

2022年10月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

**横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2022 にてダブル受賞
スカイラウンジ<オーロラ>増田光汰がグランプリ&ベストテクニカル賞を獲得
優勝カクテル販売 2022年11月1日(火)~2023年1月31日(火)**

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林 克昌)45階/スカイラウンジ<オーロラ>バーテンダー増田光汰(26歳)が、10月10日(月・祝)に開催された「横濱インターナショナルカクテルコンペティション」のクラシック部門において優勝いたしました。

コロナ禍において3年ぶりの開催となった同大会は、クラシック部門・フレア部門・クリエイティブ部門それぞれの部門において、全国各地のバーテンダーが集まりバーテンディング力を競いました。今回グランプリを受賞した増田はクラシック部門に出場し、総勢47名のファイナリストが選出された最終選考では味全体の調和、ネーミングや創作意図などの味覚審査と、身だしなみを含め、セッティングの手際や使用器具の技術などの技術審査が行われました。増田は最終選考会を見事に勝ち抜き、グランプリとベストテクニカル賞の栄冠を獲得しました。



増田は横浜がジャズの街と呼ばれることに着目し、ジャズの大切な要素であるビート(Beat)と、喜びや嬉しい感情、そして心が震える時の鼓動(Beat)を掛け、カクテルを通して多様な幸せがメロディーを奏でるように横浜の街へ響き渡ることを願い、「Heart Beat」を創作しました。音楽とゆかりのあるテキーラをベースに使用し、その豊かな香りと口あたりの良さを活かしたカクテルに仕上げました。ストロベリーとバニラの甘さが味わいに深みを与え、フレッシュレモンジュースの酸味を加えることで、カクテル全体のバランスを整え、味わいを引き締めました。飲み口に僅かに感じる繊細な辛みにはトウガラシシロップを使用し、身体が感じる鼓動を表現した増田のこだわりが光ります。最後に音符型にかたどったライムピールとハート型にかたどったレモンピールを飾り、華やかに仕上げました。

増田は2017年入社後バーテンダーとしてスカイラウンジ<オーロラ>に配属され研鑽を重ね、5年目を迎える今年初優勝を飾りました。京王プラザホテルではこの度の優勝を記念し、2022年11月1日(火)~2023年1月31日(火)まで館内のバー・ラウンジ3店舗にて優勝カクテルを販売いたします。

■横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2022 優勝カクテル『Heart Beat』

ドンフリオ レポサド	30ml
ルジェ クリーム ド ストロベリー	10ml
1883メゾンルータン フレンチバニラ シロップ	10ml
1883メゾンルータン トウガラシ シロップ	1tsp
フレッシュレモンジュース	10ml

デコレーション:

ハート型のレモンピールと音符型のライムピールを一緒に添える。



販売期間: 2022年11月1日(火)~2023年1月31日(火)

場所: スカイラウンジ<オーロラ>、メインバー<ブリアン>、<カクテル&ティーラウンジ>

価格: 2,300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 杉浦 陽子・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

www.keioplaza.co.jp