

2015年12月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

スカイラウンジ<オーロララウンジ>バーテンダー宿原右京 創作カクテル「Japonism au Lait(ジャポニズム オレ)」 第8回 HBAジュニアカクテルコンペティション・キリンカップ 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）45階/スカイラウンジ<オーロララウンジ>バーテンダー 宿原右京（しゅくはらうきょう 23歳）が11月29日（日）にハイアットリージェンシーにて開催された「第8回HBAジュニアカクテルコンペティション・キリンカップ」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。

「HBAジュニアカクテルコンペティション・キリンカップ」は、29歳以下のホテルバーメンがウイスキー・スピリッツ・ハードシードルの3部門に分かれてその創作力と技を競う大会で、バーテンダーの登竜門といえるコンペティションです。HBA（ホテルバーメンズ協会）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名計30名が競いました。第8回となる今年は世界中から訪日外国人観光客が増えている中、心のこもった『おもてなし』をカクテルで表現するというテーマでオリジナルカクテルが創作されました。

宿原右京の優勝カクテル「Japonism au Lait(ジャポニズム オレ)」は抹茶とスコッチウイスキーを日本の伝統的な茶道と世界の文化に見立て、異文化のマリアージュとして表現いたしました。ベースにはスコッチウイスキーの「ジョニーウォーカー ゴールドラベル」を使用しており、キャラメルのリキュールやバニラシロップが絶妙なハーモニーで加わり、しっかりとしたウイスキーを引き立てています。抹茶オレの優しい甘さとウイスキーの香りの融合が味わい深い、多くの方に愛されるカクテルとなりました。また、デコレーションにはひとつひとつオーダーごとに彫り上げるラディッシュの手鞠に日本の伝統的な遊びを表現し、そこにお茶の葉をかたどったライムの皮をアクセントに加えました。



宿原右京は2013年に入社後、バーテンダーとしてスカイラウンジ<オーロララウンジ>で研鑽を積み、自身としては初めての全国大会優勝となりました。「何よりもまず美味しいカクテルを作る、という先輩から言われた言葉を意識しながら、味わいのバランスを崩さないように目分量で絶妙な味わいを作れるよう、何度も何度も基本の練習をしました。先輩にはレシピや立ち振る舞いなど相談し、最後の最後まで美味しいカクテルになるように精度を一緒に高めていただきました。今回の優勝を励みに、常にこれからという気持ちで精進していきたいです。」とコメントをしています。

また、同大会のハードシードル部門では、スカイラウンジ<オーロララウンジ>の佃彬光が準優勝しております。

◇宿原右京 優勝カクテル

『Japonism au Lait(ジャポニズム オレ)』

ジョニーウォーカー ゴールドラベル リザーブ	40ml
デカイパー バタースコッチ キャラメル	20ml
ヘルメス グリーンティ	10ml
モナンバニラシロップ	1tsp
ミルク	30ml

ミルク以外の材料をシェイクし、氷の入ったシャンパングラスに注ぎ、牛乳で満たす。

- 販売期間：2016年1月1日（金）～
- 販売店舗：館内バー・ラウンジ4店舗
- 料 金：1,700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>