

2024年10月11日

京王プラザホテル ニュースリリース

メインバー<ブリアン>川勝隆斗

「HBA東京支部主催第13回 創作カクテルコンペティション」

総合優勝 東京都知事賞受賞

優勝カクテル販売 2024年10月16日～12月30日

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）南館2階/メインバー<ブリアン>バーテンダー川勝隆斗(26歳)が、9月29日(日)に開催された「第13回 創作カクテルコンペティション “Dear Tokyo～カクテルで紡ぐストーリー～” GI「東京島酒」でおもてなし」にて、総合優勝を果たし、「東京都知事賞」と創作カクテルコンペティション優勝杯、そして勝者だけが羽織るブルージャケットを獲得いたしました。



新型コロナウイルスによる自粛などを経て5年振りの開催となった同大会は、お客様とともに楽しむコンペティションとして、自らも審査に参加することが特徴です。今年3月13日に「東京島酒」が地理的表示(GI)に指定されたことを記念した今大会は、東京七島酒造組合の「東京島酒」をベースにしたカクテルを36人のバーテンダーが競いました。

川勝は、今回のテーマである「東京島酒」の中で、令和4年にラベルチェンジした「七福嶋自慢(芋焼酎)」に着目しました。この「七福嶋自慢」

は、新島の高校生が体験学習として「七福薯(しちふくいも)」の栽培に取り組み、生徒たちが収穫した芋を原料に本品が仕込まれます。そして、卒業から2年後の成人式の際、祈祷した卒業生へ熟成された「七福嶋自慢」が記念品として贈呈される「青春を祝う酒」ということから描かれた場面を思い描く『Golden Hour ～島影の記憶～』を創作しました。青春時代をパッションリキュールとフランス原産の薬草リキュールで清涼感のある爽やかな味わいを表し、レモンジュースの酸味、マンゴーシロップの甘み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。カクテル制作に使用した材料は全て「七福嶋自慢」に合わせた「黄色のラベル」で統一するこだわりが光ります。最後に太陽を型取ったオレンジピールと金箔で島に寄せてくる波を表現し、島でのお祝いの場面を見事にカクテルに映し出しました。

川勝は2018年入社後バーテンダーとしてメインバー<ブリアン>で研鑽を重ね、念願の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、2024年10月16日(水)～12月30日(月)までメインバー<ブリアン>にて優勝カクテルを販売いたします。

■HBA東京支部主催第13回 創作カクテルコンペティション 優勝カクテル『Golden Hour ～島影の記憶～』

宮原 七福嶋自慢 芋焼酎	30ml
キングストン パッション リキュール	10ml
スーズ	5ml
レモンジュース	5ml
1883 マンゴー シロップ	10ml

デコレーション： かがやく太陽と、島に寄せる波を表現したオレンジピールの飾りを一緒に添える。



販売期間：2024年10月16日(水)～12月30日(月)

場所：南館2階/メインバー<ブリアン>

価格：1,900円(サービス料・税金込)

お問い合わせ・ご予約：(03)5322-8151【レストラン予約直通(受付時間10:00～20:00)】

本件に関するお問い合わせ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 小田 力・鈴木 亮太・荻野 裕基・松本 美季

〒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