

## 京王プラザホテル ニュースリリース

メンバー<ブリアン>中根庸介  
 創作カクテル「Dandyism Café～男の嗜み～」  
 第3回 HBA/国分(株)共催 カクテルコンペティション  
 スピリッツ・ウイスキー部門 グランプリ受賞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）2階/メンバー<ブリアン>バーテンダー 中根庸介（29歳）が、8月5日（水）に名古屋東急ホテルにて開催された「第3回HBA/国分（株）共催カクテルコンペティション」スピリッツ・ウイスキー部門においてグランプリの栄冠に輝きました。

「第3回 HBA/国分（株）共催 カクテルコンペティション」は、3部門に分かれており、この度は「スピリッツ・ウイスキー部門」において中根庸介がグランプリに選ばれました。ホテルバーメンス協会の全国12支部で予選が行われ、勝ち残ったファイナリスト各部門10名ずつ計30名が競いました。今大会のテーマは「GENERATIONS（ジェネレーション）」で、世代を超えて多くの人に愛され続ける、創意工夫かつ普及性のあるカクテルを創作し演技しました。

中根庸介の優勝カクテル「Dandyism Café（ダンディズムカフェ）～男の嗜み～」は芳醇な味わいの中にほのかな苦味が心地よい、大人の男性のコーヒブレイクをイメージしたカクテルで、この一杯を手手にホッとしたひとときをお過ごしいただきたいというメッセージを込めました。ベースにはジャパニーズラム「セブンシーズ」を使用しており、強くしっかりとした黒糖の香るラムに相性の良いクリームのリキュールやアイスコーヒー、キャラメルシロップが絶妙なハーモニーで加わり、爽やかな口当たりでありながらラムの樽の香りをほのかに感じさせる大人のカクテルに仕上げました。また大人の男性を彷彿とさせるシガーに見立てたシナモンスティックと蝶ネクタイ型のオレンジピールをアクセントに飾り、グラスを口元に寄せるたびにシナモンとオレンジの香りが漂う、心をくすぐる演出が施されているのも魅力の一つです。



中根庸介は2006年に入社後、バーテンダーとしてスカイバー<ポールスター>で研鑽を積み、現在はメンバー<ブリアン>に所属し日々カウンター業務を中心に行っています。バーテンダーとして9年目を迎える今年、全国規模の大会で初のグランプリに選ばれました。「今回は特にカクテルの味わいやネーミング、デコレーションと、ダンディズムというストーリーがぴったりと重なり合い、自信を持っていつものように美味しいカクテルを出そうという気持ちで臨みました。先輩に厳しく言われることですが、コンペティションの場だけでなくお客様の前でも姿勢は勿論のこと指先の見え方にも神経を使い、日頃から美しい所作を意識していたことも、緊張のなかで普段の自分を出すことができグランプリにつながったのではないかと思います。」とコメントをしております。

## ◇中根庸介 優勝カクテル

## 『Dandysm Café～男の嗜み～』

セブンシーズ	30ml
ワイルドアフリカクリーム	10ml
アイスコーヒー	10ml
モナンキャラメルシロップ	10ml
シナモンスティック	

シナモンスティック以外、  
 全ての材料をシェークグラスに注ぐ。

■販売店舗：館内バー・ラウンジ4店舗

■料 金：1,500円※サービス料・税金込



お問合せ・ご予約／03-3344-0111（代表）レストラン予約

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・石川 綾子・佐藤 亜紀  
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>