



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成27年10月19日

カクテルコンペティション全国大会

当ホテル大崎寛惟が日本一の座に！ 10月20日から優勝カクテルを販売

販売店舗：ホテルグランヴィア大阪 19階バー「サンドバンク」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、バーテンダー大崎寛惟（おおさき ひろただ）が、本年8月に名古屋で行われた「第3回HBA／国分櫛共催 カクテルコンペティション」において第1位を獲得いたしました。

これを記念し、当ホテルでは、優勝カクテルを、平成27年10月20日（火）から、19階バー「サンドバンク」において販売いたします。



「第3回HBA／国分櫛共催 カクテルコンペティション」アリーゼ部門
優勝カクテル「エテルリーゼ」

「HBA/国分(株)共催 カクテルコンペティション」は、約300年の歴史をもつ食品酒類の総合問屋である国分(株)と、全国のホテルバーテンダー等が会員となり組織されているHBA（一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会）の共催で実施されているカクテルコンテストです。

2013年から毎年開催され3回目となる今回は、ベースとなるリキュールやアルコールの種類別に「アリーゼ部門」と「ジャカール部門」、「スピリッツ・ウイスキー部門」の3部門に分かれて競われました。

5月に全国のHBA各支部にて141名が参加した予選が行われ、これを勝ち抜いた3部門の代表10名・計30名の選手が、8月に名古屋で行われた本選に挑みました。本選は、実技審査形式で、味覚審査を担当する5名と技術審査を行う3名の審査員のほか、約250名の観客を前に行われ、ネーミングや技術賞を含めた各賞が決定したものです。

実技審査では4分の持ち時間の中で、今年のテーマとなった「ジェネレーション」を表現し、今回当ホテル大崎は“世代を超えて吹き抜け、幸福を運ぶ永遠の風”を意味したカクテル「エテルリーゼ」を製作いたしました。

本カクテルにおいて大崎は、ベースとしたプレミアム・リキュール「アリーゼ グリーン・パッション」がもつ、鮮やかな緑色や柑橘の果皮をおもわせるさっぱりとした味わいで「風」の爽快感を表現しており、さらにグレープフルーツジュースやリキュールで、爽快感をより一層際立たせました。また、白桃のピューレを様々な材料の味わいをつなぐポイントとして用いるなど、総合的なバランスが評価され、このたび「アリーゼ部門」において第1位の評価を受けたものです。

尚、今回の優勝を記念して当ホテルでは、カクテル「エテルリーゼ」を10月20日（火）より、バー「サンドバンク」にて販売いたします。

商品の詳細は、以下の通りです。

1. 商品名称： カクテル「エテルリーゼ」
2. 販売期間： 平成27年10月20日（火）～
3. 販売店舗： ホテルグランヴィア大阪19階 バー「サンドバンク」
4. 営業時間： 平日14:00～24:00/土日祝11:30～24:00
(それぞれラストオーダーは23:20)
5. 販売価格： 1,850円（税金・サービス料込）
6. レシピ： アリーゼ グリーン・パッション 45ml
フレッシュ グレープフルーツジュース 10ml
K&Kにつぼんの果実 東北産 白桃（あかつき） 5ml
ペルノ アブサン 1dash をシェークしてカクテルグラスに注ぐ

■大崎寛惟（おおさき ひろただ） 略歴



昭和63年9月18日生 27歳
奈良県出身
HBAバーテンダー

平成21年3月 ホスピタリティツーリズム専門学校 卒業
平成21年4月 (株)ホテルグランヴィア大阪 入社
宴会部宴会サービス課配属
平成23年1月 レストラン部 バー「サンドバンク」配属
現在に至る

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 バー「サンドバンク」
TEL：06-6347-1436