

2022年2月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

第4回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション
スカイラウンジ〈オーロラ〉小坂駿が優勝の栄冠を獲得
優勝カクテル販売 3月1日(火)~4月30日(土)

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〉バーテンダー小坂駿（24歳）が2月19日（土）に開催された「第4回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」において優勝いたしました。本大会は「國酒を世界の人々に広げる」をテーマに掲げ、「日本の國酒である本格焼酎・泡盛を使用したカクテルで競い合うもので、訪日外国人が最初に接する機会が多いホテルやバーに広く浸透させ、認知度拡大を図ることを目的とした大会です。

コロナ禍における開催となった今回は、完全無観客でのオンライン配信ながらも全国のホテルバーメンから10名のファイナリストが選出され、京王プラザホテルからは3名が最終選考会に残り、最終選考会を見事に勝ち抜いた小坂が優勝の栄冠を獲得しました。

小坂は國酒を使用し、日本の四季や俳句など世界に誇る伝統や文化をカクテルで表現したいと考え「花しぐれ」を創作しました。同じく世代や国境を越えて世界に“だいやめ”（*1）文化を広げたい濱田酒造の想いに共感し、ベースには爽やかな味わいの後に芋の香りが鼻を抜けるフルーティかつフローラルな香りが特徴の芋焼酎「だいやめ~DAIYAME~」を使用しました。「花しぐれ」は俳句の季語で“桜の花びらをそっと濡らす通り雨”という意味があることに着眼し副材料を選定しました。濡れた桜の花びらの水滴をイメージしパールパウダーが入っている桜のリキュールを加え、きらきらと輝くピンク色のカクテルに仕上げました。さらに春に咲くすみれの花の香りや奥行を加え、焼酎の香りを邪魔しない微量のシロップで酸味とコクで深みを与え、余韻を楽しめるように檜のビターを加えました。最後に桜の花びらをかだとったビーツを飾り、「花しぐれ」を彷彿とさせる創作カクテルとして仕上げました。

小坂は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年目を迎える今年全国規模の大会で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3月1日（火）から4月30日（土）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。

（*1）“だいやめ”とは「晩酌して疲れを癒す」という意味を表す鹿児島方言を指します。

■小坂駿 優勝カクテル『花しぐれ』

だいやめ	30ml
アフロディーテ 桜	15ml
ボルス パルフェタムール	5ml
1883 メゾンルータン レモンシロップ	10ml
檜ビター	2dash

■第4回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション

優勝カクテル『花しぐれ』

期間：2022年3月1日（火）~4月30日（土）

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

価格：1,650円（*サービス料・税金込）

*アルコール類の提供については、時間短縮、中止となる場合がございます。



◎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・小田 カ・川嶋 慶子・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

