまでに知識・技術を有する大会は他にございません。日々積み重ねてこられた練習の成果を存分に発揮し、夢の実現へ向けベストを尽くしていただきたいと思います。これまでの長年の努力や培ってきた知識と技術は、必ず今後のバーテンダー人生の糧となることと期待いたします。

技術の練磨はもとより、大会を通じて仲間を称え合い、礼節を尊び、協会活動を通じて人間力を高めていただき、更に世界でも評価されるバーテンダーが本大会から生まれることを願っております。

ご来場いただきました皆様におかれましては、選手への温かい応援をお願いいたします。

関東広域本部は団結力とおもてなしの心で、今年も歴史に残る大会を開催できるよう、準備万全に努めて参ります。

結びに、第51回 全国バーテンダー技能競技大会 開催にあたりご後援を賜りました、厚生労働省・東京都・一般財団法人 カクテル文化振興会の皆様、また平素より、当協会の活動にご理解と多大なるご支援を賜っております賛助会員各社様・関連団体の皆様に、心より感謝と御礼の意を表しますとともに、ご挨拶とさせていただきます。

祝 辞



厚生労働大臣 福岡 資麿

第51回 全国バーテンダー技能競技大会の開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

一般社団法人 日本バーテンダー協会 会員の皆様におかれましては、上野会長のリーダーシップの下、バーテンダーの資質の向上や調酒に関する知識の普及、食品衛生の推進、バーにおける健全で衛生的な環境の確保等に取り組まれ、もって我が国の衛生水準の向上に貢献いただいていることに、心より感謝を申し上げます。

皆様が、各種講習会や技能競技大会の開催、技能検定試験の実施などにより、バーテンダーとしての知識と実践的な技能だけでなく、接客サービスやマネジメントに関する高度で専門的な知識の習得を促進するなど、職業能力全般の向上を目指して活動してこられたことは、業界全体の発展と公衆衛生にとって大変意義深いことです。

本競技大会は、全国から選抜された優秀なバーテンダーの方々が、日頃の研鑽と熱意とによって磨かれた技術を競い合う一年に一度の晴れの舞台と伺っております。ご参加の皆様におかれては、ご自身の技能を存分に発揮され、優秀な成績を収められますことを期待しております。

また、この大会を通じて優れた技術と発想、おもてなしの心のこもった接客サービスが普及・浸透し、バーテンダー技術の向上に資するとともに、業界の更なる発展につながっていくことを心から願っております。

結びになりますが、本大会の御成功とバーテンダー業界の皆様の今後の御活躍と御健勝を祈念して、私の挨拶といたします。

祝 辞



東京都知事 小池 百合子

このたび、第51回 全国バーテンダー技能競技大会が、ここ東京で開催されますことをお慶び申し上げます。国内各地区の予選を勝ち抜いてきた選手の皆様、関係者の皆様、ようこそ東京へ。心から歓迎いたします。

一般社団法人 日本バーテンダー協会は、昭和4年の創立以来、わが国のバーテンダーの資質向上と調酒に関する正しい知識の普及を通じ、飲料文化の発展と有為な職業人の養成に日々尽力してこられました。カクテルが一般に普及・発展してきたのは、皆様の熱意と御努力の賜物でございます。

選手の皆様は、大会に向けて、ひたむきに技能の研鑽に励んでこられたことと思います。これまで培った知識や技術、味覚やネーミングの独創性など研ぎ澄まされた感性を遺憾なく発揮し、大きな成果を得られますことを期待しています。

東京には、世界的にも高い評価を得ている飲食店、ホテルなどが集積しています。とりわけ、食文化の多彩さ、奥の深さが、多くの人々を魅了します。そして、「お客様が快適な時間を過ごせるように」と、バーテンダーの皆様が創るカクテルは、まさに日本が誇るおもてなしの心。東京に欠かすことのできない魅力のひとつです。

今、海外から、多くの旅行者が日本を訪れています。こうした中で本大会が東京で開催されることは、日本の飲料文化のレベルの高さを世界に発信する、またとないチャンスです。皆様が創る魅力的なカクテルが東京から日本全国、さらには世界中に活力と潤いを与えてくださることを大いに期待しております。

結びに、貴協会のますますの御発展と、皆様の一層の御活躍、御健勝を祈念して、お祝いの言葉といたします。

祝 辞

一般財団法人 カクテル文化振興会
理事長 岸 久



第51回 全国バーテンダー技能競技大会の開催、誠におめでとうございます。
日本全国より選抜された選手の皆さんには、心よりお慶びを申し上げます。
このたびも皆様の多大なる努力とご支援により、大会と表彰式懇親会が開催されることは、会員のみならず広くバーテンダーとオーセンティックバー業界にとって、大きな意義のあることでしょう。

日本バーテンダー協会は、1970年(昭和45年)に厚生省(現 厚生労働省)より社団法人認可を得ました。そして全国バーテンダー技能競技大会には大臣賞が授与されることとなりました。資格制度のインターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験は、かつては「厚生省認定バーテンダー」でした。戦前戦後を通じて公衆衛生と、人をもてなし、精神衛生の向上に寄与してきた歴史と活動は、このコロナ禍の中で大きな意義を持ちました。

内閣府に提出したガイドラインは、100年近い実績のある日本バーテンダー協会がまとめるように指導があり「オーセンティックバー」のガイドラインが作成され、これによりはじめて公にオーセンティックバーの業態が記されました。

街にあって商業施設内・宿泊施設内でも専門知識と技術を有するバーテンダーを擁する専門バーはオーセンティックバーであり、その他の呼称は無いこととなりました。

カクテル文化振興会は日本バーテンダー協会が設立した団体です。東京 インターナショナル バーショーを開催し、日本ジン協会のクラフトジンマスター資格制度を実施します。活躍するバーテンダーは今大会の選手として、スタッフとして経験を積み、大きな国際イベントを成功させています。

そうしたバーテンダーの技術と精神を養い、高い知見と実践へと達しめる大きな柱が全国バーテンダー技能競技大会です。

今後も100回と永続する素晴らしい大会かと存じます。最後になりましたが、ご後援の諸官庁・行政・団体・企業の皆様には、カクテル文化振興会としても衷心より厚く御礼申し上げます。

大会役員

大会会長	上野 秀嗣
大会統括	須田 善一
大会委員長	吉本 武史
大会副委員長	長谷川 信介
	椎葉 寛之
	平石 学
大会準備委員長	鈴木 一博
競技実行委員長	耳塚 史泰
競技実行副委員長	松尾 一磨
学科試験実行委員長	吉家 知也子
集計責任者	浅倉 淳
受付責任者	水澤 泰彦
賛助会ブース責任者	井口 法之
会員情報管理責任者	高坂 壮一
広報責任者	中野 陽介
動画関連責任者	加藤 緑

大会審査員

上野 秀嗣	会長 ※審査委員長
平井 良紀	副会長
大竹 正起	北海道本部 本部長
金田 幸治	東北本部 本部長
吉本 武史	関東広域本部 本部長
豊田 浩康	中日本本部 本部長
松葉 道彦	関西本部 本部長
平井 貴司	中国本部 本部長
上村 理広	四国本部 本部長
山下 和弘	九州本部 本部長

大会スタッフ

大会統括	須田 善一 (協会役員)	撮影担当	中野 陽介 (協会役員)
スタッフ統括	鈴木 一博 (関東広域本部)		樋渡 好洋 (関東広域本部)
司会	松尾 民子 (東京都支部)		竹田 英和 (関東広域本部)
	池上 雅子 (東京都支部)		黒田 洋一 (関東広域本部)
会場担当	池田 昌康 (東京都支部)	動画関連担当	加藤 緑 (協会職員)
	鶴殿 剛章 (東京都支部)	選手控室担当	八巻 博和 (東京都支部)
	細村 菜世 (東京都支部)	競技準備担当	耳塚 史泰 (協会役員)
受付担当	水澤 泰彦 (協会役員)		松尾 一磨 (関東広域本部)
	高坂 壮一 (協会役員)		佐藤 隆介 (関東広域本部)
	小山 圭介 (関東広域本部)		戸沢 貴光 (東京都支部)
	岡崎 由美子 (関東広域本部)		市川 寛 (東京都支部)
	片野 靖雄 (関東広域本部)		森脇 拓 (東京都支部)
	田畑 道崇 (関東広域本部)		雨宮 尚人 (東京都支部)
	倉本 浩一 (千葉県支部)		槇永 優 (東京都支部)
	佐藤 典之 (東京都支部)		小田 礼 (東京都支部)
賛助会ブース担当	田島 北子 (協会職員)		長友 俊也 (神奈川県支部)
	井口 法之 (協会役員)		鷲崎 敏之 (埼玉県支部)
	椎葉 寛之 (関東広域本部)		坂上 裕大 (東京都支部)
	木村 充男 (関東広域本部)	集計担当	浅倉 淳 (協会役員)
作品担当	松浦 美織 (東京都支部)		吉田 尚 (関東広域本部)
	小村 さくらこ (東京都支部)		澁谷 暁典 (関東広域本部)
	笠原 知可 (東京都支部)		平石 学 (関東広域本部)
タイム担当	吉家 知也子 (協会役員)	集計担当補佐	軽部 哲也 (埼玉県支部)
展示・デコレーション・ガーニッシュ部門担当			下池 健太 (東京都支部)
	長谷川 信介 (関東広域本部)		
	堀川 賀正 (関東広域本部)		
	稲葉 広道 (関東広域本部)		
	山田 高史 (神奈川県支部)		

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 要綱

■競技部門

◎服装

出場時の服装は白コート・白ワイシャツ(白ブラウス)・黒蝶タイ(黒リボン)・黒ズボン(黒スカート)・黒靴とする。サロンは黒・白どちらでもよい。ジーンズ・スニーカーは認めない。パーコートの上からアームバンド等をしないこと。(シャツの腕まくりもしないこと)

【1】 学科部門

制限時間20分(20点満点)

<バーテンダー必須問題20問>

バーテンダー必須問題は2016年に改訂された『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』の中より出題する。検定試験委員長が作成。(筆記用具各自持参)

【2】 課題カクテル部門

制限時間5分(50点満点)「3杯分×2調整」

製作カクテル

シェーク・ステア共にベースのみをあらかじめ告知。

『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』より当日、課題カクテルが発表され、参加選手が同じ材料を使用してハンドメジャーにて3杯ずつ作成する。

<材料>

シェーク ジン ウェルキンソン 47.5度 720ml アサヒビール(株)
ステア ウイスキー カナディアンクラブ 40度 700ml サントリー(株)

※各指定カクテルを3杯ずつシェーク・ステアし、カクテル・グラスに注ぐ。

※会場にて新品のボトルがベース・副材料共に用意されているので、そちらを使用すること。

<器具規定>

協会指定製品大シェーカー、大ミキシング・グラス、バー・スプーンを選手自身が持参し、使用すること。

その他の必要な器具等も選手自身が持参すること。

カクテル・グラス(石塚硝子(株)アデリア Sライン・シリーズ・カクテル L-6879)は、会場にて用意されているが変更する場合あり。カラフェを使用するカクテルの場合は協会指定製品のカラフェで統一とする。(株)北澤企画事務所より販売)

<氷>

基本的にキューブ・アイス(あらかじめ水をかける等の角取り処理されたもの)を使用する。

<競技規定>

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一歩下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

シェーカーに材料をメジャー・カップを使用せず3杯分の材料を注ぎ、氷を入れたミキシング・グラスにメジャー・カップを使用せず3杯分の材料を注ぎ、材料に応じて、適度なスピード・回数でステアする。(基本的なステア 参照)

次いで、シェーカーに氷を入れ、材料に応じて、適度なスピード・回転でシェークする。

(基本的なシェーク 参照)

シェーク・ステアの順序はいずれからでもよいこととする。

材料を注ぎ入れる順序は、ベース・副材料いずれからでもよいこととする。

グラスには、氷を入れてグラス・チルドを行うこと(チルド・グラス 参照)。

製作中に、デコレーション・氷・器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

用意されている8個のグラスのうち、シェーク・ステア各3個に1往復でカクテルを注ぐ。

注ぎ終わったら、4個目・8個目のグラス上でシェーカー及びミキシング・グラスを逆さにし、残量がある場合は全てを注ぎ、ない場合でも2秒間静止すること。(杯数は違うが注ぐ手順 参照)

オリーブ・チェリーがある場合は飾る。カクテル・ピン(指定の楊枝)の向きは揃っていれば左右どちらでもよい。

ビターズ・ボトルの1振りには1動作ごとに手首を返すことを基本とする。

ピールがある場合はする。ピールは片手で行うものとする。両手で行うものはツイストとする。

カクテルを仕上げ整理整頓が終了したら、一歩下がって一礼して待機する。

※キューブ・アイスの大きさ、競技台の高さ(基本高さ100cm×±5cm・幅180cm±10cm・奥行90cm±5cm)は、選手案内にて通知される。

[3] デコレーション・ガーニッシュ部門

制限時間15分(40点満点)

材料は各自が持参し、切り込みや下準備をしていない物。素材そのままの状態の物。

材料は拭く・磨く・産地シールを剥がすなどの事前準備は行うことができる。しかし、切り揃える・切り込みを入れる・果実のへたなど事前に手を加えることはできない。審査項目を熟知してデコレーション・ガーニッシュを作成すること。

<器具規定>

ミートナイフ・ペティナイフ・カービングナイフ・型抜き・彫刻刀などデコレーション・ガーニッシュを作成にあたり、必要器具は選手が持参。(包丁は協会指定製品ナイフとする)

※協会ホームページ協会指定商品購入情報詳細 参照。

デコレーション・ガーニッシュの設置素材として、爪楊枝・竹ひごなどあまり着色のない(自然な色)素材を使用すること。(設置しやすいように加工可)爪切り・ニッパ等で設置素材の不要部分を処理する。

ダスター・サロンも持参すること。

※ステージ上で作成した創作カクテルにそのまま設置できる状態で仕上げを行うこと。

競技台高さは80cm±5cm、幅は180cm±10cm、奥行90cm±5cm、

まな板(横60cm×縦30cm)を基本的なサイズとし、塩水ボウル(使用する場合は告知すること)、大皿(旧フルーツ皿)・小皿も会場に用意されているものを使用すること。

<競技規定>

選手は器具を持って入場し、予め自身でセッティングした材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一歩下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

カッティングした酸化しやすい材料は、用意されている食塩水ボウルで酸化防止を行いながら使用すること(使用しない場合は競技台上に置かない)。ナイフやまな板は、材料の種類ごとに果汁や食塩水をきれいに拭く。

競技時間の経過通達は、5分・10分・14分30秒・15分を口頭で伝える。

(“5分経過・10分経過・30秒前・時間です”とタイム係より伝えられる)

選手は、時間内に作成した必要数のデコレーション・ガーニッシュをグラス類に設置し(創作カクテル部門のステージ上で設置できる状態)、審査員の見やすいように配置し、整理整頓を済ませ、使用したナイフ類は競技台のどちらか一方の端に揃えて置くこと。

使用しなかった材料・楊枝類は、整理整頓をして小皿に残しておいてよいこととする。

(大きい材料は小皿にのせなくてよい)

以上が完了した上での静止状態(一歩下がって一礼を合図とする)を競技終了とする。

競技中に、材料・器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

競技終了後に創作カクテル部門の演技に移り、手を加えることはできない。

競技中に指を切った場合、自ら絆創膏などで速やかに処置をするか、競技責任者から指摘を受けタイムを止めるかどうかを選手に確認し、その場の判断により決定する。

(タイムを止める場合、その間はその選手のみの時間が止められる)

あまりにも傷が深い場合は、審査員の裁量により競技中止も辞さないこととする。

競技前に手を切っている・手が荒れている選手などは、処置をしてから競技に臨むこと。

※当日のまな板、大皿(旧フルーツ皿)・小皿・ボウルの大きさ、競技台の高さの詳細は選手案内にて通知される。

[4] 創作カクテル部門 制限時間ショート6分・ミディアム7分・ロング8分、「5杯分調整」(60点満点)

※ショート・ロングが同時の演技の場合は、ショートが先に完成次第、審査員に運ぶ。

カテゴリー：オープン

種別：ショート・ミディアム・ロング

調合方法：シェイク・ステア・ビルド・ブレンド・スワリング・スローイング

※使用材料は副材料を含め6種類までとする。

酒類は1杯分あたり70mlを超えてはならない。技法や容量に応じて材料を調合してから2回に分けて作成し、グラスに注いでよいこととする。

<ショート・ドリンク>

総量：70ml

使用グラス：5ozまでのカクテル・グラス

注) 氷が入っていないもの

<ミディアム・ドリンク>

総量：80ml~120ml

使用グラス：5oz~10ozのカクテル・グラスではないもの

注) 氷が入っているいないは自由。フローズンも可。フルアップは不可。

氷が入っているものはチルド・グラスをしなくてもよいこととする。

<ロング・ドリンク>

総量：120ml以上(フルアップするまでの材料は70ml~100ml)

使用グラス：10oz~15ozのカクテル・グラスではないもの

注) 氷(キューブ・アイスかクラッシュド・アイス)が入ること。

ストローを付けること。スコップの使用は可。

チルド・グラスはしなくてもよいこととする。

フルアップ(ジュース、ソーダ水、スパークリング・ワインなど)すること。

※ホット・ドリンクは不可。

<器具規定>

協会指定製品のバー・ツールを使用すること(協会指定商品購入情報詳細 参照)。

協会ロゴ入り・ロゴなし・新旧は問わない。

メジャー・カップ(協会指定製品)を使用すること。

分量にdashがある選手は、ビターズ・ボトルを使用すること(協会指定製品)。

グラス・調合器具は、全て各自持参すること。

<競技規定>

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一步下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

調合器具に材料を注ぎ入れる順序は自由とし、注いだ後は必ず瓶口を拭く。

注ぐ際は、ラベルに液体が垂れないようにボトルを持つ。

瓶口・グラスを拭くものと、テーブルを拭くものは分けること(上下面でもよい)。

アイス・トングを使用して、氷2~3個を入れて、チルド・グラスを行うこと。

(スノー・スタイル、ビルド、ミディアム・カクテル(氷が入っているもの)、ロング・カクテル以外)
(◎チルド・グラス 参照)

5個のグラスには、1往復でカクテルを注ぐ(注ぐ手順 参照)。

製作中にデコレーション・氷・器具等を落とした選手は、処理をしてから一步下がって一礼すること。

カクテルを仕上げ整理整頓が終了したら、一步下がって一礼して待機する。

◎チルド・グラス(ショート・カクテル)

アイス・トングを使用して、氷2~3個入れて、ステアしグラスを冷やす。

チルド・アイス捨て水切りし、トーションでしずくを拭く。

◎基本的なメジャー・カップの扱い方

左手の人指し指と中指(親指と人差し指の間に瓶のキャップを持つ)、右手で酒瓶を持ち、必要量を入れ、正面に向かって手前側から自然な形で調合器具に注ぐ。

◎1tsp・1dash・1dropの計量について

1tsp.(ティー・スプーン)

1tsp.=3ml 3ml×5=15ml とし、メジャー・カップにて計量する。

1dash(ダッシュ)

約1ml(ビターズ・ボトルをひと振りしたときの量)

協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。

((株)北澤企画事務所 ビターズ・ボトル中型 90ml 100-20L)

1drop(ドロップ)

約1/5ml(ビターズ・ボトルを逆さにして自然に滴り落ちる量)

協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。

((株)北澤企画事務所 ビターズ・ボトル中型 90ml 100-20L)

◎基本的なシェーク

トップを手前に右手親指で押さえ、左手中指(及び薬指)の先でボディの底部・親指の内側でストレーナーを押さえ、シェーカー全体を水平にして、胸の前で手首のスナップを効かせ、スピーディーでリズムカルに上下にシェークする。

材料に応じて回数や強さを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

◎基本的なステア

ミキシング・グラスの注ぎ口を左にし、左手で固定させ、氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアしミキシング・グラスを冷やし、右手でストレーナーをかぶせよく水切りして材料を注ぎ入れ、バー・スプーンでスムーズに回転させながら上下にステアする。

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

◎基本的なビルド

使用するグラスに氷を入れ材料を注ぎ入れ、バー・スプーンでステアする。

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

◎基本的なスワリング

ガローネの注ぎ口を左にし、左手で固定させ、氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、スワリングしガローネを冷やし、右手でストレーナーをかぶせよく水切りして材料を注ぎ入れ、片手(右左は問わない)、両手でスワリングする。材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

◎基本的なスローイング

カクテル・ティンに氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアして右手でストレーナーをかぶせ、よく水切りして材料を注ぎ入れ、ストレーナーをかぶせ、スローイングする。(高い所から低い所)

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。ティン、ストレーナーは協会指定商品を使用すること。

※以上、メジャー・カップ、シェーク、ステア、ビルド、スワリング、スローイングの動作は左右逆でもよい。

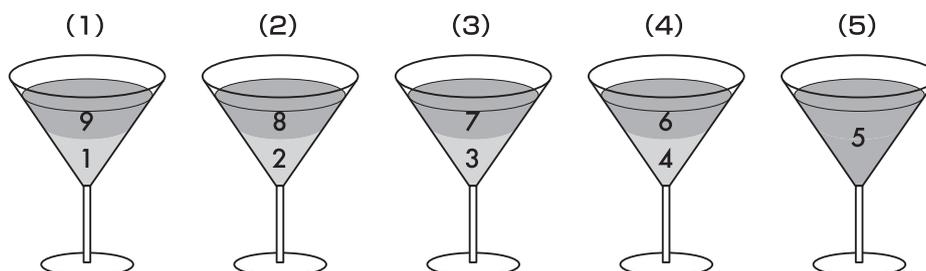
◎注ぐ手順

【ショート・ドリンクの場合】

右手でシェーカーのストレーナーとボディを持ち、左手でトップを取り、5杯(課題カクテル部門は3杯を2種類)のグラスに注いでいく。ステアの場合は、ミキシング・グラスに右手でストレーナーをかぶせ注ぐ。

下の図のように(1)のグラスに、5分目、(2) 5分目、(3) 5分目、(4) 5分目、(5) 8~9分目、(4)に戻り(3)・(2)・(1)と5杯目のグラスと同量に合わせる。でき上がり状態は、8~9分目。「持ち運びできる量であること」

※5分目とはグラスの形状に関係なく、見た目の半分のこと。



【ミディアム・ドリンクの場合】

注ぐ手順は、ショート・ドリンクと同様とする。

氷が入っている・いないは自由とし、入れる場合はロング・ドリンクに準ずる。

ストローを添える場合は tong 等を使い、吸い口に触れないようにする。

【ロング・ドリンクの場合】

注ぐ手順は、ショート・ドリンクと同様とする。

注いだ後、氷・清涼飲料等を満たし、軽くステアしてデコレーション・ガーニッシュを飾り、次いでストロー・マドラー等を添える。

ストローは1本でもよいが、2本の場合などリボンで束ねたり、テープで止めたりしてはならない。

使用するフルーツやピールと共に、一体化しているのは構わない。

ストローを添える場合は、tong 等を使い、吸い口に触れないようにする。

※スワリング、スローイングも同様。ビルドスタイルにおいては、クラッシュアイスが入らなければストローは添えなくてもよい。

※以上の動作は左右どちらからでもよい。

第51回

全国バーテンドー技能競技大会 出場選手一覧

■出場選手一覧(出場順)

笹崎 あづみ 北海道	佐藤 雄平 愛知県
池生 優 北海道	鈴木 良充 愛知県
豊間根 隆一 岩手県	富里 隆 三重県
佐藤 喜晴 宮城県	鮎川 正徳 大阪府
佐藤 文俊 東京都	田島 翔 京都府
阿部 洋佑 東京都	木戸 孝治 京都府
黒崎 健介 東京都	京中 武将 大阪府
中山 翔吾 東京都	斎藤 傑司 広島県
谷澤 一気 東京都	横溝 明信 岡山県
三浦 龍ノ介 神奈川県	三浦 賢祐 愛媛県
清水 悠矢 東京都	千葉 友也 香川県
安井 美絵 東京都	團野 啓昭 福岡県
木村 祐貴 東京都	田村 哲郎 宮崎県
椎葉 新平 東京都	豊川 紗佳 熊本県
田村 綾 東京都	栗原 隆 熊本県

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



北海道本部 (北海道支部)
笹崎 あづみ
ささざき あづみ

Lily Bell

読み: リリー・ベル
意味: 鈴蘭



鈴蘭の花言葉は"幸福の訪れ"。白く可憐な小花は幸せをもたらす花として、古くから大切な人へ贈る風習があります。大切な方を想う、温かな気持ちをグラスに込めて。

(Recipe)

ジン/サイレントブル	30ml	関ウィスク・イー
もみの木・リキュール/ヴォルフベルジェール・サパン	15ml	ドーバー洋酒貿易(株)
アイリッシュ・ミスト	5ml	徳明治屋
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) カブ、ライム・ピール、パイナップルの葉、ミント・チェリー
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 theearth rook&tarry TEL 0123-46-3959

No.



北海道本部 (北海道支部)
池生 優
いけの ゆう

Enchant

読み: エンチャント
意味: 魅了する



Barというのは夜だけ開いている病院という言葉があります。重い扉を開けて夜の病院を訪れた、あなたの心の鍵を開けるお手伝いを、この1杯に込めて…

(Recipe)

ジン/No.3	30ml	ジャパンインサイト(株)
ヒポティック	15ml	パカルディ ジャパン(株)
ベネディクティンDOM	5ml	パカルディ ジャパン(株)
ハニー・シロップ/ジファール・ハニーフレーバー・シロップ	10ml	小川珈琲(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) マラスキーノ・チェリー、ライム・ピール、レモン・ピール、パスタ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Cocktail bar Spoon TEL 0166-27-5488

No.



東北本部 (岩手県支部)
豊間根 隆一
とよまね りゅういち

Crépuscule

読み: クレプスキュール
意味: 黄昏



宵の口を、儂く染める黄昏の空。鳥達は羽を休め、月見草が癒しの光をそっと照らす。~Crépuscule~安らぎを与え、黄昏の輝きを続けたグラス。

(Recipe)

ブランドー/カミVSOP	30ml	アサヒビール(株)
パッションフルーツ・リキュール/キングストンパッション	15ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ポムグレナート・シロップ/モナン・ポムグレナート	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ、ニンジン、南天の葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 酒屋juikuku TEL 019-622-1199

No.



東北本部 (宮城県支部)
佐藤 喜晴
さとう よしはる

ラナンキュラス

読み: ラナンキュラス
意味: 花の名前



力強く根を張り、草花が芽吹き始める春。可憐に蕾が花開く。香りに誘われヒラリ、蝶が舞い降りる。ラナンキュラス~今、グラスに咲き誇る大輪の花

(Recipe)

ジン/エンプレス1908	30ml	関都光
パッションフルーツ・リキュール/パッソア	15ml	Remy Cointreau Japan (株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ローズ・シロップ/モナン・ローズ	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、コウシン・ダイコン、ニンジン、レモン・ピール
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR OWL TEL 022-204-1494

No.



関東広域本部 (東京都支部)
佐藤 文俊
さとう ふみとし

L'ESSOR

読み: レゾール
意味: 飛翔



大空へ羽ばたく鳥のように、夢と希望をのせて空高く舞い上がる。栄光の未来へ向かって、今羽ばたき出す。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ポワール	25ml	パカルディ ジャパン(株)
パッションフルーツ・リキュール/オールドスローエ・マラクーヤ	15ml	関ユニオンフード
ローズ・リキュール/ジファール・クレム・ド・ローズ	10ml	関コート・コーポレーション
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライト 霞ヶ関 TEL 03-3592-0008

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



関東広域本部 (東京都支部)

阿部 洋佑

あべ ようすけ

Diana

読み: ディアーナ
意味: 月の女神



古来より、月の女神は私達を天空から優しく見守る。三日月が行く道を照らし、白鳥が人々を導く。
～ディアーナ～女神が示したその先は、輝く希望に満ちている。

(Recipe)

ジン/エンプレス1908	30ml	関都光
パッションフルーツ・リキュール/パッソア	10ml	Remy Cointreau Japan (株)
ピーチ・リキュール/奏・白桃	10ml	サントリー(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
バナナ・シロップ/モナン・イエロー・バナナ	10ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、カブ、パインナップルの葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR保志 MonsREX TEL 03-3572-7477

No.



関東広域本部 (東京都支部)

黒崎 健介

くろさき けんすけ

ケセラセラ

読み: ケセラセラ
意味: なるようになる



様々な出来事が織りなす人生
自然の成りゆきに身を任せ
ケセラセラ 待っているのは素晴らしい世界

(Recipe)

ツムギ・フンタン	25ml	三和酒類(株)
シェリー/マンサニージャ・ラ・ヒターナ	15ml	ユニオンリカーズ(株)
マラスキーノ・リキュール/ジファール・マラスキーノ	10ml	(株)コートコーポレーション
アップル・シロップ/モナン・グリーン・アップル	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	
オレンジ・ビター/ノールド・オレンジ・ビター	1dash	(株)ユニオンフード

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、南天の葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 5oz カクテル・グラス

勤務先 Barオーパ門前仲町 TEL 03-5245-3539

No.



関東広域本部 (東京都支部)

中山 翔吾

なかやま しょうご

Blessing

読み: ブレッシング
意味: 祝福



良い日も悪い日も行き交う日々。何気ない日常に特別な祝福を。
そう願いを込めて、このカクテルを贈ります。

(Recipe)

ジン/タンカレー	45ml	ディアジオ ジャパン(株)
柚子・リキュール/奏・柚子	15ml	サントリー(株)
濃縮果汁/トックブランシュ・ボム	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、リンゴ、パインナップルの葉、ラディッシュ ※オレンジ・ピールを絞りかける
(調合タイプ) ステア/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Four Seasons TEL 03-3563-0808

No.



関東広域本部 (東京都支部)

谷澤 一気

やざわ いっき

Serenity

読み: セレニティー
意味: 晴朗



柔らかな日差し、晴れ渡った空 吹き抜ける爽やかな風。
穏やかで、幸せな一日が
皆様に訪れるようお願いを込めて…

(Recipe)

ジン/No.3	40ml	ジャパンインサイト(株)
ベルモット/リレ・ブラン	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
レモン・シロップ/1883・レモン	10ml	(株)デニオ総合研究所
アングスチュラ・ビターズ	1dash	(株)明治屋

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ブラック・オリーブ、ラディッシュ
(調合タイプ) ステア/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Barオーパ門前仲町 TEL 03-5245-3539

No.



関東広域本部 (神奈川県支部)

三浦 龍ノ介

みうら りゅうのすけ

La Pucelle

読み: ラピュセル
意味: ジャンヌ・ダルクの異称



剣を掲げ人々を導き、誇りを胸に最後まで戦い抜いた英雄。それは神の言葉を受け、運命にその身を投じた聖なる乙女。今なお輝く勇名、気高い彼女にグラスを掲げて。

(Recipe)

ウォッカ/シロツク	35ml	ディアジオ ジャパン(株)
柚子・リキュール/奏・柚子	5ml	サントリー(株)
ティー・リキュール/ジョシー・アルグレイ	5ml	リードオフジャパン(株)
マンゴー・シロップ/モナン・マンゴー	15ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、ダイコン、ブラック・オリーブ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 5oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Lily Bell TEL 046-828-3650

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



関東広域本部 (東京都支部)

清水 悠矢

しみず ゆうや

Bénir

読み:ベニール
意味:祝福する



幸せを願い、愛を贈り、幸福を祈る。描いた夢は時に茨の道を進み、望む未来は輝きを帯び歩み続ける。今宵、全てを愛せる祝福が届きますように。

(Recipe)

ゴールド・ラム/ハバナ・クラブ3年	30ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
アップル・リキュール/オルデスローエ・サワー・アプフェル	20ml	(株)ユニオンフード
エルダーフラワー・リキュール/ジッファール・フルール・ド・スユロ・ソヴァージュ	5ml	(株)コートーコーポレーション
マンゴー・シロップ/モナン・マンゴー	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	5ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、エリンギ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライト銀座店 TEL 03-3574-7633

No.



関東広域本部 (東京都支部)

安井 美絵

やすい みえ

Histoire

読み:イストワール
意味:物語



人生のストーリー。私たちが歩んできた物語を1ページ1ページと書き記す。一期一会の出会いを大切に、ドラマチックなあなただけのイストワールをこのグラスにのせて～

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	30ml	バカルディ ジャパン(株)
エルダーフラワー・リキュール/サンジェルマン	15ml	バカルディ ジャパン(株)
ティール・リキュール/ヘルメス・グリーンティ・リキュール	5ml	サントリー(株)
ホワイト・ピーチ・シロップ/モナン・ホワイト・ピーチ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、カブ、ラディッシュ、ナス、シュガーシロップ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR GASLIGHT EVE TEL 03-6274-6393

No.



関東広域本部 (東京都支部)

木村 祐貴

きむら ゆうき

Aubade

読み:オーバード
意味:夜明けの歌



闇夜を照らす、一筋の光。日の出とともに、柔らかな音色が世界を優しく包む。鮮やかに彩られ、生命が輝く美しい朝。～Aubade～、それは希望に満ちた一日の始まり。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/パーフェクトウォッカ・ブルーベリー	30ml	(株)ユニオンフード
エックス・レイテッド	10ml	CAMPARI JAPAN (株)
ウォーターメロン・リキュール/キングストン・ウォーターメロン	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	10ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) レモン・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、マラスキーノ・チェリー、南天の葉、花穂紫蘇
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR 保志 Segreto TEL 03-3572-1800

No.



関東広域本部 (東京都支部)

椎葉 新平

しいば しんぺい

Grandir

読み:グランディール
意味:成長する



蝶と共にそよ風が吹き抜け、柔らかな葉が優しく揺れる。厳しい冬を越え、草花が力強く成長し、大地には鮮やかな新緑が少しずつ広がる景色をグラスに表現致しました。

(Recipe)

ジン/No.3	35ml	ジャパンインサイト(株)
メロン・リキュール/ミドリ	15ml	サントリー(株)
マラスキーノ・リキュール/ルクサルド・マラスキーノ	5ml	ドーバー洋酒貿易(株)
トロピカアイランドブレンド・シロップ/モナン・トロピカアイランドブレンド	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、レモン・ピール、カブ、ピーツ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar オーバ銀座 TEL 03-3535-0208

No.



関東広域本部 (東京都支部)

田村 綾

たむら りょう

Oración

読み:オラシオン
意味:祈り



朝焼けの空に響く、祈りの歌声。人々がそれぞれの願いに想いを馳せる時間。平穏や幸福への祈りが、天まで届きますように…。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/ズプロッカ・バイソングラス	30ml	リードオフジャパン(株)
エックス・レイテッド	10ml	CAMPARI JAPAN (株)
ブルーベリー・リキュール/デカイバー・ブレース・ベリー	10ml	キリンビール(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
ジャスミン・シロップ/モナン・ジャスミン	10ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) レモン・ピール、ライム・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR 保志IRIS TEL 03-6280-6466

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



中日本本部 (愛知県支部)

佐藤 雄平

さとう ゆうへい

Rapport

読み:ラポール
意味:橋をかける



まだ見ぬ場所へ行ける夢のような橋。
渡った先には新たな出会いが待っている。そこから始まる豊かな人生。
この一杯が人を繋ぐ架け橋になりますように。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	30ml	バカルディ ジャパン(株)
ローズ・リキュール/ジファール・クレーム・ド・ローズ	15ml	(株)コートーコーボレーション
アプリコット・リキュール/ボルス・アプリコット・ブランデー	10ml	アサヒビール(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
バナナ・シロップ/モナン・イエロー・バナナ	5ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、リンゴの皮、パイナップルの葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 AUTHENTIC BAR Kreis TEL 052-231-3223

No.



中日本本部 (愛知県支部)

鈴木 良充

すずき よしみつ

Promenade

読み:プロムナード
意味:散歩道



木漏れ日の中の散歩道。
立ち止まって気がついた、足元に咲く小さな花の美しさ。～プロムナード～
気付いて欲しい、身近に溢れる大切な事に。

(Recipe)

スコッチ・ウイスキー/ジョニー・ウォーカー・ブラック・ラベル	30ml	キリンビール(株)
エルダーフラワー・リキュール/ボルス・エルダーフラワー	15ml	アサヒビール(株)
マラスキーノ・リキュール/ルクサルド・マラスキーノ	5ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	
モヒート・ミント・シロップ/モナン・モヒート・ミント	10ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) パイナップルの葉、カブ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 バー セントポーリア

No.



中日本本部 (三重県支部)

富里 隆

とみさと たかし

elf

読み:エルフ
意味:妖精



芳しき香りにいざなわれ、辿り着いた精霊の森。
木漏れ日が差し込む花々の間を、自由に飛び交う妖精たち。
～elf～その出会いは人々を癒し、幸せな世界へと導きます

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/アブソルート・マンダリン	30ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
桜・リキュール/ドーバー・桜	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ウォーターメロン・リキュール/マリエーブリザール・ウォーターメロン	10ml	日本酒類販売(株)
フレッシュ・グレープフルーツ・ジュース	15ml	
パッションフルーツ・シロップ/モナン・パッションフルーツ	5ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Please! TEL 059-328-5733

No.



関西本部 (大阪府支部)

鮎川 正徳

あゆかわ まさのり

Nightfall

読み:ナイトフォール
意味:夕暮れ



明日へ羽ばたく鳥たちが、黄昏色に染まる頃。
水平線に夕日が沈み、月が夜の訪れを告げる…。
～Nightfall～刻々と移りゆく、景色の美しさをグラスに込めて。

(Recipe)

ジン/エンプレス1908	30ml	(株)都光
エックス・レイテッド	15ml	CAMPARI JAPAN (株)
マラスキーノ・リキュール/ジファール・マラスキーノ	10ml	(株)コートーコーボレーション
オーキッド・シロップ/1883・オーキッド	5ml	(株)デニオ総合研究所
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、グリオッティン・チェリー、ブラック・オリーブ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 花伝 TEL 06-6599-8000

No.



関西本部 (京都府支部)

田島 翔

たじま かける

宿花

読み:よみはな
意味:振り返りの花



移り変わる季節とともに、散ってゆく花びら。しかしその花は、再び立ち上がり、もう一度咲き誇る。
～宿花～より強く、より美しく花開いたその姿を、グラスに宿して。

(Recipe)

ブランデー/ニッカブランデー-X.O 白	35ml	アサヒビール(株)
アマーロ/アマーロ・ノニーノ	15ml	モンテ物産(株)
金柑・リキュール/ツヌキ・カムクワット	15ml	本坊酒造(株)
カカオ・リキュール/ジファール・ホワイト・カカオ	5ml	(株)コートーコーボレーション
ミント・リキュール/ジファール・マント・バスティユ	1tsp.	(株)コートーコーボレーション

(デコレーション又はガーニッシュ) ミント・チェリー、ダイコン、ラディッシュ、笹の葉
(調合タイプ) ステア/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Study

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



関西本部 (京都府支部)

木戸 孝治

きど こうじ

Windsor

読み: ウィンザー
意味: 英国の都市名



王家の城、花々が可憐に咲く庭園。
人々を魅了し、安らぎをもたらすウィンザーの地。
英国の豊かな歴史と文化を、この一杯に。

(Recipe)

ジン/タンカレー・ナンバー・テン	45ml	ディアジオ ジャパン(株)
ベア・リキュール/ルジェ・ベア	10ml	サントリー(株)
ポート・ワイン/テイラー・ファイン・ホワイ	10ml	MHD モエヘネシー ディアジオ(株)
ライム・シロップ/サントリー・ライム	5ml	サントリー(株)
アップサン/ベルノ・アップサン	1dash	ベルノ・リカール・ジャパン(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) オレンジ・ピール、ライム・ピール、パイナップルの葉 ※レモン・ピールを絞りかける
(調合タイプ) ステア/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR Kingdom TEL 075-361-7870

No.



関西本部 (大阪府支部)

京中 武将

きょうなか たけまさ

Fortuna

読み: フォルトゥーナ
意味: 運命の女神



ひたむきに挑み続けた者に微笑む女神…フォルトゥーナ。
大輪の花は、幸運を掴んだ貴方への祝福の証。
今宵、美しき女神の加護が訪れますように。

(Recipe)

ホワイト・テキーラ/エラドゥーラ・プラタ	30ml	ブラウンフォーマンジャパン(株)
アップル・リキュール/マスネ・リキュール・ド・ボムヴェール	20ml	ドーバー洋酒貿易(株)
カカオ・リキュール/ジファール・ホワイト・カカオ	10ml	(株)コートーコーポレーション
ミント・シロップ/モナン・モヒート・ミント	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	5ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ミント・チェリー、ダイコン、ラディッシュ、ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR Focce TEL 06-6455-8020

No.



中国本部 (広島県支部)

斎藤 傑司

さいとう たけし

larme

読み: ラルム
意味: 雫



雨が上がり、朝日が昇るときらきらと辺りを輝かせるたくさんの雫。空から
花へ、花から大地へと注がれる。
~larme~とどまる事なく儂く美しく流れ落ちる。

(Recipe)

ジン/ジュー・ヴァイン・フロレゾン	30ml	(株)コートーコーポレーション
エルダーフラワー・リキュール/ジファール・フルール・ド・スユロ・ソヴァージュ	10ml	(株)コートーコーポレーション
ブルー・キュラソー/シャルルバノー・ブルー・キュラソー	10ml	(株)ジャパンインポートシステム
アップル・シロップ/モナン・グリーン・アップル	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、レモン・ピール、ライム・ピール
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 PUBLICHOUSE OLDIES TEL 082-241-5102

No.



中国本部 (岡山県支部)

横溝 明信

よこみぞ あきのぶ

Humming bird

読み: ハミングバード
意味: ハチドリ



麗らかな木漏れ日の中、光り輝く小さな羽を広げて咲き誇る花々に、そっと
口づけるHumming bird。幸せの一雫をグラスに移して。

(Recipe)

ビスコイトレス・ヘネラシオネス ビスコ イタリア	30ml	(株)キムラ
ココナッツ・リキュール/ジファール・ココナッツ	15ml	(株)コートーコーポレーション
ミント・リキュール/ペパーミント・ジェット27	5ml	パカルディ ジャパン(株)
バナナ・シロップ/モナン・グリーン・バナナ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ダイコン、オレンジ・ピール、ライム・ピール、パプリカ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 5oz カクテル・グラス

勤務先 Spirits Pig Tails TEL 086-425-4900

No.



四国本部 (愛媛県支部)

三浦 賢祐

みうら けんすけ

Première

読み: プルミエール
意味: 初演



万雷の拍手と歓声に彩られた輝くステージ。
高揚と希望を胸に未来へ向かって歩み始める。
Premier…今、新たな幕が上がる。

(Recipe)

カルバドス/ブラー・グラン・ソーラージュ	25ml	サントリー(株)
ベルガモット・リキュール/イタリアカス	15ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ローズ・リキュール/ジファール・クレーム・ド・ローズ	10ml	(株)コートーコーポレーション
濃縮果汁/トックブランシュ・マスカット	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar MIYAO TEL 089-907-5512

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



四国本部 (香川県支部)

千葉 友也

ちば ともや

goldenrod

読み: ゴールデンロッド
意味: ケンタッキー州の州花



創作意図 偉大なるバーボンウィスキーの故郷を見守り続けるこの花は、私達を導いてくれる黄金の絨毯。美酒を片手に歩(あゆみ)を進めよ。そこには輝きに満ちた楽園が待っている。

(Recipe)

アメリカン・ウィスキー/フォア・ローゼス・ブラック	35ml	キリンビール(株)
カカオ・リキュール/ジファール・ホワイト・カカオ	10ml	(株)コートーコーポレーション
スース	5ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ピーチ・シロップ/モナン・ホワイト・ピーチ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) レモンピール、オレンジ・ピール、ライム・ピール、リンゴの皮、南天の葉 ※オレンジ・ピールを絞りかける
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR 千葉 TEL 087-826-3123

No.



九州本部 (福岡県支部)

團野 啓昭

だんの ひろあき

Le Chainon

読み: ル シェノン
意味: 繋がりを成す環



創作意図 優しさは伝わって、心が繋がる。喜びは広がって、愛が響き合う。~Le Chainon~幸せは連鎖する。笑顔あふれる未来へ…。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	20ml	バカルディ ジャパン(株)
フレーバード・ジン/サイレントブルー・レアシトラス	10ml	(株)ウィスク・イー
スース	20ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
バナナ・リキュール/ボルス・クリーム・ド・バナナ	10ml	アサヒビール(株)
キンモクセイ・シロップ/モナン・キンモクセイ	10ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) コカシム・ダイコン、葉巻、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、ピンク・ペッパー ※グレープフルーツ・ピールを絞りかける
(調合タイプ) スワリング/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR CLOUD9 TEL 092-292-7849

No.



九州本部 (宮崎県支部)

田村 哲郎

たむら てつろう

Songbird

読み: ソングバード
意味: 歌姫



創作意図 森に響く歌姫の声、鳥たちを目覚めさせる。風が旋律を運び、彼女の歌は心に花の香りを届ける。自由なメロディーが、希望の光を呼び覚ます。

(Recipe)

ホワイト・テキェラ/サウザ・ブルー	30ml	サントリー(株)
ル・ビルル	15ml	(株)コートーコーポレーション
ローズ・リキュール/ジファール・クリーム・ド・ローズ	10ml	(株)コートーコーポレーション
グレナデン・シロップ/モナン・グレナデン	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ラディッシュ、オレンジ・ピール、ライム・ピール、南天の葉
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BARたむら TEL 0985-25-2888

No.



九州本部 (熊本県支部)

豊川 紗佳

とよかわ さよ

Partida

読み: パルティエーダ
意味: 旅立ち



創作意図 一歩ずつ前へ。情熱と希望を胸に、羽ばたこう！明るい未来へ、旅立つあなたに贈ります。

(Recipe)

ゴールド・ラム/ハバナ・クラブ3年	40ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
シェリー/ラ・ヒターナ・ペール・クリーム・イダルゴ	20ml	ユニオンカーズ(株)
アペロール	10ml	CAMPARI JAPAN(株)
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、リンゴの皮
(調合タイプ) シェーク/ミディアム・カクテル **(使用グラス)** 8oz ゴブレット・グラス

勤務先 Bar BLUE TEL 096-323-3933

No.



九州本部 (熊本県支部)

栗原 隆

くりはら たかし

Quetzal

読み: ケツァール
意味: カザリキヌバネドリ



創作意図 パイナップルやコーヒーが育つ中南米の雄大なる自然。出会った者に幸運をもたらすと言われるその鳥は美しい翼を広げ羽ばたいていく…ケツァール~幸運の翼をあなたに~

(Recipe)

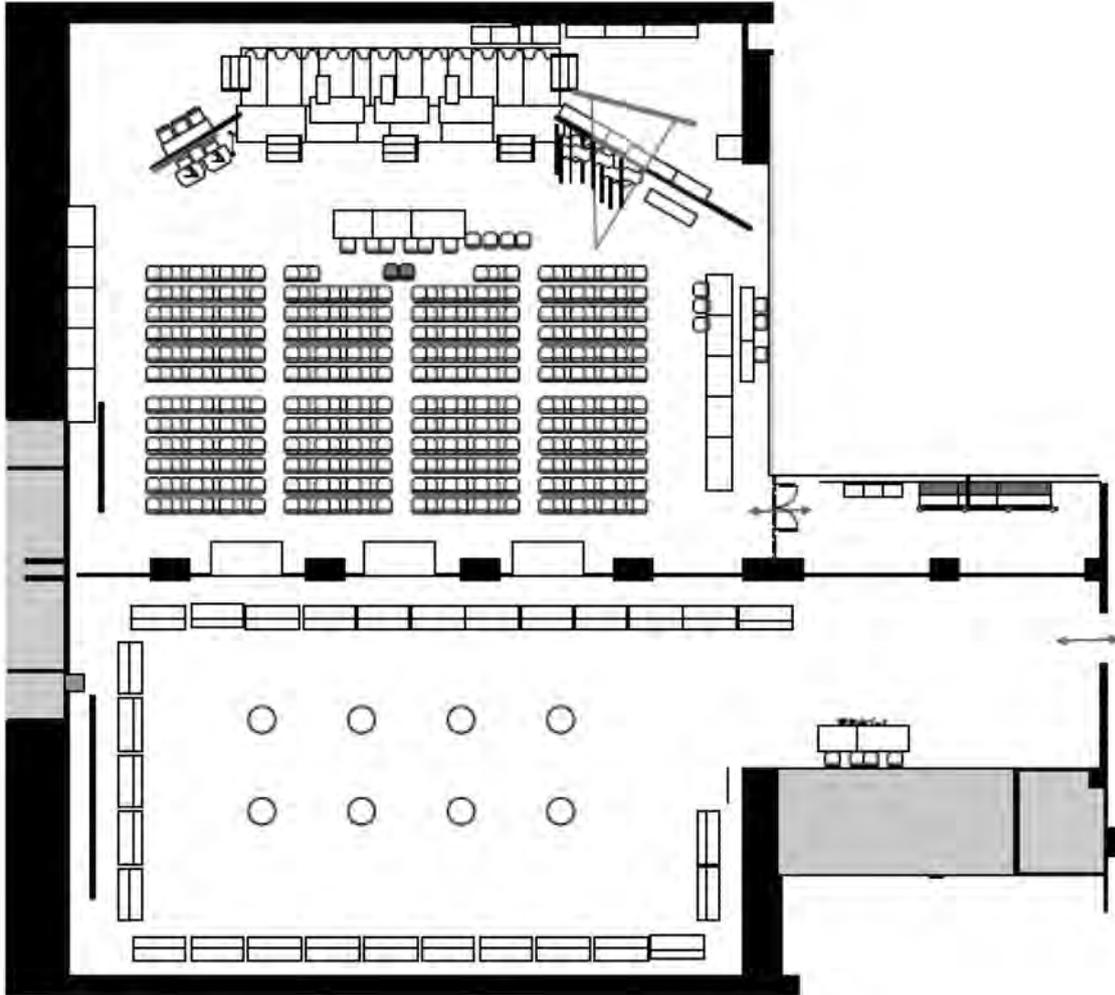
ホワイト・ラム/セルバレイ・ホワイト	30ml	(株)コートーコーポレーション
パイナップル・リキュール/オルデスローエ・アナナス	15ml	(株)ユニオンフード
コーヒー・リキュール/ジファール・カフェ	5ml	(株)コートーコーポレーション
オレンジ・シロップ/モナン・ブラッド・オレンジ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ラディッシュ、パイナップルの葉、穂紫蘇、レモン・ピール、ブラック・オリーブ
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

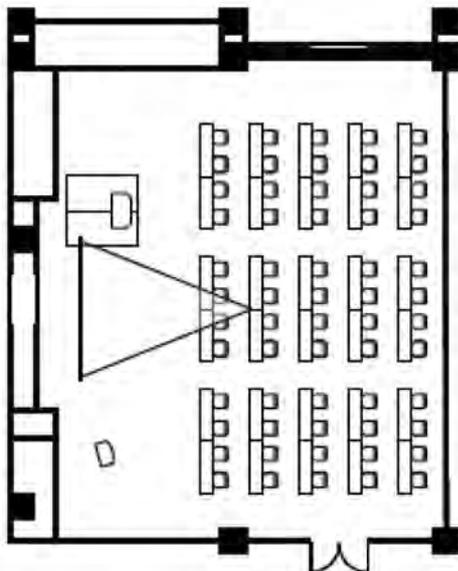
勤務先 bar lente TEL 096-223-6078

会場図

1F イースト21ホール (Aゾーン) 大会会場



1F イースト21ホール (Bゾーン) 賛助会ブース会場



3F 永代西の間 セミナー会場

賛助会員一覧

(五十音順)

アイデイ商事株式会社	ジャパン メディア セールス
アイビスジャパン株式会社	株式会社 Sincere
アクサス株式会社	スコッチモルト販売株式会社
アサヒ飲料株式会社	SudoWork 合同会社
アサヒビール株式会社	高橋酒造株式会社
株式会社ウイスク・イー	ディアジオ ジャパン株式会社
株式会社 HBS	株式会社デザインアンドデベロップメント
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社	株式会社デニオ総合研究所
小川珈琲株式会社	東レ株式会社
雄山株式会社	株式会社都光
ガイアフロー株式会社	ドーバー洋酒貿易株式会社
CAMPARI JAPAN 株式会社	株式会社 Traders Market
株式会社北澤企画事務所	株式会社ニイガタ
木下インターナショナル株式会社	日仏貿易株式会社
株式会社キムラ	日本酒類販売株式会社
キリンビール株式会社	日本たばこ産業株式会社
株式会社金龍	バカルディ ジャパン株式会社
堅展実業株式会社	株式会社八海山
国分グループ本社株式会社	フィリップ モリス ジャパン合同会社
株式会社 コートーコーポレーション	株式会社フードライナー
小正醸造株式会社	ブラウンフォーマンジャパン株式会社
株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー	ペルノ・リカール・ジャパン株式会社
株式会社佐弘商事	株式会社ベンチャーウイスキー
ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティ株式会社	本坊酒造株式会社
有限会社佐多宗二商店	三田飲料株式会社
サッポロビール株式会社	ミリオン商事株式会社
三悦刃物有限会社	株式会社武蔵屋
サントリーアライド株式会社	株式会社明治屋
サントリー株式会社	モンテ物産株式会社
三陽物産株式会社	株式会社ユニオンフード
三和酒類株式会社	ユニオンリカーズ株式会社
株式会社信濃屋食品	横山興業株式会社
ジャパンインサイト株式会社	リードオフジャパン株式会社
株式会社ジャパンインポートシステム	Remy Cointreau Japan 株式会社

協会理事及び監事一覧

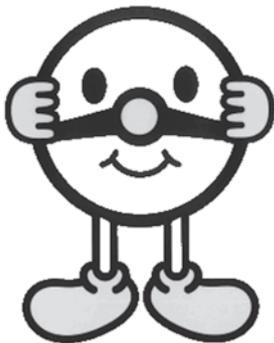
会 長	上野 秀嗣	北海道本部	本部長	大竹 正起
専務理事	須田 善一		常任幹事長	工藤 正史
副会長／顕彰委員長	平井 良紀	東北本部	本部長	金田 幸治
副会長／管理局長	高坂 壮一		常任幹事長	佐々木 直
副会長／財務局長	水澤 泰彦	関東広域本部	本部長	吉本 武史
副会長／渉外局長	井口 法之		常任幹事長	鈴木 一博
常務理事／総務局長	浅倉 淳	中日本本部	本部長	豊田 浩康
常務理事／技術研究局長	耳塚 史泰		常任幹事長	江川 充剛
常務理事／広報局長	中野 陽介	関西本部	本部長	松葉 道彦
常務理事／検定試験委員長	吉家 知也子		常任幹事長	林 壮一
監 事	今井 明弘	中国本部	本部長	平井 貴司
監 事	勝亦 誠		常任幹事長	児玉 康宏
		四国本部	本部長	上村 理広
			常任幹事長	上田 哲也
		九州本部	本部長	山下 和弘
			常任幹事長	橋本 浩二
協会職員(事務局長)	加藤 緑			

関東広域本部 役員・県支部長一覧

本 部 長	吉本 武史	会計書類確認者	黒田 洋一
常 任 幹 事 長	鈴木 一博	会計書類確認者	田畑 道崇
副 本 部 長	長谷川 信介	相 談 役	樋渡 好洋
副 本 部 長	椎葉 寛之	相 談 役	坪田 智
副 本 部 長	平石 学	新潟県支部長	土田 幸乃
総 務 部 長	吉田 尚	茨城県支部長	魚住 明年
総 務 副 部 長	澁谷 暁典	栃木県支部長	田代 晴美
財 務 部 長	小山 圭介	群馬県支部長	石田 哲哉
財 務 副 部 長	片野 靖雄	埼玉県支部長	軽部 哲也
管 理 部 長	岡崎 由美子	千葉県支部長	倉本 浩一
管 理 副 部 長	堀川 賀正	東京都支部長	八巻 博和
技 術 研 究 部 長	松尾 一磨	神奈川県支部長	山田 高史
技 術 研 究 副 部 長	稲葉 広道	山梨県支部長	齋藤 洋平
技 術 研 究 副 部 長	佐藤 隆介	長野県支部長	飯島 孝
技 術 研 究 副 部 長	鹿山 博康	静岡県支部長	平野 直子
広 報 部 長	竹田 英和	沖縄県支部長	藤川 将吾
渉 外 部 長	木村 充男		

名誉会員一覧

名誉会員(特別国際顧問)	中村 健二	名誉会員	皆吉 武治
名誉会員(特別技術顧問)	河守 勝次郎	名誉会員	長谷川 馨
名誉会員(特別運営顧問)	佐藤 昭次郎	名誉会員	坂井 正義
名誉会員(顧問)	佐山 義則	名誉会員	益永 泉一
名誉会員(顧問)	佐藤 喜代八	名誉会員	岡本 金己
名誉会員(相談役)	岸 久	名誉会員	宇座 忠男
名誉会員(相談役)	早川 恵一	名誉会員	相原 勝
名誉会員(相談役)	酒向 明浩	名誉会員	小森 正清
		名誉会員	高島 幸生
		名誉会員	木村 義久
		名誉会員	森野 友夫
		名誉会員	森山 秀光
		名誉会員	森 公三郎
		名誉会員	増田 隆史
		名誉会員	高橋 弘行
		名誉会員	保志 雄一



ハンドルキーパー

ハンドルキーパーは、自動車で仲間と飲食店などに行く場合に、お酒を飲まないで、仲間を自宅まで送り届ける人のことです。

ハンドルキーパー運動とは？ドライバーの皆様へ

自動車で仲間と飲食店などへ行く場合に、お酒を飲まない人(ハンドルキーパー)を決め、その人が、仲間を自宅まで送り届ける運動です。この運動は、オランダで8割の国民が意味を理解している「ボブ運動」を参考にしています。オランダでは、仲間同士や飲食店が「今日のボブは誰?」と呼びかけ、グループ内で飲酒をしない人を決めておき、飲食店もこれに協力する取り組みを実施しています。ドライバーの皆様には、飲酒運転を追放するために、ハンドルキーパー運動に積極的に参加・ご協力をお願いします。

酒類を提供するお店の方へ

「ハンドルキーパー運動」の趣旨をご理解いただき、ご協力ください。

- ・お客様がお車で来店されたかどうか、ご確認ください。
- ・その際に、どなたがお車を運転するのか(ハンドルキーパー)をご確認ください。
- ・お車を運転する方(ハンドルキーパー)には、アルコール類を提供しないでください。
- ・お車を運転する方(ハンドルキーパー)には、目印となるものをお渡しするか、目印となるものを席に置いてください。
- ・お客様が運転代行などを依頼して帰られる時は、その確認ができるまでお車のキーをお預かりください。

全国バーテンダー技能競技大会 51年の歩み

第1回 全国バーテンダー技能コンクール 決勝大会

1972年1月16日

札幌パークホテル(北海道札幌市)

優勝 紙谷 侑(北海道地区 旭川支部)



第2回 バーテンダー技能競技 決勝大会

1975年11月21日

麹町会館(東京都千代田区)

優勝 石川 善郎(関東々海地区 熱海支部)



第3回 全国バーテンダー技能コンクール決勝大会

1976年11月22日

大阪東洋ホテル(大阪府大阪市)

優勝 宇座 忠男(関西本部 大阪北支部)



第4回 全国バーテンダー技能コンクール決勝大会

1977年11月7日

ホテル リッチ仙台(宮城県仙台市)

優勝 興石 隆二(北海道本部 函館支部)



第5回 全国バーテンダー技能コンクール

1978年10月15日

国際ホテル(愛知県名古屋)

総合優勝 木口屋 誠一(九州本部 下関支部)



第6回 全国バーテンダー技能競技大会

(創立50周年記念全国大会)

1979年11月4・5日

銀座第一ホテル・八芳園(東京都)

総合優勝 壇原 勲(信越本部 長野支部)



第7回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1980年11月3日

小涌園(神奈川県箱根町)

総合優勝 相原 勝(関東々海本部 沼津支部)



第8回 全国バーテンダー技能コンクール

1981年9月6日

神戸オリエンタルホテル(兵庫県神戸市)

総合優勝 前田 巧三(九州本部 熊本支部)



第9回 全国技能コンクール決勝旭川大会

1982年10月17日

北海ホテル(北海道旭川市)

総合優勝 伊藤 路郎(北海道本部 札幌支部)



第10回全国技能コンクール

1983年10月23日

ホテル奥道後(愛媛県松山市)

総合優勝 江原 忠義(四国本部 愛媛支部)



第11回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1984年10月14日

ホテル東日本(岩手県盛岡市)

総合優勝 漆原 勇(東北本部 盛岡支部)



第12回 全国バーテンダー技能競技大会

1985年10月20日

ホテル・イタリヤ軒(新潟県新潟市)

総合優勝 吉田 善信(北海道本部 旭川支部)



第13回 全国バーテンダー技能競技大会

1986年11月2日

長崎グランドホテル(長崎県長崎市)

総合優勝 豊川 敏雄(四国本部 徳島支部)



第14回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1987年9月20日

大阪ターミナルホテル(大阪府大阪市)

総合優勝 山野井 有三
(関東東海本部 栃木県支部)



第15回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1988年9月11日

函館ロイヤル(北海道函館市)

総合優勝 小川 信行
(関東東海本部 栃木県支部)



第16回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1989年10月1日

広島ターミナルホテル(広島県広島市)

総合優勝 保志 雄一
(関東東海本部 栃木県支部)



第17回 全国バーテンダー技能競技大会

1990年10月14日
日本海運倶楽部(東京都千代田区)
総合優勝 片桐 久司
(関東東海本部 宇都宮支部)



第18回 全国バーテンダー技能競技大会

1991年10月20日
国際ホテル(愛媛県松山市)
総合優勝 酒向 明浩
(関東東海本部 銀座支部)



第19回 全国バーテンダー技能競技大会

1992年10月10日
山代温泉ホテル百万石(石川県加賀市)
総合優勝 菅沼 昭仁(東北本部 北上支部)



第20回 全国バーテンダー技能競技大会

1993年9月26日
市民プラザ ネクスト21、ホテル・イタリア軒
(新潟県新潟市)
総合優勝 古川 佳彦(新潟県本部 新潟支部)



第21回 全国バーテンダー技能競技大会

1994年11月27日
京都パークホテル(京都府京都市)
総合優勝 岡部 真理
(関東東海本部 栃木支部)



第22回 全国バーテンダー技能競技大会

1995年10月15日
ソラリア西鉄ホテル(福岡県福岡市)
総合優勝 横山 和久(中国本部 岡山支部)



第23回 全国バーテンダー技能競技大会

1996年10月10日
新高輪プリンスホテル(東京都港区)
総合優勝 大槻 健二(関東本部 渋谷支部)



第24回 全国バーテンダー技能競技大会

1997年9月28日
仙台国際ホテル(宮城県仙台市)
総合優勝 佐藤 千夏(九州本部 大分支部)



第25回 全国バーテンダー技能競技大会

1998年9月13日
旭川グランドホテル(北海道旭川市)
総合優勝 永岡 正光(関東本部 栃木支部)



第26回 全国バーテンダー技能競技大会

1999年10月10日
リーガロイヤルホテル広島(広島県広島市)
総合優勝 小林 清貴(関東本部 横浜支部)



第27回 全国バーテンダー技能競技大会

2000年10月28・29日
高知新阪急ホテル(高知県高知市)
総合優勝 山本 悌地(関東本部 横浜支部)



第28回 全国バーテンダー技能競技大会

2001年10月6・7日
名古屋 Marriott アソシアホテル
(愛知県名古屋市)
総合優勝 林 幸一(関東本部 長野支部)



第29回 全国バーテンダー技能競技大会

2002年10月12・13日
パンパシフィックホテル横浜
(神奈川県横浜市)
総合優勝 石垣 忍(関東地区本部 渋谷支部)



第30回 全国バーテンダー技能競技大会

2003年10月11・12日
新潟コンベンション・センター(新潟県新潟市)
総合優勝 勝亦 誠(関東地区本部 銀座支部)



第31回 全国バーテンダー技能競技大会

2004年6月6日
神戸オリエンタルホテル(兵庫県神戸市)
総合優勝 水澤 泰彦
(関東地区本部 新宿支部)



第32回 全国バーテンダー技能競技大会

2005年6月12日
JALリゾートシーホークホテル福岡
(福岡県福岡市)
総合優勝 浅倉 淳(関東地区本部 銀座支部)



第33回 全国バーテンダー技能競技大会

2006年6月24・25日
秋田キャッスルホテル(秋田県秋田市)
総合優勝 小西 広高
(関西地区本部 大阪北支部)



第34回 全国バーテンダー技能競技大会

2007年5月27日
ホテルロイトン札幌(北海道札幌市)
総合優勝 井口 法之
(関東地区本部 銀座支部)



第35回 全国バーテンダー技能競技大会
2008年5月11日
ホテルグランヴィア岡山(岡山県岡山市)
総合優勝 湯本 清美
(関東地区本部 沼津支部)



第36回 全国バーテンダー技能競技大会
2009年6月6・7日
京王プラザホテル(東京都新宿区)
総合優勝 田畑 道崇
(関東地区本部 銀座支部)



第37回 全国バーテンダー技能競技大会
2010年5月23日
サンポートホール高松(香川県高松市)
総合優勝 山田 高史
(関東地区本部 横浜支部)



第38回 全国バーテンダー技能競技大会
2011年5月22日
石川県立音楽堂コンサートホール
(石川県金沢市)
総合優勝 耳塚 史泰
(関東地区本部 銀座支部)



第39回 全国バーテンダー技能競技大会
2012年5月27日
ANAクラウンプラザホテル新潟(新潟県新潟市)
総合優勝 高橋 直美
(四国統括本部 高知支部)



第40回 全国バーテンダー技能競技大会
2013年6月2日
大阪国際会議場(大阪府大阪市)
総合優勝 松尾 一磨
(関東統括本部 銀座支部)



第41回 全国バーテンダー技能競技大会
2014年6月15日
ヒルトン福岡シーホーク(福岡県福岡市)
総合優勝 吉本 武史
(関東統括本部 銀座支部)



第42回 全国バーテンダー技能競技大会
2015年6月14日
仙台サンプラザホール(宮城県仙台市)
総合優勝 坪倉 健児
(関西統括本部 京都支部)



第43回 全国バーテンダー技能競技大会
2016年10月19日
帝国ホテル東京(東京都千代田区)
総合優勝 松尾 民子
(関東統括本部 銀座支部)



第44回 全国バーテンダー技能競技大会
2017年9月17日
ロイトン札幌(北海道札幌市)
総合優勝 小山 圭介
(関東統括本部 銀座支部)



第45回 全国バーテンダー技能競技大会
2018年9月30日
リーガロイヤルホテル広島(広島県広島市)
総合優勝 大久保 郁
(関東統括本部 横浜支部)



第46回 全国バーテンダー技能競技大会
2019年10月27日
JRホテルクレメント徳島(徳島県徳島市)
総合優勝 山崎 剛(関東統括本部 銀座支部)



第48回 全国バーテンダー技能競技大会
2021年10月23・24日
ホテルオークラ新潟(新潟県新潟市)
総合優勝 森崎 和哉(関西本部 兵庫支部)



第49回 全国バーテンダー技能競技大会
2022年10月8・9日
名古屋 東急ホテル(愛知県名古屋市)
総合優勝 戸沢 貴光
(関東広域本部 東京都支部)



第50回 全国バーテンダー技能競技大会
2023年10月21・22日
リーガロイヤルホテル(大阪府大阪市)
総合優勝 草野 聡(東北本部 福島支部)



第51回 全国バーテンダー技能競技大会
2024年10月26・27日
ホテル イースト21東京(東京都江東区)
総合優勝に輝くのは…



三悦刃物有限公司

〒501-3914
岐阜県関市鋳物師屋5丁目4番15号
TEL.0575-22-6666 FAX.0575-22-7962

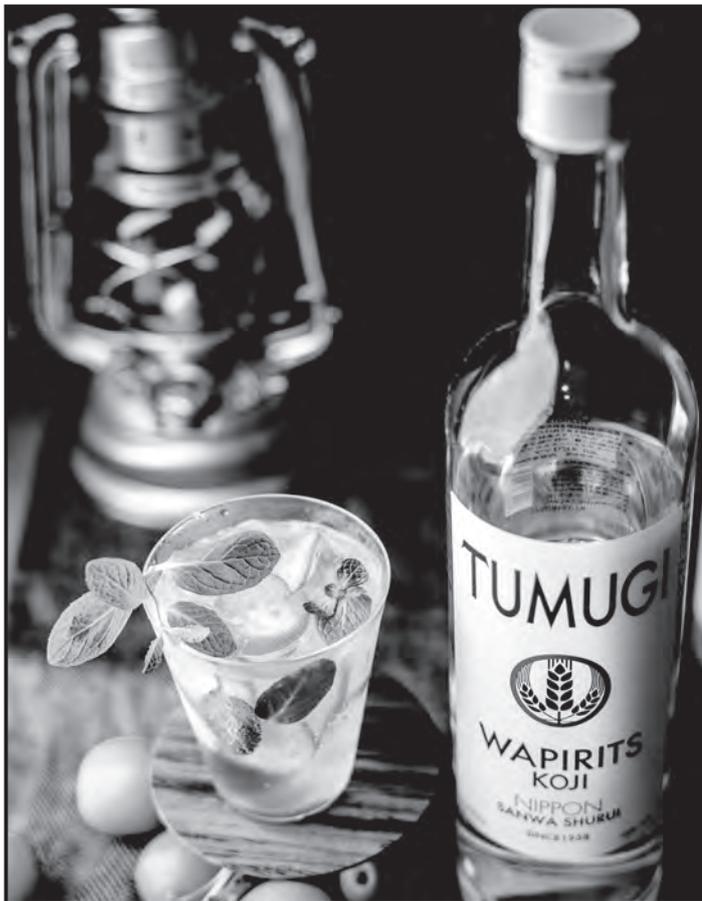


HEERING
CHERRY LIQUEUR

ヒーリングチェリーリキュール

1818年、コペンハーゲンで世界初のチェリーリキュールとして誕生。代々受け継がれる家族秘伝のレシピで造られるヒーリングは世界で最も多くの賞を受賞しているチェリーリキュールです。他にはないこの特別な1本は、あなたのドリンクを特別な1杯に。

お酒は20歳になってから
輸入販売元：三陽物産株式会社



世界的コンペティション
SFWSC
金賞受賞
DOUBLE GOLD

「TUMUGI BUNTAN」は
米国最大級の出品数を誇る酒類コンペティション
「SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS
COMPETITION 2021」において、
「DOUBLE GOLD」を受賞しました。



商品情報は
オフィシャル
HPから



飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。飲酒運転は、絶対にやめましょう。三和酒類株式会社 <https://www.sanwa-shurui.co.jp>

熊本の若き蒸留家たちの「こだわり」のジン

BEAR'S BOOK

それは、飲む物語。

熊本県産の柑橘や茶葉など全10数種類のボタニカルの香りと、丁寧な蒸留が生み出す、熊本発の正統派ドライジン。

それは、口にひろがる魔法。

「BEAR'S BOOK」の製法・品質へのこだわりはそのままに、ハーバル&フローラル系のいくつかのボタニカルが複雑に香るジン。



ECサイト限定商品

詳しくは

<https://www.ts-craft.jp>



お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中・授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
飲酒は適量を。飲んだあとはリサイクル。

高橋酒造株式会社

熊本県人吉市合ノ原町498番地

PINS
FACTORY®
FOR YOUR BEST MESSAGE
No.1のオーダーメイドサービス

Barとお客様をつなぐオリジナルピンズ
ピンズ製作はPINS FACTORYにお任せください。



★賛助会ブースにてNBA限定ピンズの販売、過去製作ピンズの展示をしております。
是非お立ち寄りください。

ピンズに関するお問合せ ※お問合せの際には、NBA会員である旨をお知らせください。

[TEL] 03-5441-7417
[HP] <https://www.pins.co.jp>

[FAX] 03-5441-7428
[e-mail] info@pins.co.jp

お問い合わせ先:

佐野 (さの) sano@pins.co.jp
結城 (ゆうぎ) yuki@pins.co.jp

KAVANAN CLASSIC
カバランクラシック


KAVANAN
SINGLE MALT WHISKY



 日本酒類販売株式会社

商品に関するお問い合わせ先: 0120-866-023(平日9時~16時 ※12時~13時は休止) お酒は20歳になってから。
お酒は楽しく適量に。飲酒運転は法律で禁止されています。妊婦中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響
を与える恐れがあります。



酒が好き
人が好き

武蔵屋

TEL : 0120-11-6348



ネットショップにお越しください

—Web—

—iOS—

—Android—



<https://store.musashiya-net.co.jp>



BIRDY.

TABLE by Erik Lorincz Supply

A Fusion of Technology
& Intelligent Design.

製造販売元：横山興業株式会社 〒471-0838 愛知県豊田市緑ヶ丘 2-8-1

TEL : 0565-27-5500 MAIL : birdy@yokoyama-co.com

official site : <https://birdy-j.com> store : <https://birdy.shop>

ZUBROWKA
ズブロッカ
アップルズー

「ズブロッカ」+りんご果汁+炭酸
最強にしてパーフェクトなカクテル!

ZUBROWKA
GIN
ズブロッカ
ジン

ZUBROWKA
CZARNA
ズブロッカ
チャルナ

www.zubrowka.jp
リードオフジャパン株式会社

一般社団法人 日本バーテンダー協会(国際バーテンダー協会加盟)

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F
URL www.bartender.or.jp E-mail nba@bartender.or.jp

第51回 全国バーテンダー技能競技大会 大会記念誌

発行日 2024年10月27日
発行責任者 上野 秀嗣
編集責任者 吉本 武史
発行所 一般社団法人 日本バーテンダー協会
編集 記念誌作成委員会

©NIPPON BARTENDERS' ASSOCIATION

無断転載・複写を禁じます。

本誌は、一般社団法人 日本バーテンダー協会 主催の全国バーテンダー技能競技大会の開催に基づき刊行されたものです。