

2018年9月21日

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
ラ・メゾン・コアントロー ジャパン ファイナル 2018 優勝
世界的なバーテンディングのコンペティションで日本代表に決定

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）南館 2 階/メンバー<ブリアン>バーテンダー 中根庸介（33 歳）が、9 月 13 日（木）に天王洲マルシェマーケット東京にて開催されたラ・メゾン・コアントロー ジャパン ファイナル 2018 で優勝の栄冠に輝きました。ラ・メゾン・コアントロー ジャパンは、グローバルな環境で活躍したいと願う次世代のバーテンダーを支援するために開催しているコンペティションです。書類選考で選ばれた 9 名がファイナルに進み、卓越したバーテンディング力と柔軟なコミュニケーション力を競いました。

ファイナルのファーストチャレンジではレミーマルタンにまつわる 6 つのテーマから 1 つを選択し、1 番おすすめのグラス、飲み方を提案しながら 3 分間の自己アピールをするという審査が行われました。中根は「時間」というテーマで葡萄の植えつけから熟成まで、24 時間 365 日長い年月をかけて作られるレミーマルタンの味わい深さを、ホテルマンとして日々お客様を迎えおもてなしを追求する自分に重ねプレゼンテーションを行いました。

セカンドチャレンジでは書類審査で考案したコアントローを使用したオリジナルのマルガリータを実際に創作し、テーマや創作意図、作品の特徴について 6 分間に亘りプレゼンテーションを行いました。中根の創作したマルガリータ「Cher Frere ～親愛なる兄弟～」はコアントローのオレンジの爽やかな甘さ、テキーラの複雑さ、パイナップルシュラブのフルーティな酸味とコーディアルの柑橘系の苦み、そしてソルティパイナップルの塩味と、味覚の基本要素である甘味、酸味、苦味、塩味が一体となったカクテルです。コアントロー兄弟の想いから生まれたトリプルセック「コアントロー」、そして中根自身が弟との思い出の中にある「マルガリータ」、2 組の兄弟の絆に思いを馳せ創作した渾身の一杯となります。

2 つのチャレンジを経てトップ 3 が選ばれ、その 3 名でシークレットチャレンジと言われる当日発表された課題に取り組み、アジア大会の開催地「マレーシア」の“テロワール”をテーマとしたカクテルを 1 時間以内に考案し披露した結果、中根庸介が見事グランプリに選ばれました。書類審査で創作しセカンドチャレンジで披露したカクテル「Cher Frere ～親愛なる兄弟～」は南館 2 階/メンバー<ブリアン>で、10 月 1 日より販売いたします。

中根庸介は 2006 年に入社し、現在はメンバー<ブリアン>にて日々カウンター業務を中心に活躍しています。2015 年には「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を獲得し、2018 年のカクテルアワードでもグランプリを受賞するなど、今最も勢いのある実力派バーテンダーの一人です。中根は「グローバルな大会に出るのは初めてでしたが先輩をはじめとする周囲のアドバイスのおかげでグランプリを優勝できたと思っています。アジア大会に向け、気持ちを切り替え精進してまいりたいと思います。」とコメントをしております。

◇中根庸介 優勝カクテル「Cher Frere ～親愛なる兄弟～」

コアントロー 30 ml
ドンフリオ レボサド 20 ml
トリプルシトラスコーディアル 20 ml
パイナップルシュラブ 20 ml
ソルティパイナップル（ガーニッシュ）

ソルティパイナップル以外をシェークグラスに注ぐ。ソルティパイナップルを添える。

■販売店舗：メンバー<ブリアン> ■料金：2,100 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・小田 力・齊藤 直子・熱田 有紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

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