

セミナー①10/26(土)14:00～15:00

タイトル

BTCS 総合優勝者たちによるトークセッション

セミナー内容説明文：

これまでの全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝した 3 名が、それぞれの大会で得た経験を元に、練習方法や作品作りについて鼎談し、カクテルコンペティションへの挑戦にかける考え方や想いを語っていただきます。

本セッションを通して、現役選手そしてこれから大会に挑戦する会員へ向けてのメッセージ溢れるセミナーとなっております。

出演者：

- 草野 聡 会員 2023 年 第 50 回全国バーテンダー技能競技大会 総合優勝
2024 年 IBA ワールド カクテル チャンピオンシップ (マデイラ大会)
ビフォアディナー カクテル部門 日本代表 (10/31～開催)
- 坪倉 健児 会員 2015 年 第 42 回全国バーテンダー技能競技大会 総合優勝
2016 年 IBA ワールド カクテル チャンピオンシップ (東京大会)
ショートドリンク (サワー) 部門 優勝
スーパーファイナル 優勝
- 山田 高史 会員 2010 年 第 37 回全国バーテンダー技能競技大会 総合優勝
2011 年 IBA ワールド カクテル チャンピオンシップ (ワルシャワ大会)
ファンシー カクテル部門 優勝
スーパーファイナル 優勝

セミナー②10/26(土)15:30～16:30

タイトル

N.B.A.プロフェッショナルバーテンダー向けコニャックセミナー

セミナー内容説明文：

コニャック現地で得る参考書には無い情報を元にして、コニャックをカクテルも含め美味しく提供するために、基本知識は飛ばしたテイスティング付きの N.B.A.プロフェッショナルバーテンダー向けセミナーです。

出演者：

中森保貴 (1974年6月5日生まれ)

2005年4月に地元の浅草・花川戸にて BAR DORAS を開業し現在 19 年。

日々、手法と技術を追究するカクテルは勿論のこと、ヨーロッパの“扉”の意味を持つ店名からヨーロッパ酒だけを扱うことに特化したスタイルの中、スコッチとコニャックをダブルメインとし、欧州他国含め例年現地へ赴き得られた知見を元にヨーロッパ各国の文化や伝統をお客様に伝道している。

著書に「旅するバーテンダー」、「旅するバーテンダー 2」。

全国や世界各地でコニャックセミナーの講師や、コニャックをベースとしたカクテルイベントでのゲストシフトを行う。

コロナ禍にて輸入酒類販売業免許を取得し、コニャック現地で決めた樽をプライベートボトルとしてアジア初上陸となるコニャックの輸入販売もバー(現在休業中)と並行して行っている。

セミナー③10/26(土)17:00～18:00

タイトル

日本人ブレンダーのアメリカンウイスキーへの挑戦

セミナー内容説明文：

ジャパニーズウイスキー誕生 101 年目での世界への挑戦。

日本人ブレンダーがウイスキーづくりの中で培った後熟や繊細なブレンド技術をアメリカンウイスキーに吹き込むことでこれまでに無い革新的なウイスキーづくりにチャレンジした背景をお伝えします。伝統的なバーボンのシェリー樽、ワイン樽で後熟した原酒をお楽しみいただけます。

出演者：

サントリー(株)ウイスキー部 シニアスペシャリスト

佐々木 太一 (1971 年 12 月 14 日生まれ)

※出演者は変更になる可能性がございます。

94 年、バレーボールチーム「サンバーズ」の選手としてサントリーに入社し Vリーグ 5 連覇に貢献。全日本の選手としても多くの国際試合に出場。現役引退後、07 年にサントリーの社内認定資格「ウイスキーアンバサダー」の第 1 期生となり、11 年にはウイスキー文化研究所認定「マスター・オブ・ウイスキー」試験で初の合格者（現在全国に 17 人）となる。現在はウイスキーアンバサダーとして日々全国各地を飛び回り、ウイスキーの魅力を伝えている。