



# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会

## The 52nd Bartenders' Technical Skills Competition



<10月12日(日)>

- ・セミナー
- ・選手会員交流前夜祭  
(N. B. A. 会員・友好団体会員限定)  
17:00～受付  
17:30～19:00選手会員交流前夜祭

<10月13日(月)>

- 12:20～受付
- 13:00～開会式
- 13:15～16:35競技大会
- 12:30～17:30賛助会ブース
- 17:45～19:55表彰式懇親会



2025.10.12[sun.]・13[mon.] ホテル イースト21東京

〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

主催：一般社団法人 日本バーテンダー協会

主管：一般社団法人 日本バーテンダー協会 関東広域本部

協賛：一般社団法人 日本バーテンダー協会 賛助会各社

後援：厚生労働省・東京都・一般財団法人 カクテル文化振興会

■ 誠に恐れ入りますが、酒類を提供するイベントのため、乳幼児を含む20歳未満の方のご入場は固くお断りいたします。

■ 自動車等の運転をされる方への酒類の提供は法律で禁止されていますので、サンプル等のご試飲はご遠慮ください。当協会は、来場者の飲酒運転が原因の事故等への責任は一切負いません。

■ イベント中、主催者及びメディア等の撮影による個人画像等の映り込みが発生する場合がございます。予めご了承のうえ、ご来場ください。



# 海薫る ハイボウルで 会いました。

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。

大人って、  
そう単純じゃない。



SUNTORY  
WORLD WHISKY  
A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES

碧 AO



水と生きる SUNTORY

NIKKA WHISKY

あなたの地図にまだない場所へ。

ニッカフロンティア

NIKKA FRONTIER



【ウイスキー】ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。  すべては、お客さまの「うまい!」のために。販売者:アサヒビール株式会社



# 目 次

● タイムテーブル .....	10
● ご 挨拶	
大会会長 上野 秀嗣 .....	11
大会委員長 吉本 武史 .....	12
● 祝 辞	
厚生労働大臣 福岡 資麿 .....	13
東京都知事 小池 百合子 .....	14
一般財団法人 カクテル文化振興会 理事長 岸 久 .....	15
● 大会役員・大会審査員・大会スタッフ .....	16
● 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 要綱 .....	17
● 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 出場選手一覧 .....	21
● 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ° .....	22
● 会場図 .....	28
● 賛助会員一覧 .....	29
● 協会理事及び監事・関東広域本部 役員・県支部長一覧 .....	30
● 名誉会員一覧 .....	31
● 全国バーテンダー技能競技大会 52年の歩み .....	32



## 日本バーテンダー協会について

一般社団法人 日本バーテンダー協会(N.B.A.)は、1929年(昭和4年)に飲料文化の発展とバーテンダーの技術の練磨と人格の陶冶を目的に設立され、1970年には厚生省(現 厚生労働省)より社団法人認可、2013年4月に内閣府より一般社団法人の認可を受け、現在に至っております。

当協会は、全国8本部・47都道府県支部にて構成され、日本における最大規模のバーテンダーの団体で、その足跡は我が国のバーテンダーの歴史でもあり、飲料業界の発展と共に歩んできた歴史とも言えます。

また情報化が一段と進み、飲料サービス業も多様化している現状を踏まえ、当協会では、国際的に活躍できるバーテンダーの育成を図るべく、1962年より国際バーテンダー協会(IBA)にアジアの国としては初めて加盟し、海外からの情報収集や加盟各国との友好関係の強化に努め、活発な活動を行っています。

毎年開催される全国バーテンダー技能競技大会は、格式・伝統共にわが国のみならず広く世界に知られており、優勝者には厚生労働大臣賞と開催地自治体の知事賞・市長賞が授与されます。また、バーテンダー呼称技能認定試験・インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験の資格制度があり、その他様々な公益性に富んだ活動を推進している組織です。

## 全国バーテンダー技能競技大会

この大会は単なるカクテルコンクールではありません。学科部門、デコレーション・ガーニッシュ部門、課題カクテル部門、創作カクテル部門の4部門の総合点で競う、わが国で最も権威あるバーテンダーの技能競技大会です。優勝者には厚生労働大臣賞、開催地知事賞・市長賞の授与、世界大会出場権の獲得等、最高の栄誉が与えられます。バーテンダーにおける知識とは、知ることを中心とする学問的な知識と実践的な技能の習得で成り立ちますが、本大会に挑戦することによって双方を徹底的に身に付けることができます。更に本競技大会は飲料文化発展の源泉として、関連産業を通して広く社会に還元されています。



# RÉMY MARTIN



THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
BARS  
2025

ASIA'S  
**50**  
BEST  
BARS  
2025

OFFICIAL COGNAC PARTNER

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

RÉMY COINTREAU JAPAN株式会社



THE  
WORLD'S  
50  
BEST  
BARS  
2025

ASIA'S  
50  
BEST  
BARS  
2025

OFFICIAL ORANGE LIQUEUR PARTNER

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

RÉMY COINTREAU JAPAN株式会社



JAPAN GIN ASSOCIATION  
**CRAFT GIN  
MASTERS**  
日本ジン協会  
クラフトジンマスター

# クラフトジン検定 開催決定

## 受験者募集中

日本ジン協会が主催するクラフトジン検定は、ジンに関する知識を深め、より一層ジンに親しみ、楽しんでいただくための検定試験です。合格者には「クラフトジンマスター」の称号を授与させていただきます。「クラフトジンマスター」となられた皆様には、日本ジン協会が行うジンの普及・発展活動を、共に行っていただければと思っております。

主催：日本ジン協会(一般財団法人 カクテル文化振興会 内)  
〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F  
E-mail: info@craftgin.or.jp <https://craftgin.or.jp/certificate/>



受験資格：満20歳以上

申込受付締切：2025年10月24日(金)

試験日：2025年11月9日(日)

試験会場：銀座フェニックスプラザ 3F(東京都中央区)

合格発表：2025年12月9日(火)

### 受験の流れ

#### 1. 申込

カクテル文化振興会ショッピングサイトにて受験料をご納付ください。

<https://cocktail.base.ec/items/118301020>  
**27,500円(税込)**



※受験料に合格認定料が含まれます。不合格の場合は、次回登録料1,100円で受験いただくことが可能です。

※受験料の決済が完了しましたら、申し込み完了となります。事務局から詳細をメールさせていただきます。

#### 2. 準備

公式テキスト『ジン大全』を元に、試験に臨んでください。『ジン大全』はカクテル文化振興会ショッピングサイトにてご購入いただけます。

<https://cocktail.base.ec/items/80986881>



#### 3. 受験

試験日：2025年11月9日(日)

会場：銀座フェニックスプラザ 3F  
東京都中央区銀座3-9-11 紙パルプ会館

受付開始：12:30より

当日対策セミナー：13:00～13:30 ※セミナー参加は任意です。

試験：13:35～14:20(試験時間45分間)

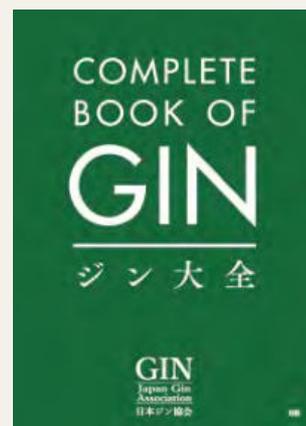
※試験開始20分経過後、退出可能とします。

※本人確認書類をご持参ください。(運転免許証・パスポート等写真が添付されているもの)

#### 4. 合格発表

2025年12月9日(火)

順次合格否通知をさせていただきます。合格者には認定証とカード・バッジを送付させていただきます。



『ジン大全』

5,500円(税込)・送料別途

監修：日本ジン協会

出版社：ジービー

単行本：ソフトカバー

ページ数：270ページ

サイズ：25.2×18.2×3cm



認定バッジ

試験当日、14:50からクラフトジン試飲・交流会を開催します。そちらも是非ご参加ください。  
参加は事前申し込みの上、当日参加料をお支払いいただきます。

# 日本ジン協会主催 クラフトジン試飲・交流会 開催



日本ジン協会は、ジンの普及・発展を行っている団体です。このたび、クラフトジンの試飲と業界及び一般の方の交流を深めるべく、試飲・交流会を開催することとなりました。この機会に是非ご参加いただき、クラフトジンの新たな発見や情報交換を行えればと思っております。

主 催：日本ジン協会(一般財団法人 カクテル文化振興会 内)  
〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F  
E-mail: info@craftgin.or.jp  
https://craftgin.or.jp/  
参加対象：満20歳以上の酒類業界・  
バーテンダー・ジン愛好家等  
申込受付締切：2025年10月24日(金)



数種類のジンの試飲及びプロフェッショナルのバーテンダーの  
ジンカクテルをお楽しみいただけます。

<https://business.form-mailer.jp/fms/8791a91a309245>

参加料3,000円(税込) 参加料は当日、現金でお支払いください。

開催日時：2025年11月9日(日) 14:50~16:30 (受付14:20~14:50)

会 場：銀座フェニクスプラザ 3F 東京都中央区銀座3-9-11 紙パルプ会館

※アルコール度数の高いお酒の試飲会ですので、空腹での試飲とならないよう、軽食をご用意します。



当日は主催者がおすすめの数種類のジンをご用意します。

酒類メーカーでご参加の方は、是非おすすめの数種類のジンをご持参ください。自社のジンのアピールをしていただくとともに、他社のジンを読み交わし、業界関係者・バーテンダー・愛好家と交流を深めてください。

当日、会場に用意された様々なジンを使って、バーテンダーがクラシックカクテルを提供します。同じカクテルでも銘柄が違えば味わいが変わります。その違いを是非お楽しみください。



写真はイメージです。ボトルデザインが現在と異なるものもございます。ご了承ください。

当日、クラフトジン試飲・交流会の前に、クラフトジン検定も開催します。  
そちらも是非受験をご検討ください。

**KA  
VA  
LAN**  
SINGLE MALT  
WHISKY



カバランクラシック  
**KAVALAN CLASSIC**

 日本酒類販売株式会社

商品に関するお問い合わせ先: 0120-866-023 (平日 9時~16時 ※12時~13時は休止) お酒は 20 歳になってから。お酒は楽しく適量に。飲酒運転は法律で禁止されています。妊婦中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

駒ヶ岳

**KOMA  
GA  
TAKE**  
SINGLE MALT JAPANESE WHISKY



長野県、中央アルプスの麓。  
冷涼な気候と豊かな自然に抱かれた、マルス駒ヶ岳蒸溜所。

穏やかな時の流れに熟成をまかせ、  
限定本数で届けられてきた「シングルモルト駒ヶ岳」。  
いよいよ定番のジャパニーズウイスキーとして登場します。

目指したのは“クリーンでリッチ”な味わい。  
日常に、いつでも楽しめる一杯を  
どうぞお楽しみください。

シングルモルト駒ヶ岳  
アルコール分/45%  
内容量/700ml(化粧箱入り)  
参考小売価格/7,920円(税込)



飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。  
お酒は楽しく適量を。

本坊酒造株式会社 [www.hombo.co.jp](http://www.hombo.co.jp)

---

## タイムテーブル

---

- 10月12日(日) セミナー 12:30~13:30、14:15~15:15、16:00~17:00  
※セミナーの内容、タイムスケジュールは協会ホームページでご確認ください。  
選手会員交流前夜祭 17:30~19:00(受付17:00~)

- 10月13日(月)
- |                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| 開場                          | 12:30~      |
| 賛助会ブース                      | 12:30~17:30 |
| 開会式                         | 13:00~13:15 |
| 開会の辞                        |             |
| 選手入場                        |             |
| 会長挨拶                        |             |
| 審査員紹介                       |             |
| 競技説明                        |             |
| 選手退場                        |             |
| 課題カクテル部門                    | 13:15~14:45 |
| 休憩                          | 14:45~15:05 |
| 創作カクテル部門 (デコレーション・ガーニッシュ部門) | 15:05~16:35 |
| 表彰式懇親会開場                    | 17:30       |
| 表彰式懇親会                      | 17:45       |
| 会長挨拶                        |             |
| 総評                          |             |
| 結果発表                        |             |
| 乾杯                          |             |
| ご来賓紹介                       |             |
| 受賞選手演技                      |             |
| デコレーション・ガーニッシュ部門            |             |
| 課題カクテル部門                    |             |
| 創作カクテル部門                    |             |
| 総合優勝者接遇体験                   |             |
| 賛助会員紹介                      |             |
| 主管本部挨拶                      |             |
| 閉会の辞                        |             |
-

## ご挨拶

一般社団法人 日本バーテンダー協会 会長  
大会会長 上野 秀嗣



第52回 全国バーテンダー技術競技大会 開催にあたり、ひと言ご挨拶申し上げます。

まずは本大会にご後援いただきました厚生労働省・東京都・一般財団法人 カクテル文化振興会の皆様に、協会を代表いたしまして厚く御礼を申し上げます。

昨年51回大会より次の半世紀に向け、大会の内容も大きく変わりました。バーテンダーとして真の実力を測る、より実践的な大会に進化したと自負しております。大会1日目には、様々なコンテンツを網羅したセミナーを開催し、若手を中心とした会員の向学に努めました。友好団体の皆様にも当協会会員と同様の機会をご提供し、業界全体の知識の向上に貢献しました。同時に賛助会会員の皆様と会員・選手との交流会を開催し、自社製品を使用の選手と直接触れ合える機会を作りました。

昨年新たな第一歩をこの東京の会場で迎え、未来に向け踏み出し、開催できたことを誇りに思っているのと同時に、本日お忙しい中、当会場に足をお運びいただきました皆様には、感謝の念に堪えません。皆様方におかれましては、ごひいきの選手もいらっしゃるかと存じますが、何とぞ全選手に向け、分け隔てない温かい拍手をお願いいたします。

全国の本部予選会より選抜され出場する30名の選手の皆様、ご出場誠にありがとうございます。昨年から出場枠が拡大され、より多くの選手が会場の皆様に日頃の成果を披露することができるようになりました。壇上に立つ選手は、当協会が誇る精鋭バーテンダーです。日々研鑽された技術を遺憾無く発揮され、その努力が報われ、優秀な成績を収められることを祈念いたします。また、総合優勝者には来年のIBA主催 ワールド・カクテル・チャンピオンシップへの出場権が与えられます。この出場選手の中からワールドチャンピオンが生まれることを期待し、出場選手が不安なく大会に臨めるよう、尽力する所存です。

結びに、常日頃より当協会の活動にご理解とご支援をいただき、本大会にも多大なご協賛を賜りました賛助会各社様には衷心より感謝の意を表しますとともに、主管本部として運営にご尽力をいただきました関東広域本部 吉本本部長はじめ、役員・スタッフ各位に深く感謝申し上げます、挨拶といたします。ありがとうございました。

## ご 挨拶

一般社団法人 日本バーテンダー協会  
関東広域本部 本部長

大会委員長 吉本 武史



第52回 全国バーテンダー技能競技大会が開催されるにあたり、一言ご挨拶を申し上げます。関東広域本部主管のもと本大会を開催するにあたりまして、多大なるご支援・ご協力を賜りました関係各位、また本日ご来場いただきました皆様に心より厚く御礼申し上げます。

全国8本部の厳しい予選会を勝ち抜き代表として選ばれた選手の皆様、ご出場誠におめでとうございます。世界的にみましても、これほどまでに高度な知識と技術を競い合う大会は他に類を見ません。これまで培ってこられた努力の成果を存分に発揮し、夢の実現へ向けて全力を尽くしていただきたいと思えます。その積み重ねてきた知識と技術は、必ずや今後のバーテンダー人生に大きな糧となることでしょう。技術の練磨のみならず、大会を通じてお互いを称え合い、礼節を尊び、協会活動を通して人間力をさらに高めていただきたいと思えます。そして、この大会から世界に羽ばたくバーテンダーが誕生することを、心より期待しております。ご来場の皆様におかれましては、どうか選手たちへの温かい応援をお願い申し上げます。関東広域本部は団結力とおもてなしの心をもって、今年も歴史に残る大会を開催できるよう、万全の準備を整えて参りました。

結びにあたり、本大会開催にご後援を賜りました厚生労働省・東京都・一般財団法人 カクテル文化振興会の皆様、並びに日頃より当協会の活動にご理解とご支援を賜っております賛助会員各社様・関連団体の皆様に、心より感謝と御礼の意を表しますとともに、ご挨拶とさせていただきます。



## 祝 辞



厚生労働大臣 福岡 資麿

第52回 全国バーテンダー技能競技大会の開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

一般社団法人 日本バーテンダー協会 会員の皆様におかれましては、上野会長のリーダーシップの下、バーテンダーの資質の向上や調酒に関する知識の普及、食品衛生の推進、バーにおける健全で衛生的な環境の確保等に取り組み、我が国の衛生水準の向上に貢献いただいていることに、心より感謝を申し上げます。

本競技大会は、全国8本部で開催された予選会を勝ち上がった優秀なバーテンダーの皆様が、日頃の研鑽と錬磨によって培った調酒技術や食品衛生に関する知識を競う大会であり、歴史と権威のある大会と伺っています。ご参加されるバーテンダーの皆様が、日頃の力を遺憾なく発揮され、優秀な成績を収められますことを期待しております。

また、この大会を通じて優れた技術と発想、おもてなしの心のこもった接客サービスが普及・浸透し、バーテンダー技術の向上に資するとともに、業界の更なる発展につながっていくことを心から願っております。

本日お集まりの皆様におかれましても、今後とも衛生的かつ上質なサービスを提供していただき、国民生活の充実と公衆衛生の向上に御協力いただきますようお願いいたします。

結びに、本大会の御成功とバーテンダー業界の皆様の方々の今後の御活躍と御健勝を祈念して、私の挨拶といたします。



## 祝 辞



東京都知事 小池 百合子

このたび、第52回 全国バーテンダー技能競技大会が、ここ東京で開催されますことをお慶び申し上げます。国内各地区の予選を勝ち抜いてきた選手の皆様、関係者の皆様、ようこそ東京へ。心から歓迎いたします。

一般社団法人 日本バーテンダー協会は、昭和4年の創立以来、わが国のバーテンダーの資質向上と調酒に関する正しい知識の普及を通じ、飲料文化の発展と有為な職業人の養成に尽力してこられました。東京には、世界的にも高い評価を得ている飲食店、ホテルなどが集積し、食文化の多彩さ、奥の深さが多くの人々を魅了しています。その中で、バーテンダーの皆様が創るカクテルが、日本が誇るおもてなしの心とともに、類まれなる魅力を発揮しているのは、皆様の熱意と御努力の賜物にほかなりません。

選手の皆様は、大会に向けて、ひたむきに技能の研鑽に励んでこられたことと思います。これまで培ってきた知識や技術、味覚やネーミングの独創性など、皆様の研ぎ澄まされた感性を遺憾なく発揮してください。皆様の努力が実を結び、素晴らしい成果を収められることを期待しております。

海外から多くの旅行者が日本を訪れる中、本大会が東京で開催されることは、日本の飲料文化のレベルの高さを世界に発信する、またとないチャンスです。皆様が創る魅力的なカクテルが、東京、日本全国、そして世界中に活力と潤いを与えてくださることでしょう。

結びに、貴協会の益々の御発展と、皆様のさらなる御活躍、御健勝を祈念し、お祝いの言葉といたします。

## 祝 辞

一般財団法人 カクテル文化振興会  
理事長 岸 久



第52回 全国バーテンダー技能競技大会の開催、誠におめでとうございます。  
日本全国より選抜された選手の皆さんには、心よりお慶びを申し上げます。  
このたびも皆様の多大なる努力とご支援により、大会と表彰式懇親会が開催されることは、会員のみならず広くバーテンダーとオーセンティックバー業界にとって、大きな意義のあることでしょう。

日本バーテンダー協会は、1970年(昭和45年)に厚生省(現 厚生労働省)より社団法人認可を得ました。そして全国バーテンダー技能競技大会には大臣賞が授与されることとなりました。資格制度のインターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験は、かつては「厚生省認定バーテンダー」でした。戦前戦後を通じて公衆衛生と、人をもてなし、精神衛生の向上に寄与してきた歴史と活動は、このコロナ禍の中で大きな意義を持ちました。

内閣府に提出したガイドラインは、100年近い実績のある日本バーテンダー協会がまとめるように指導があり「オーセンティックバー」のガイドラインが作成され、これによりはじめて公にオーセンティックバーの業態が記されました。

街にあっても商業施設内・宿泊施設内でも専門知識と技術を有するバーテンダーを擁する専門バーはオーセンティックバーであり、その他の呼称は無いこととなりました。

カクテル文化振興会は日本バーテンダー協会が設立した団体です。東京 インターナショナル バーショーを開催し、日本ジン協会のクラフトジンマスター資格制度を実施します。活躍するバーテンダーは今大会の選手として、スタッフとして経験を積み、大きな国際イベントを成功させています。

そうしたバーテンダーの技術と精神を養い、高い知見と実践へと達しめる大きな柱が全国バーテンダー技能競技大会です。

今後も100回と永続する素晴らしい大会かと存じます。最後になりましたが、ご後援の諸官庁・行政・団体・企業の皆様には、カクテル文化振興会としても衷心より厚く御礼申し上げます。

## 大会役員

大会会長	上野 秀嗣
大会統括	須田 善一
大会委員長	吉本 武史
大会副委員長	長谷川 信介
	椎葉 寛之
	平石 学
大会準備委員長	鈴木 一博
競技実行委員長	耳塚 史泰
競技実行副委員長	松尾 一磨
学科試験実行委員長	吉家 知也子
集計責任者	浅倉 淳
受付責任者	水澤 泰彦
賛助会ブース責任者	井口 法之
会員情報管理責任者	高坂 壮一
広報責任者	中野 陽介
動画関連責任者	加藤 緑

## 大会審査員

上野 秀嗣	会長 ※審査委員長
平井 良紀	副会長
大竹 正起	北海道本部 本部長
金田 幸治	東北本部 本部長
吉本 武史	関東広域本部 本部長
豊田 浩康	中日本本部 本部長
松葉 道彦	関西本部 本部長
平井 貴司	中国本部 本部長
上村 理広	四国本部 本部長
山下 和弘	九州本部 本部長

## 大会スタッフ

大会統括	須田 善一 (協会役員)	撮影担当	中野 陽介 (協会役員)
スタッフ統括	鈴木 一博 (関東広域本部)		樋渡 好洋 (関東広域本部)
司会	鵜殿 剛章 (東京都支部)		竹田 英和 (関東広域本部)
	田村 綾 (東京都支部)		黒田 洋一 (関東広域本部)
会場担当	池田 昌康 (東京都支部)	動画関連担当	加藤 緑 (協会職員)
	佐藤 典之 (東京都支部)	選手控室担当	山田 高史 (神奈川県支部)
	細村 茉世 (東京都支部)	競技準備担当	耳塚 史泰 (協会役員)
受付担当	水澤 泰彦 (協会役員)		松尾 一磨 (関東広域本部)
	高坂 壮一 (協会役員)		佐藤 隆介 (関東広域本部)
	小山 圭介 (関東広域本部)		松尾 民子 (東京都支部)
	片野 靖雄 (関東広域本部)		戸沢 貴光 (東京都支部)
	坂上 裕大 (東京都支部)		長友 俊也 (神奈川県支部)
	池上 雅子 (東京都支部)		雨宮 尚人 (東京都支部)
	倉本 浩一 (千葉県支部)		槇永 優 (東京都支部)
	八巻 博和 (東京都支部)		黄瀬 明彦 (神奈川県支部)
	田島 北子 (協会職員)		森脇 拓 (東京都支部)
賛助会ブース担当	井口 法之 (協会役員)		西舘 拓史 (東京都支部)
	椎葉 寛之 (関東広域本部)		向田 仁 (東京都支部)
	木村 充男 (関東広域本部)	集計担当	浅倉 淳 (協会役員)
	田畑 道崇 (関東広域本部)		吉田 尚 (関東広域本部)
作品担当	小村 さくらこ (東京都支部)		澁谷 暁典 (関東広域本部)
	松浦 美織 (東京都支部)		平石 学 (関東広域本部)
	佐藤 奏恵 (東京都支部)	集計担当補佐	軽部 哲也 (埼玉県支部)
タイム担当	吉家 知也子 (協会役員)		下池 健太 (東京都支部)
展示・デコレーション・ガーニッシュ部門担当			
	長谷川 信介 (関東広域本部)		
	堀川 賀正 (関東広域本部)		
	稲葉 広道 (関東広域本部)		
	椎葉 新平 (東京都支部)		

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 要綱

## ■競技部門

### ◎服装

出場時の服装は白コート・白ワイシャツ(白ブラウス)・黒蝶タイ(黒リボン)・黒ズボン(黒スカート)・黒靴とする。サロンは黒・白どちらでもよい。ジーンズ・スニーカーは認めない。パーコートの上からアームバンド等をしないこと。(シャツの腕まくりもしないこと)

### 【1】 学科部門

制限時間20分(20点満点)

#### <バーテンダー必須問題20問>

バーテンダー必須問題は2016年に改訂された『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』の中より出題する。検定試験委員長が作成。(筆記用具各自持参)

### 【2】 課題カクテル部門

制限時間5分(50点満点)「3杯分×2調整」

#### 製作カクテル

シェーク・ステア共にベースのみをあらかじめ告知。

『改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック』より当日、課題カクテルが発表され、参加選手が同じ材料を使用してハンドメジャーにて3杯ずつ作成する。

#### <材料>

シェーク ウオッカ ウェルキンソン・ウオッカ 40度 720ml アサヒビール(株)

ステア ジン ビーフーター 40度 700ml サントリー(株)

※各指定カクテルを3杯ずつシェーク・ステアし、カクテル・グラスに注ぐ。

※会場にて新品のボトルがベース・副材料共に用意されているので、そちらを使用すること。

#### <器具規定>

協会指定製品大シェーカー、大ミキシング・グラス、バー・スプーンを選手自身が持参し、使用すること。

その他の必要な器具等も選手自身が持参すること。

カクテル・グラス(石塚硝子(株)アデリア Sライン・シリーズ・カクテル L-6879)は、会場にて用意されているが変更する場合あり。カラフェを使用するカクテルの場合は協会指定製品のカラフェで統一とする。((株)北澤企画事務所より販売)

#### <氷>

基本的にキューブ・アイス(あらかじめ水をかける等の角取り処理されたもの)を使用する。

#### <競技規定>

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一歩下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

シェーカーにメジャー・カップを使用せず3杯分の材料を注ぎ、氷を入れたミキシング・グラスにメジャー・カップを使用せず3杯分の材料を注ぎ、材料に応じて適度なスピード・回数でステアする。(基本的なステア 参照)

次いで、シェーカーに氷を入れ、材料に応じて適度なスピード・回転でシェークする。

(基本的なシェーク 参照)

シェーク・ステアの順序はいずれからでもよいこととする。

材料を注ぎ入れる順序は、ベース・副材料いずれからでもよいこととする。

グラスには、氷を入れてグラス・チルドを行うこと(グラス・チルド 参照)。

製作中に、デコレーション・氷・器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

用意されている8個のグラスのうち、シェーク・ステア各3個に1往復でカクテルを注ぐ。

注ぎ終わったら、4個目・8個目のグラス上でシェーカー及びミキシング・グラスを逆さにし、残量がある場合は全てを注ぎ、ない場合でも2秒間静止すること。(杯数は違うが注ぐ手順 参照)

オリーブ・チェリーがある場合は飾る。カクテル・ピン(指定の楊枝)の向きは揃っていれば左右どちらでもよい。

ビターズ・ボトルの1振りには1動作ごとに手首を返すことを基本とする。

ピールがある場合はする。ピールは片手で行うものとする。両手で行うものはツイストとする。

カクテルを仕上げ整理整頓が終了したら、一歩下がって一礼して待機する。

※キューブ・アイスの大きさ、競技台の高さ(基本高さ100cm×±5cm・幅180cm±10cm・奥行90cm±5cm)は、選手案内にて通知される。

### [3] デコレーション・ガーニッシュ部門

制限時間15分(40点満点)

材料は各自が持参し、切り込みや下準備をしていない物。素材そのままの状態の物。

材料は拭く・磨く・産地シールを剥がすなどの事前準備は行うことができる。しかし、切り揃える・切り込みを入れる・果実のへたなど事前に手を加えることはできない。審査項目を熟知してデコレーション・ガーニッシュを作成すること。

#### <器具規定>

ミートナイフ・ペティナイフ・カービングナイフ・型抜き・彫刻刀などデコレーション・ガーニッシュを作成にあたり、必要器具は選手が持参。(包丁は協会指定製品とする)

※協会ホームページ 協会指定商品購入情報詳細 参照。

デコレーション・ガーニッシュの設置素材として、爪楊枝・竹ひごなどあまり着色のない(自然な色)素材を使用すること。(設置しやすいように加工可)爪切り・ニッパ等で設置素材の不要部分を処理する。

ダスター・サロンも持参すること。

※ステージ上で作成した創作カクテルにそのまま設置できる状態で仕上げを行うこと。

競技台高さは80cm±5cm、幅は180cm±10cm、奥行90cm±5cm、まな板(横60cm×縦30cm)を基本的なサイズとし、塩水ボウル(使用する場合は通知すること)、大皿(旧フルーツ皿)、小皿は会場に用意されている。持参したボウル、皿を使用しても構わない。

#### <競技規定>

選手は器具を持って入場し、予め自身でセッティングした材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一歩下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

カッピングした酸化しやすい材料は、用意されている塩水ボウルで酸化防止を行いながら使用すること(使用しない場合は競技台上に置かない)。ナイフやまな板は、材料の種類ごとに果汁や食塩水をきれいに拭く。

競技時間の経過通達は、5分・10分・14分30秒・15分を口頭で伝える。

(“5分経過・10分経過・30秒前・時間です”とタイム係より伝えられる)

選手は、時間内に作成した必要数のデコレーション・ガーニッシュをグラス類に(創作カクテル部門のステージ上で設置できる状態)審査員の見やすいように配置し、整理整頓を済ませ、使用したナイフ類は競技台のどちらか一方の端に揃えて置くこと。

使用しなかった材料・楊枝類は、整理整頓をして小皿に残しておいてよいこととする。

(大きい材料は小皿にのせなくてよい)

以上が完了した上での静止状態(一歩下がって一礼を合図とする)を競技終了とする。

競技中に、材料・器具等を落とした選手は、一歩下がって一礼すること。

競技終了後に創作カクテル部門の演技に移り、手を加えることはできない。

競技中に指を切った場合、自ら絆創膏などで速やかに処置をするか、競技責任者から指摘を受けタイムを止めるかどうかを選手に確認し、その場の判断により決定する。

(タイムを止める場合、その間はその選手のみの時間が止められる)

あまりにも傷が深い場合は、審査員の裁量により競技中止も辞さないこととする。

競技前に手を切っている・手が荒れている選手などは、処置をしてから競技に臨むこと。

※当日のまな板・大皿(旧フルーツ皿)・小皿・ボウルの大きさ、競技台の高さの詳細は選手案内にて通知される。

### [4] 創作カクテル部門 制限時間ショート6分・ミディアム7分・ロング8分、「5杯分調整」(60点満点)

※ショート・ロングが同時の演技の場合は、ショートが先に完成次第、審査員に運ぶ。

カテゴリー：オープン

種別：ショート・ミディアム・ロング

調合方法：シェーク・ステア・ビルド・ブレンド・スワリング・スローイング

※使用材料は副材料を含め6種類までとする。

酒類は1杯分あたり70mlを超えてはならない。技法や容量に応じて材料を調合してから2回に分けて作成し、グラスに注いでよいこととする。

#### <ショート・ドリンク>

総量：70ml

使用グラス：5ozまでのカクテル・グラス

注) 氷が入っていないもの

#### <ミディアム・ドリンク>

総量：80ml~120ml

使用グラス：5oz~10ozのカクテル・グラスではないもの

注) 氷が入っている・いないは自由。フローズンも可。フルアップは不可。

氷が入っているものはグラス・チルドをしなくてもよいこととする。

### <ロング・ドリンク>

総量：120ml以上(フルアップするまでの材料は70ml~100ml)

使用グラス：10oz~15ozのカクテル・グラスではないもの

注) 氷(キューブ・アイスかクラッシュド・アイス)が入ること。

ストローを付けること。スコップの使用は可。

グラス・チルドはしなくてもよいこととする。

フルアップ(ジュース、ソーダ水、スパークリング・ワインなど)すること。

※ホット・ドリンクは不可。

### <器具規定>

協会指定製品のバー・ツールを使用すること(協会指定商品購入情報詳細 参照)。

協会ロゴ入り・ロゴなし・新旧は問わない。(カラフェ含む)

メジャー・カップ(協会指定製品)を使用すること。

分量にdashがある選手は、ビターズ・ボトルを使用すること(協会指定製品)。

グラス・調合器具は、全て各自持参すること。

### <競技規定>

選手は器具を持って入場し、材料や器具などの競技環境を確認し、準備が整ったら一步下がって一礼をして待機。スタートの合図で一礼をして開始する。

調合器具に材料を注ぎ入れる順序は自由とし、注いだ後は必ず瓶口を拭く。

注ぐ際は、ラベルに液体が垂れないようにボトルを持つ。

瓶口・グラスを拭くものと、テーブルを拭くものは分けること(上下面でもよい)。

アイス・トングを使用して、氷2~3個を入れて、グラス・チルドを行うこと。

(スノー・スタイル、ビルド、ミディアム・カクテル(氷が入っているもの)、ロング・カクテル以外)  
(◎グラス・チルド 参照)

5個のグラスには、1往復でカクテルを注ぐ(注ぐ手順 参照)。

製作中にデコレーション・氷・器具等を落とした選手は、処理をしてから一步下がって一礼すること。

カクテルを仕上げ整理整頓が終了したら、一步下がって一礼して待機する。

#### ◎グラス・チルド(ショート・カクテル)

アイス・トングを使用して、氷2~3個入れて、ステアしグラスを冷やす。

チルド・アイス捨て水切りし、トーションでしずくを拭く。

#### ◎基本的なメジャー・カップの扱い方

左手の人指し指と中指(親指と人差し指の間に瓶のキャップを持つ)、右手で酒瓶を持ち、必要量を入れ、正面に向かって手前側から自然な形で調合器具に注ぐ。

#### ◎1tsp・1dash・1dropの計量について

1tsp.(ティー・スプーン)

1tsp.=3ml 3ml×5=15ml とし、メジャー・カップにて計量する。

1dash(ダッシュ)

約1ml(ビターズ・ボトルをひと振りしたときの量)

協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。

((株)北澤企画事務所 ビターズ・ボトル中型 90ml 100-20L)

1drop(ドロップ)

約1/5ml(ビターズ・ボトルを逆さにして自然に滴り落ちる量)

協会指定製品のビターズ・ボトルを使用する。

((株)北澤企画事務所 ビターズ・ボトル中型 90ml 100-20L)

#### ◎基本的なシェーキング

トップを手前に右手親指で押さえ、左手中指(及び薬指)の先でボディの底部・親指の内側でストレーナーを押さえ、シェーカー全体を水平にして、胸の前で手首のスナップを効かせ、スピーディーでリズムカルに上下にシェークする。

材料に応じて回数や強さを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

#### ◎基本的なステア

ミキシング・グラスの注ぎ口を左にし、左手で固定させ、氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアしミキシング・グラスを冷やし、右手でストレーナーをかぶせよく水切りして材料を注ぎ入れ、バー・スプーンでスムーズに回転させながら上下にステアする。

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

### ◎基本的なビルド

使用するグラスに氷を入れ材料を注ぎ入れ、バー・スプーンでステアする。

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

### ◎基本的なスワリング

ガローネの注ぎ口を左にし、左手で固定させ、氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、スワリングしガローネを冷やし、右手でストレーナーをかぶせよく水切りして材料を注ぎ入れ、片手(右左は問わない)又は両手でスワリングする。

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。

### ◎基本的なスローイング

カクテル・ティンに氷(角取りした氷が用意されている)を適量入れ、ステアして右手でストレーナーをかぶせ、よく水切りして材料を注ぎ入れ、ストレーナーをかぶせ、スローイングする。(高い所から低い所)

材料に応じて回数やスピードを加減することも必要であるばかりでなく、見た目の美しさも重要である。ティン、ストレーナーは協会指定商品を使用すること。

※以上、メジャー・カップ、シェーク、ステア、ビルド、スワリング、スローイングの動作は左右逆でもよい。

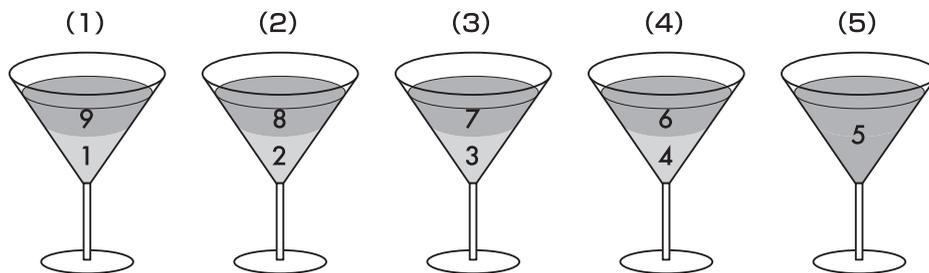
### ◎注ぐ手順

#### 【ショート・ドリンクの場合】

右手でシェーカーのストレーナーとボディを持ち、左手でトップを取り、5杯(課題カクテル部門は3杯を2種類)のグラスに注いでいく。ステアの場合は、ミキシング・グラスに右手でストレーナーをかぶせ注ぐ。

下の図のように(1)のグラスに、5分目、(2)5分目、(3)5分目、(4)5分目、(5)8～9分目、(4)に戻り(3)・(2)・(1)と5杯目のグラスと同量に合わせる。でき上がり状態は、8～9分目。「持ち運びできる量であること」

※5分目とはグラスの形状に関係なく、見た目の半分のこと。



#### 【ミディアム・ドリンクの場合】

注ぐ手順は、ショート・ドリンクと同様とする。

氷が入っている・いないは自由とし、入れる場合はロング・ドリンクに準ずる。

ストローを添える場合は tong 等を使い、吸い口に触れないようにする。

#### 【ロング・ドリンクの場合】

注ぐ手順は、ショート・ドリンクと同様とする。

注いだ後、氷・清涼飲料等を満たし、軽くステアしてデコレーション・ガーニッシュを飾り、次いでストロー・マドラー等を添える。

ストローは1本でもよいが、2本の場合などリボンで束ねたり、テープで止めたりしてはならない。

使用するフルーツやピールと共に、一体化しているのは構わない。

ストローを添える場合は tong 等を使い、吸い口に触れないようにする。

※スワリング、スローイングも同様。ビルドスタイルにおいては、クラッシュアイスが入らなければストローは添えなくてもよい。

※以上の動作は左右どちらからでもよい。

## 第52回

# 全国バーテンドー技能競技大会 出場選手一覧

### ■出場選手一覧(出場順)

佐久間 泰 弘 北海道	佐 藤 雄 平 愛知県
笹 崎 あづみ 北海道	有 村 翔太郎 愛知県
佐 藤 喜 晴 宮城県	河 合 美 依 愛知県
豊間根 隆 一 岩手県	生 田 理 実 兵庫県
阿 部 洋 佑 東京都	木 戸 孝 治 京都府
安 藤 祐 斗 東京都	京 中 武 将 大阪府
黒 崎 健 介 東京都	田 島 翔 京都府
佐 藤 文 俊 東京都	斎 藤 傑 司 広島県
中 山 翔 吾 東京都	横 溝 明 信 岡山県
三 浦 龍ノ介 神奈川県	千 葉 友 也 香川県
谷 澤 一 気 東京都	三 浦 賢 祐 愛媛県
安 井 美 絵 東京都	田 村 哲 郎 宮崎県
屋 良 朝 繁 東京都	豊 川 紗 佳 熊本県
鷺 崎 敏 之 埼玉県	中 谷 拓 真 福岡県
杉 山 大 地 静岡県	中 村 元 福岡県

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



北海道本部 (北海道支部)  
**佐久間 泰弘**  
さくま やすひろ

## HARVEST MOON

読み:ハーヴェスト・ムーン  
意味:中秋の名月



**創作意図** 豊かな自然で育まれた農作物。月は大の恵みを優しく照らし、収穫の季節へと移ろいゆく。「ハーヴェスト・ムーン」澄み切った秋の空に輝く中秋の名月。

**(Recipe)**

シンガニ/ロスバラレス・アニバーサリーリザーブ	30ml	SudoWork(株)
ヴァルトマイスター・リキュール/オルデスローエ・ヴァルトマイスター	15ml	(株)ユニオンフード
ガリアーノ・オーセンティコ	10ml	アサヒビール(株)
パッションフルーツ・シロップ/モナン・パッションフルーツ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	5ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ナスの皮、ラディッシュ、ブラック・オリーブ、稲穂 ※レモン・ピールを絞りかける  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR佐久間 TEL 0154-65-1977

No.



北海道本部 (北海道支部)  
**笹崎 あづみ**  
ささざき あづみ

## Aubade

読み:オーバード  
意味:夜明けの歌



**創作意図** Aubade“夜明けの歌”をグラスに映して。花吹く季節を継ぎ、刻は輝きを奏で、風は薫りを運ぶ。巡る季節の歓びを、この一杯に込めてお届けします。

**(Recipe)**

フレーバード・ジン/エンプレス1908・エルダーフラワーローズ	30ml	(株)都光
フランポワーズ・リキュール/ルジエ・クレーム・ド・フランポワーズ	10ml	サントリー(株)
ホワイト・キュラソー/コアントロー	10ml	Remy Cointreau Japan (株)
濃縮果汁/トックブランジュ・さくら	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** マラスキーノ・チェリー、オレンジ・ピール、ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 theearth rook&tarry TEL 0123-46-3959

No.



東北本部 (宮城県支部)  
**佐藤 喜晴**  
さとう よしはる

## 茜さす

読み:あかねさす  
意味:茜色に照り映える



**創作意図** 凜とした空気の中、水平線から昇る太陽。東の空には翼を広げた鳥たちが羽ばたき、茜色に照らされた空は美しく暗い夜が明けていく。希望に満ちた始まるの光をグラスに。

**(Recipe)**

カルバドス/ブラー・グラン・ソーラージュ	30ml	サントリー(株)
グレープ・リキュール/巨峰・紫	15ml	サントリー(株)
ウォーターメロン・リキュール/キングストン・ウォーターメロン	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ハイビスカス・シロップ/モナン・ハイビスカス	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ダイコン、ラディッシュ、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、パイナップルの葉、ブラック・オリーブ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR OWL TEL 022-204-1494

No.



東北本部 (岩手県支部)  
**豊間根 隆一**  
とよまね りゅういち

## Partir

読み:パルティール  
意味:出発する



**創作意図** 薄紅に染まる空を仰ぎ、希望を胸に舞い立つ。幸運の証を携えて進んだ先が、明るい日々である様願いを込めて。～パルティール～未来への門出が輝く、祝福のグラス。

**(Recipe)**

フレーバード・ウォッカ/グレイゲース・ラ・ポワール	30ml	バカルディ ジャパン(株)
ウォーターメロン・リキュール/キングストン・ウォーターメロン	20ml	ドーバー洋酒貿易(株)
シャルトリューズ・ジュース	5ml	ユニオンリカーズ(株)
ラベンダー・シロップ/1883・ラベンダー	5ml	(株)デニオ総合研究所
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、リンゴ、パイナップルの葉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 酒屋Juikuku TEL 019-622-1199

No.



関東広域本部 (東京都支部)  
**阿部 洋佑**  
あべ ようすけ

## Valentia

読み:バレンティア  
意味:勇敢



**創作意図** 逆境に立ち向かい、不安を抱えながらも前を歩む。その踏み出す一步には、揺るがぬ闘志がある。～Valentia～ 勇敢な者たちへ贈る、希望に満ちた一杯を…。

**(Recipe)**

フレーバード・ジン/エンプレス1908・エルダーフラワーローズ	30ml	(株)都光
グレープ・リキュール/巨峰・紫	10ml	サントリー(株)
ピーチ・リキュール/奏・白桃	10ml	サントリー(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
バナナ・シロップ/モナン・イエロー・バナナ	10ml	日仏貿易(株)

**(デコレーション又はガーニッシュ)** グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR保志 MonsREX TEL 03-3572-7477

No.



関東広域本部 (東京都支部)

安藤 祐斗

あんどう ゆうと

## Via serena

読み: ヴィア セレーナ  
意味: 穏やかな道のり



夕暮れの空に鳥がゆく。焦らず、風に身を任せて。歩みを止めなければ、明日は必ず訪れる。  
～Via Serena～あなたのペースで、ゆっくりと

**(Recipe)**

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	30ml	バカルディ ジャパン(株)
アプリコット・リキュール/ジファール・アプリコット	15ml	(株)コートコーボレーション
プラム・リキュール/クレーム・ド・プラム・Kanegasaki	10ml	(株)K.S.P
ジャスミン・シロップ/モナン・ジャスミン	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	5ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、ダイコン  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 リトルスミス TEL 03-5568-1993

No.



関東広域本部 (東京都支部)

黒崎 健介

くろさき けんすけ

## Esperance

読み: エスペランス  
意味: 希望



ふと草原で見つけた四つ葉のクローバー。そっととまる幸運のしるし、てんとう虫。舞い降りた幸運、未来への期待を胸に。

**(Recipe)**

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ル・オレンジ	35ml	バカルディ ジャパン(株)
パイナップル・リキュール/オルデスローエ・アナナス	10ml	(株)ユニオンフード
ペルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ペルノ・リカル・ジャパン(株)
キューカンパー・シロップ/モナン・キューカンパー	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、ミント・チェリー、金箔  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 5oz カクテル・グラス

勤務先 Barオーバ門前仲町 TEL 03-5245-3539

No.



関東広域本部 (東京都支部)

佐藤 文俊

さとう ふみとし

## Cordon Rouge

読み: コルドンルージュ  
意味: 赤いリボン



フランスの最高勲章に授与される赤いリボン「コルドンルージュ」幾多の困難を乗り越え、たゆまぬ努力と輝かしい未来に向かったその先に祝福と喝采を。

**(Recipe)**

ブランデー/カミュVSO	25ml	アサヒビール(株)
ローズ・リキュール/ジファール・クレーム・ド・ローズ	15ml	(株)コートコーボレーション
エルダーフラワー・リキュール/ヴェドレンヌ・エルダーフラワー	10ml	木下インターナショナル(株)
チェリー・シロップ/モナン・チェリー	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** オレンジ・ピール、リンゴの皮、グレープフルーツ・ピール、カズ、パイナップルの葉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライト霞ヶ関 TEL 03-3592-0008

No.



関東広域本部 (東京都支部)

中山 翔吾

なかやま しょうご

## Blessed shower

読み: ブレスド シャワー  
意味: 恵まれた雨



目まぐるしく移ろうこの世界。歩み続ける者を潤すのは清らかな癒しの雫...それは、まさに「恵みの雨」。グラスに優しく降り注ぎ、誰かの心に届きますように。

**(Recipe)**

ジン/サイレントピール	30ml	(株)ウイスク・イー
柚子・リキュール/奏・柚子	20ml	サントリー(株)
濃縮果汁/トックブランシュ・マスカット	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BarFourSeasons TEL 03-3563-0808

No.



関東広域本部 (神奈川県支部)

三浦 龍ノ介

みうら りゅうのすけ

## Elpida

読み: エルピーダ  
意味: 希望



名のない不安に揺れる日も、幸せはきっとそばにある。過去を癒し未来を照らす、心に染み入るひとつのグラス。  
～Elpida～まだ見ぬ明日へと導く、希望の光。

**(Recipe)**

フレーバード・ジン/桜尾・ホワイトハーブス	25ml	(株)サクラオフルワリアードディスティラリー
アップル・リキュール/マズネ・リキュール・ド・ボムヴェール	15ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ベルモット/リレ・フラン	10ml	ペルノ・リカル・ジャパン(株)
キンモクセイ・シロップ/モナン・キンモクセイ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** レモン・ピール、ライム・ピール、ダイコン、ラディッシュ、南天の葉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR Victorian TEL 046-876-9930

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



関東広域本部 (東京都支部)

**谷澤 一気**

やざわ いっき

## Belle Époque

読み: ベル エポック  
意味: 美しき時代



19世紀末のパリ、ムーランラージュの夜。  
そこで生まれた芸術は、今も色褪せない。  
美しくも儂い、古き良き時代をグラスに映して。

**(Recipe)**

マール/ジャン・ゴヤール・マール・ド・シャンパーニュ	35ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フランボワーズ・リキュール/クレーム・ド・フランボワーズ・Kanegasaki	15ml	(株)K.S.P
マラスキーノ・リキュール/ボルス・マラスキーノ	10ml	アサヒビール(株)
リノマト・ビター・スクエロ	10ml	ジャパンインサイト(株)

**(デコレーション又はガーニッシュ)** オレンジ・ピール、グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉、南天の葉 ※オレンジ・ピールを絞りかける  
**(調合タイプ)** ステア/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Barオーバ銀座 TEL 03-3535-0208

No.



関東広域本部 (東京都支部)

**安井 美絵**

やすい みえ

## Diadème

読み: ディアダム  
意味: 王冠



歴史に刻まれるこの瞬間、ひときわ光り輝く王冠。  
~Diadème~ 選ばれし者だけが与えられる称号を目指し進み続ける。

**(Recipe)**

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	30ml	バカルディ ジャパン(株)
カシス・リキュール/クレーム・ド・カシス・KUBO	10ml	(株)K.S.P
パッションフルーツ・リキュール/アリーゼ・ゴールドパッション	10ml	国分グループ本社(株)
キンモクセイ・シロップ/モナン・キンモクセイ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライトEVE TEL 03-6274-6393

No.



関東広域本部 (東京都支部)

**屋良 朝繁**

やら ともしげ

## Sunlit

読み: サンリット  
意味: 太陽に照らされた



陽の光を浴びて咲く花のように 太陽の恵みは人々に希望をくれる  
この一杯が明日への活力になるようにと願いを込めて。

**(Recipe)**

ホワイト・テキーラ/ドン・フリオ・ブランコ	30ml	ディアジオ ジャパン(株)
パッションフルーツ・リキュール/アリーゼ・ゴールドパッション	15ml	国分グループ本社(株)
エルダーフラワー・リキュール/サンジェルマン	10ml	バカルディ ジャパン(株)
グレープフルーツ・シロップ/モナン・グレープフルーツ	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、レモン・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、パブリカ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 ガスライト 本店 TEL 03-6264-5262

No.



関東広域本部 (埼玉県支部)

**鷺崎 敏之**

わしざき としゆき

## Grandiose

読み: グランディオス  
意味: 雄大な



やわらかな風が木々を揺らす美しい景色。  
人々に幸福と平和が訪れる事を願って。~Grandiose~  
心を癒すやすらぎの世界へと、今雄大に羽ばたく。

**(Recipe)**

ジン/サイレントブルー	30ml	(株)ウイスク・イー
メロン・リキュール/ミドリ	15ml	サントリー(株)
ミント・リキュール/オルデスローエ・ブルーアイス	10ml	(株)ユニオンフード
アマレット・リキュール/ティサローノ・アマレット	5ml	(株)ウイスク・イー
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ライム・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 PANACEE Shirafuji TEL 048-522-5995

No.



関東広域本部 (静岡県支部)

**杉山 大地**

すぎやま だいち

## rosette

読み: ロゼット  
意味: 花飾り



大切な人を慕う証として、胸に着ける花飾り。  
艶やかな装いと共に、祝福や歓迎の場に華を添える。  
~rosette~ 敬愛の印を胸に。今宵、あなたと…

**(Recipe)**

アメリカン・ウイスキー/フォアローゼス・ブラック	30ml	キリンビール(株)
パッションフルーツ・リキュール/パッソア	15ml	アサヒビール(株)
フランボワーズ・リキュール/ラフォン・クレーム・ド・フランボワーズ	10ml	(株)都光
ローズ・シロップ/モナン・ローズ	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** パブリカ、グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ、パイナップルの葉、金粉  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar 大代園 TEL 054-273-7676

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



中日本本部 (愛知県支部)

**佐藤 雄平**

さとう ゆうへい

## SKYWARD

読み:スカイワード  
意味:空に向かって



大空へ向かい、新たな旅が始まる。雲を抜け、進み続ける飛行機。  
小さな窓から見る景色は美しく広大な空と海。  
この先に待っている出合いに祝福の一杯を。

**(Recipe)**

シンガニ/ロスバラレス・クラシコ	30ml	SudoWork(株)
エルダーフラワー・リキュール/ヴェドレンヌ・エルダーフラワー	20ml	木下インターナショナル(株)
ミント・リキュール/オルデスローエ・ブルーアイス	5ml	関ユニオンフード
アップル・シロップ/モナン・グリーン・アップル	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ライム・ピール、リンゴの皮  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 AUTHENTIC BAR Kreis 2nd TEL 070-1674-2835

No.



中日本本部 (愛知県支部)

**有村 翔太郎**

ありむら しょうたろう

## バレンティア

読み:バレンティア  
意味:勇気



新たな挑戦への一歩に必要な勇気。  
胸に灯る情熱が、迷いを越える力になる。心を翼に託し、目標へと飛び立とう。  
バレンティア 勇気をそして心を動かす一杯に。

**(Recipe)**

ゴールド・テキーラ/トレスジェネレーション・レボサド	30ml	サントリー(株)
ストロベリー・リキュール/ルジェ・クレーム・ド・ストロベリー	15ml	サントリー(株)
マラスキーノ・リキュール/ボルス・マラスキーノ	10ml	アサヒビール(株)
アペロール	5ml	CAMPARI JAPAN (株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 AUTHENTIC BAR Kreis TEL 052-231-3223

No.



中日本本部 (愛知県支部)

**河合 美依**

かわい みよ

## Pure Bloom

読み:ピュア・ブルーム  
意味:純粋な開花



一粒の種から芽生えた命は、やがて姿を変え蕾となり花を咲かせます。  
花開く人生への祝福をグラスに込めて。

**(Recipe)**

ジン/スブロッカ・ジン	30ml	リードオフジャパン(株)
ピーチ・リキュール/レジーナ・ホワイト・ピーチ	15ml	ドーバー洋酒貿易(株)
マスカット・リキュール/ミスティア	5ml	サントリー(株)
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・ピンクグレープフルーツ・ジュース	15ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** ラディッシュ、ライム・ピール、レモン・ピール、リンゴの皮  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar FORUM TEL 0532-55-2777

No.



関西本部 (兵庫県支部)

**生田 理実**

いくた りみ

## Alegria

読み:アレグリア  
意味:喜び



春の陽気に心を弾ませ、笑顔の花が咲き誇る。  
出会いと再会が彩る瞬間、歓喜の音が響き合う。  
~Alegria~溢れんばかりの喜びを、このグラスに込めて…

**(Recipe)**

ゴールド・テキーラ/サウザ・ブルー・レボサド	35ml	サントリー(株)
桜・リキュール/奏・桜	15ml	サントリー(株)
ココナッツ・リキュール/ジファール・ココナッツ	10ml	(株)コートーコーポレーション
ラズベリー・シロップ/1883・ラズベリー	5ml	(株)デニオ総合研究所
フレッシュ・ライム・ジュース	5ml	

**(デコレーション又はガーニッシュ)** オレンジ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR SLOPPY JOE TEL 078-391-7810

No.



関西本部 (京都府支部)

**木戸 孝治**

きど こうじ

## Rosette

読み:ロゼット  
意味:バラ飾り



華々しい叙勲の舞台。  
胸に咲き誇る勲章は、たゆまぬ努力の証。  
~Rosette~あなたに贈る、栄光と祝福の一杯。

**(Recipe)**

カルバドス/ブラー・グラン・ソラージュ	40ml	サントリー(株)
ピーチ・リキュール/グロ・クレーム・ド・ベシエ	10ml	国分グループ本社(株)
カシス・リキュール/ボルス・レニエ クレーム・ド・カシス	10ml	アサヒビール(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
シナモン・シロップ/モナン・シナモン	1tsp.	日仏貿易(株)

**(デコレーション又はガーニッシュ)** パイナップルの葉、リンゴ、リンゴの皮、レモン・ピール、オレンジ・ピール  
**(調合タイプ)** シェーク/ショート・カクテル **(使用グラス)** 5oz カクテル・グラス

勤務先 BAR Kingdom TEL 075-361-7870

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



関西本部 (大阪府支部)

## 京中 武将

きょうなか たけまさ

# Alegrias

読み:アレグリアス  
意味:喜びを意味するフラメンコ舞曲



情熱のバラをその身に宿し、舞い踊るアレグリアス。  
それは生きる喜びが胸を満たし、魂がふるえる瞬間…。  
アレグリアス ~燃え立ち咲き誇る、生命の煌めき~

### (Recipe)

ブランデー/ルスタウ・ソレラ・レゼルバ	30ml	ミリオン商事(株)
プラム・リキュール/パチャラン・ナパロ・ソコ	15ml	ユニオンカーズ(株)
パッションフルーツ・リキュール/パソア	15ml	アサヒビール(株)
サンダリア・シロップ/モナン・サンダリア	5ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	5ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ラディッシュ、ライム・ピール、パイナップルの葉、ブラック・オリーブ、食用花  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR Focce TEL 06-6455-8020

No.



関西本部 (京都府支部)

## 田島 翔

たじま かける

# Sperare

読み:スペラーレ  
意味:願う



希望を胸に、進み続けよう。  
その思いが実を結び、いつか花開く時まで。  
~Sperare~ このグラスに願いを込めて。

### (Recipe)

ジン/タンカレー・ナンバー・テン	30ml	ディアジオ ジャパン(株)
ベルモット/コッキ・アメリカノ・ピアンコ	20ml	アイディ商事(株)
エルダーフラワー・リキュール/サンジェルマン	15ml	パカルディ ジャパン(株)
オレンジ・キュラソー/グラン・マルニエ・コルドン・ルージュ	5ml	CAMPARI JAPAN (株)
アンゴスチュラ・ビターズ	1dash	株式会社 明治屋

(デコレーション又はガーニッシュ) ミント・チェリー、笹の葉、オレンジ・ピール、ラディッシュ  
(調合タイプ) ステア/ショート・カクテル (使用グラス) 5oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Study TEL 075-708-7004

No.



中国本部 (広島県支部)

## 斎藤 傑司

さいとう たけし

# 朧月

読み:おぼろづき  
意味:柔らかに霞んで見える春の夜の月



春の夜空に霞み輝く朧月。  
その柔らかな光は見る人に神秘的な気持ちを抱かせる。  
幻想的な情景をグラスに表現致しました。

### (Recipe)

フレーバード・ジン/桜尾・ホワイトハーブス	30ml	株式会社ラオブルフリーアンドディスティラリー
ホワイト・キュラソー/コアントロー	10ml	Remy Cointreau Japan (株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
濃縮果汁/トックブランシュ・さくら	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、レモン・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 PUBLICHOUSE OLDIES TEL 082-241-5102

No.



中国本部 (岡山県支部)

## 横溝 明信

よこみぞ あきのぶ

# Calor

読み:カロール  
意味:熱



まだ見ぬ世界に手を伸ばしその先にある光に届くように、願いが熱となり軌跡を描く。  
甘く高貴な情熱が、グラスに赤く華ひらく。

### (Recipe)

ホワイト・テキェラ/ドン・フリオ・ブランコ	25ml	ディアジオ ジャパン(株)
ローズヒップ・リキュール/セイクレッド・ローズヒップ・ロンドンビター	20ml	(株) ウィスク・イー
カシス・リキュール/アール・ギルマール・クレーム・ド・カシス・プレステージ	5ml	(株) コートーコーボレーション
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
パッションフルーツ・シロップ/1883・パッションフルーツ	10ml	(株) デニオ総合研究所

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、パイナップルの葉 ※チリ・パウダーでグラスにスノー・スタイルにする  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 SpiritsBar PigTails TEL 086-425-4900

No.



四国本部 (香川県支部)

## 千葉 友也

ちば ともや

# elfin

読み:エルフィン  
意味:小妖精



修道院に語り継がれる酒好きな妖精達の伝説。  
彼らの祝福と共に注がれた美酒は、飲む者を幻想の世界へと誘うという。  
さあ、時を越えたエルフィンの魔法を貴方にも。

### (Recipe)

ジン/スプロッカ・ジン	40ml	リードオブジャパン(株)
ココナッツ・リキュール/ジファール・ココナッツ	5ml	(株) コートーコーボレーション
ベネディクティンDOM	5ml	パカルディ ジャパン(株)
バナナ・シロップ/モナン・グリーン・バナナ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) ダイコン、ライム・ピール、レモン・ピール、リンゴの皮、ミント・チェリー ※レモン・ピールを絞る  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR 千葉 TEL 087-826-3123

# 第52回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ

No.



四国本部 (愛媛県支部)

**三浦 賢祐**

みうら けんすけ

## Relier

読み:ルリエ  
意味:結ぶ



美しい結び目は、幸運をもたらす。運命の赤い糸。祝福の花一輪を添え、この出会いが新たに咲き結ぶご縁となりますように。  
~Relier~この一杯に願いを込めて…

### (Recipe)

ジン/スブッカ・ジン	35ml	リードオブジャパン(株)
グレープ・リキュール/巨峰・紫	10ml	サントリー(株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	10ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
パッションフルーツ・シロップ/モナン・パッションフルーツ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	5ml	
アンゴスチュラ・ビターズ	1dash	(株)明治屋

(デコレーション又はガーニッシュ) ライム・ピール、グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ラディッシュ  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar MIYAO TEL 089-907-5512

No.



九州本部 (宮崎県支部)

**田村 哲郎**

たむら てつろう

## Oriens

読み:オリエンス  
意味:日の出



ほのかに染まる東の空。その光を映してグラスがきらめき、一輪の花が静かにひらく。新しい朝の輝きを、この一杯に込めました。

### (Recipe)

ジン/サイレントブル	25ml	(株)ウイスク・イー
ライチ・リキュール/ジファール・ライチ	15ml	(株)コート・コーポレーション
桜・リキュール/奏・桜	10ml	サントリー(株)
ピーチ・シロップ/モナン・ホワイト・ピーチ	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、パインナップルの葉、ラディッシュ  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 BARたむら TEL 0985-25-2888

No.



九州本部 (熊本県支部)

**豊川 紗佳**

とよかわ さよ

## BLUE MOMENT

読み:ブルーモーメント  
意味:夜明け前、逆り一面が青い光に照らされる現象



花や鳥たちが目覚める時、空が青く染まり、神秘的な静寂に包まれる。過去と未来を繋ぐ一瞬の奇跡。  
~BLUE MOMENT~魔法のように美しい空をあなたへ。

### (Recipe)

ジン/ペアーズブック・ザ・マジック	30ml	高橋酒造(株)
エルダーフラワー・リキュール/サンジェルマン	10ml	バカルティ ジャパン(株)
ブルー・キュラソー/ジファール・ブルー・キュラソー	10ml	(株)コート・コーポレーション
グレープ・リキュール/巨峰・紫	5ml	サントリー(株)
スーパースワニー	10ml	(株)デニオ総合研究所
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	5ml	日仏貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、パインナップルの葉、リンゴの皮  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar BLUE TEL 096-323-3933

No.



九州本部 (福岡県支部)

**中谷 拓真**

なかたに たくま

## Infusion

読み:アンフュージョン  
意味:茶を煎じること



フランスの緑豊かな田舎町。人々を見守るように育つ沢山の花々。そよ風に運ばれ甘い果実の香りが優しく広がる。  
~Infusion~そっと注がれる、癒しのしずく。

### (Recipe)

カルバドス/ブラー・グラン・ソラージュ	25ml	サントリー(株)
エルダーフラワー・リキュール/ジファール・フルード・スロ・ソヴァージュ	20ml	(株)コート・コーポレーション
ベルガモット・リキュール/イタリカス	5ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
パッションフルーツ・シロップ/モナン・パッションフルーツ	10ml	日仏貿易(株)
レモン・ティー/キリン午後の紅茶レモンティー	20ml	キリンビール(株)
クランベリー・ジュース	10ml	

(デコレーション又はガーニッシュ) グレープフルーツ・ピール、パインナップルの葉、ピンク・ペッパー  
(調合タイプ) スローイング/ミディアム・カクテル (使用グラス) 9oz カクテル・グラス

勤務先 Bar Higuchi TEL 092-271-6070

No.



九州本部 (福岡県支部)

**中村 元**

なかむら はじめ

## Pigeon Blood

読み:ピジョン ブラッド  
意味:ルビーの最高級品、またはその色。



~ピジョンブラッド~ それは、赤く燃える情熱の宝石「ルビー」。  
地球が育んだ最高級の輝き。熱き血潮をたぎらせて、白いハトが届けます。あなたに幸せ運びます。

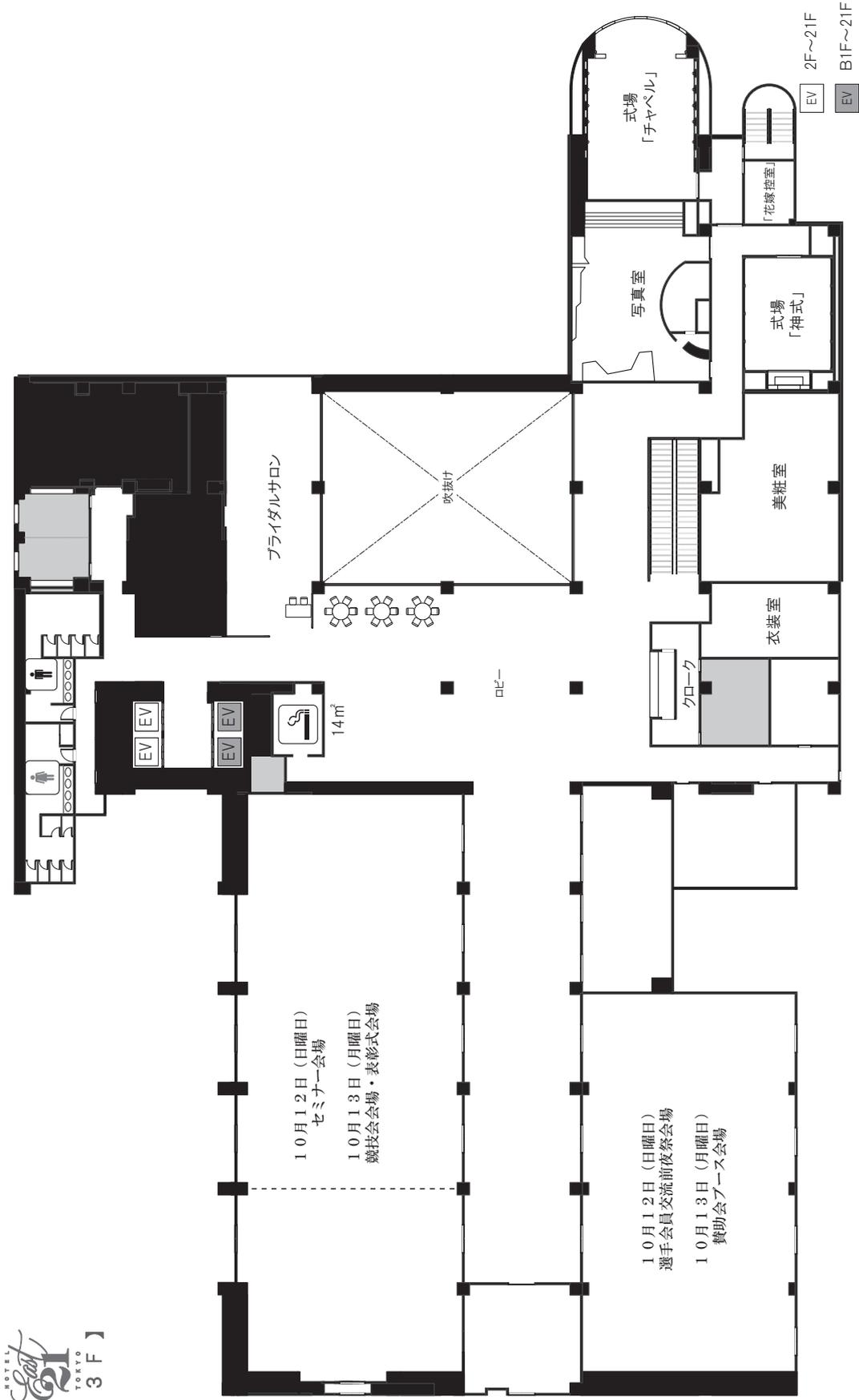
### (Recipe)

フレーバード・ジン/ビーフィーター・ピンク・ストロベリー	35ml	サントリー(株)
ポートワイン/ヴィニョス・ボルガス・ルビー・ポート	10ml	木下インターナショナル(株)
チョコレート・シロップ/1883・ルビー・チョコレート	10ml	(株)デニオ総合研究所
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
ミント・リキュール/ジファール・マント・バステイユ	5ml	(株)コート・コーポレーション
濃縮果汁/トックブランシュ・フランポワーズ	1tsp.	ドーバー洋酒貿易(株)

(デコレーション又はガーニッシュ) ダイコン、レモン・ピール、マラスキーノ・チェリー  
(調合タイプ) シェーク/ショート・カクテル (使用グラス) 5oz カクテル・グラス

勤務先 raisin TEL 093-533-0033

# 会場図



---

## 賛助会員一覧

(五十音順)

---

アイデイ商事株式会社  
アイビスジャパン株式会社  
明石酒類醸造株式会社  
アクサス株式会社  
アサヒ飲料株式会社  
アサヒビール株式会社  
株式会社ウィスク・イー  
株式会社 HBS  
M株式会社  
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社  
雄山株式会社  
ガイアフロー株式会社  
CAMPARI JAPAN 株式会社  
株式会社北澤企画事務所  
木下インターナショナル株式会社  
株式会社キムラ  
麒麟ビール株式会社  
株式会社金龍  
株式会社K.S.P  
堅展実業株式会社  
株式会社 コートコーポレーション  
国分グループ本社株式会社  
小正醸造株式会社  
株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー  
株式会社佐弘商事  
有限会社佐多宗二商店  
サッポロビール株式会社  
三悦刃物有限会社  
サントリー株式会社  
サントリーアライド株式会社  
三陽物産株式会社  
三和酒類株式会社  
ジェイドックス株式会社  
株式会社信濃屋食品  
ジャパンインサイト株式会社  
株式会社ジャパンインポートシステム  
ジャパン メディア セールス  
株式会社庄司酒店  
株式会社Sincere  
SudoWork株式会社  
高橋酒造株式会社  
株式会社瀬祭  
チョーヤ梅酒株式会社  
千代むすび酒造株式会社  
ディアジオ ジャパン株式会社  
株式会社デザインアンドデベロップメント  
株式会社デジタルダイブ  
株式会社デニオ総合研究所  
東レ株式会社  
ドーバー洋酒貿易株式会社  
株式会社都光  
株式会社 Traders Market  
株式会社ニイガタ  
西酒造株式会社  
日仏貿易株式会社  
日本酒類販売株式会社  
日本たばこ産業株式会社  
バカルディ ジャパン株式会社  
株式会社羽田エキスパートエージェンシー  
株式会社八海山  
フィリップ モリス ジャパン合同会社  
株式会社フードライナー  
ブラウンフォーマンジャパン株式会社  
ペルノ・リカール・ジャパン株式会社  
株式会社ベンチャーウイスキー  
本坊酒造株式会社  
株式会社ミクニ  
三田飲料株式会社  
株式会社 都商会  
ミリオン商事株式会社  
株式会社武蔵屋  
株式会社明治屋  
株式会社ユニオンフード  
ユニオンリカーズ株式会社  
横山興業株式会社  
リードオフジャパン株式会社  
Remy Cointreau Japan 株式会社  
若鶴酒造株式会社

## 協会理事及び監事一覧

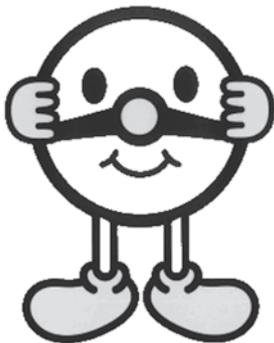
会長	上野 秀嗣	北海道本部	本部長	大竹 正起
専務理事	須田 善一		常任幹事長	工藤 正史
副会長／顕彰委員長	平井 良紀	東北本部	本部長	金田 幸治
副会長／管理局長	高坂 壮一		常任幹事長	佐々木 直
副会長／財務局長	水澤 泰彦	関東広域本部	本部長	吉本 武史
副会長／渉外局長	井口 法之		常任幹事長	鈴木 一博
常務理事／総務局長	浅倉 淳	中日本本部	本部長	豊田 浩康
常務理事／技術研究局長	耳塚 史泰		常任幹事長	江川 充剛
常務理事／広報局長	中野 陽介	関西本部	本部長	松葉 道彦
常務理事／検定試験委員長	吉家 知也子		常任幹事長	林 壮一
監 事	今井 明弘	中国本部	本部長	平井 貴司
監 事	勝亦 誠		常任幹事長	児玉 康宏
				(代行：北野 哲哉)
		四国本部	本部長	上村 理広
			常任幹事長	上田 哲也
協会職員(事務局長)	加藤 緑	九州本部	本部長	山下 和弘
			常任幹事長	橋本 浩二

## 関東広域本部 役員・県支部長一覧

本 部 長	吉本 武史	会計書類確認者	黒田 洋一
常 任 幹 事 長	鈴木 一博	会計書類確認者	田畑 道崇
副 本 部 長	長谷川 信介	相 談 役	樋渡 好洋
副 本 部 長	椎葉 寛之	相 談 役	坪田 智
副 本 部 長	平石 学	新潟県支部長	土田 幸乃
総 務 部 長	吉田 尚	茨城県支部長	魚住 明年
総 務 副 部 長	澁谷 暁典	栃木県支部長	田代 晴美
財 務 部 長	小山 圭介	群馬県支部長	石田 哲哉
財 務 副 部 長	片野 靖雄	埼玉県支部長	軽部 哲也
管 理 部 長	岡崎 由美子	千葉県支部長	倉本 浩一
管 理 副 部 長	堀川 賀正	東京都支部長	八巻 博和
技 術 研 究 部 長	松尾 一磨	神奈川県支部長	山田 高史
技 術 研 究 副 部 長	稲葉 広道	山梨県支部長	齋藤 洋平
技 術 研 究 副 部 長	佐藤 隆介	長野県支部長	飯島 孝
技 術 研 究 副 部 長	鹿山 博康	静岡県支部長	平野 直子
広 報 部 長	竹田 英和	沖縄県支部長	藤川 将吾
渉 外 部 長	木村 充男		

# 名誉会員一覧

名誉会員(特別国際顧問)	中村 健二	名誉会員	皆吉 武治
名誉会員(特別技術顧問)	河守 勝次郎	名誉会員	長谷川 馨
名誉会員(特別運営顧問)	佐藤 昭次郎	名誉会員	坂井 正義
名誉会員(顧問)	佐山 義則	名誉会員	益永 泉一
名誉会員(顧問)	佐藤 喜代八	名誉会員	岡本 金己
名誉会員(相談役)	岸 久	名誉会員	宇座 忠男
名誉会員(相談役)	早川 恵一	名誉会員	相原 勝
名誉会員(相談役)	酒向 明浩	名誉会員	小森 正清
		名誉会員	高島 幸生
		名誉会員	木村 義久
		名誉会員	森野 友夫
		名誉会員	森山 秀光
		名誉会員	森 公三郎
		名誉会員	増田 隆史
		名誉会員	高橋 弘行
		名誉会員	保志 雄一



**ハンドル  
キーパー**

ハンドルキーパーは、自動車  
仲間と飲食店などに行く場合  
に、お酒を飲まないで、仲間を自  
宅まで送り届ける人のことです。

## ハンドルキーパー運動とは？ドライバーの皆様へ

自動車仲間と飲食店などへ行く場合に、お酒を飲まない人(ハンドルキーパー)を決め、その人が、仲間を自宅まで送り届ける運動です。この運動は、オランダで8割の国民が意味を理解している「ボブ運動」を参考にしています。オランダでは、仲間同士や飲食店が「今日のボブは誰?」と呼びかけ、グループ内で飲酒をしない人を決めておき、飲食店もこれに協力する取り組みを実施しています。ドライバーの皆様には、飲酒運転を追放するために、ハンドルキーパー運動に積極的に参加・ご協力をお願いします。

## 酒類を提供するお店の方へ

「ハンドルキーパー運動」の趣旨をご理解いただき、ご協力ください。  
 ・お客様がお車で来店されたかどうか、ご確認ください。  
 ・その際に、どなたがお車を運転するのか(ハンドルキーパー)をご確認ください。  
 ・お車を運転する方(ハンドルキーパー)には、アルコール類を提供しないでください。  
 ・お車を運転する方(ハンドルキーパー)には、目印となるものをお渡しするか、目印となるものを席に置いてください。  
 ・お客様が運転代行などを依頼して帰られる時は、その確認ができるまでお車のキーをお預かりください。

# 全国バーテンダー技能競技大会 52年の歩み

第1回 全国バーテンダー技能コンクール 決勝大会

1972年1月16日

札幌パークホテル(北海道札幌市)

優勝 紙谷 侑(北海道地区 旭川支部)



第2回 バーテンダー技能競技 決勝大会

1975年11月21日

麹町会館(東京都千代田区)

優勝 石川 善郎(関東々海地区 熱海支部)



第3回 全国バーテンダー技能コンクール決勝大会

1976年11月22日

大阪東洋ホテル(大阪府大阪市)

優勝 宇座 忠男(関西本部 大阪北支部)



第4回 全国バーテンダー技能コンクール決勝大会

1977年11月7日

ホテル リッチ仙台(宮城県仙台市)

優勝 興石 隆二(北海道本部 函館支部)



第5回 全国バーテンダー技能コンクール

1978年10月15日

国際ホテル(愛知県名古屋)

総合優勝 木口屋 誠一(九州本部 下関支部)



第6回 全国バーテンダー技能競技大会

(創立50周年記念全国大会)

1979年11月4・5日

銀座第一ホテル・八芳園(東京都)

総合優勝 壇原 勲(信越本部 長野支部)



第7回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1980年11月3日

小涌園(神奈川県箱根町)

総合優勝 相原 勝(関東々海本部 沼津支部)



第8回 全国バーテンダー技能コンクール

1981年9月6日

神戸オリエンタルホテル(兵庫県神戸市)

総合優勝 前田 巧三(九州本部 熊本支部)



第9回 全国技能コンクール決勝旭川大会

1982年10月17日

北海ホテル(北海道旭川市)

総合優勝 伊藤 路郎(北海道本部 札幌支部)



第10回全国技能コンクール

1983年10月23日

ホテル奥道後(愛媛県松山市)

総合優勝 江原 忠義(四国本部 愛媛支部)



第11回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1984年10月14日

ホテル東日本(岩手県盛岡市)

総合優勝 漆原 勇(東北本部 盛岡支部)



第12回 全国バーテンダー技能競技大会

1985年10月20日

ホテル・イタリヤ軒(新潟県新潟市)

総合優勝 吉田 善信(北海道本部 旭川支部)



第13回 全国バーテンダー技能競技大会

1986年11月2日

長崎グランドホテル(長崎県長崎市)

総合優勝 豊川 敏雄(四国本部 徳島支部)



第14回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1987年9月20日

大阪ターミナルホテル(大阪府大阪市)

総合優勝 山野井 有三

(関東東海本部 栃木県支部)



第15回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1988年9月11日

函館ロイヤル(北海道函館市)

総合優勝 小川 信行

(関東東海本部 栃木県支部)



第16回 全国バーテンダー技能競技決勝大会

1989年10月1日

広島ターミナルホテル(広島県広島市)

総合優勝 保志 雄一

(関東東海本部 栃木県支部)



第17回 全国バーテンダー技能競技大会

1990年10月14日

日本海運倶楽部(東京都千代田区)

総合優勝 片桐 久司

(関東東海本部 宇都宮支部)



第18回 全国バーテンダー技能競技大会

1991年10月20日

国際ホテル(愛媛県松山市)

総合優勝 酒向 明浩

(関東東海本部 銀座支部)



第19回 全国バーテンダー技能競技大会

1992年10月10日

山代温泉ホテル百万石(石川県加賀市)

総合優勝 菅沼 昭仁(東北本部 北上支部)



第20回 全国バーテンダー技能競技大会

1993年9月26日

市民プラザ ネクスト21、ホテル・イタリア軒

(新潟県新潟市)

総合優勝 古川 佳彦(新潟県本部 新潟支部)



第21回 全国バーテンダー技能競技大会

1994年11月27日

京都パークホテル(京都府京都市)

総合優勝 岡部 真理

(関東東海本部 栃木支部)



第22回 全国バーテンダー技能競技大会

1995年10月15日

ソラリア西鉄ホテル(福岡県福岡市)

総合優勝 横山 和久(中国本部 岡山支部)



第23回 全国バーテンダー技能競技大会

1996年10月10日

新高輪プリンスホテル(東京都港区)

総合優勝 大槻 健二(関東本部 渋谷支部)



第24回 全国バーテンダー技能競技大会

1997年9月28日

仙台国際ホテル(宮城県仙台市)

総合優勝 佐藤 千夏(九州本部 大分支部)



第25回 全国バーテンダー技能競技大会

1998年9月13日

旭川グランドホテル(北海道旭川市)

総合優勝 永岡 正光(関東本部 栃木支部)



第26回 全国バーテンダー技能競技大会

1999年10月10日

リーガロイヤルホテル広島(広島県広島市)

総合優勝 小林 清貴(関東本部 横浜支部)



第27回 全国バーテンダー技能競技大会

2000年10月28・29日

高知新阪急ホテル(高知県高知市)

総合優勝 山本 悌地(関東本部 横浜支部)



第28回 全国バーテンダー技能競技大会

2001年10月6・7日

名古屋 Marriott アソシアホテル

(愛知県名古屋市)

総合優勝 林 幸一(関東本部 長野支部)



第29回 全国バーテンダー技能競技大会

2002年10月12・13日

パンパシフィックホテル横浜

(神奈川県横浜市)

総合優勝 石垣 忍(関東地区本部 渋谷支部)



第30回 全国バーテンダー技能競技大会

2003年10月11・12日

新潟コンベンション・センター(新潟県新潟市)

総合優勝 勝亦 誠(関東地区本部 銀座支部)



第31回 全国バーテンダー技能競技大会

2004年6月6日

神戸オリエンタルホテル(兵庫県神戸市)

総合優勝 水澤 泰彦

(関東地区本部 新宿支部)



第32回 全国バーテンダー技能競技大会

2005年6月12日

JALリゾートシーホークホテル福岡

(福岡県福岡市)

総合優勝 浅倉 淳(関東地区本部 銀座支部)



第33回 全国バーテンダー技能競技大会

2006年6月24・25日

秋田キャッスルホテル(秋田県秋田市)

総合優勝 小西 広高

(関西地区本部 大阪北支部)



第34回 全国バーテンダー技能競技大会

2007年5月27日

ホテルロイトン札幌(北海道札幌市)

総合優勝 井口 法之

(関東地区本部 銀座支部)



第35回 全国バーテンダー技能競技大会  
2008年5月11日  
ホテルグランヴィア岡山(岡山県岡山市)  
総合優勝 湯本 清美  
(関東地区本部 沼津支部)



第36回 全国バーテンダー技能競技大会  
2009年6月6・7日  
京王プラザホテル(東京都新宿区)  
総合優勝 田畑 道崇  
(関東地区本部 銀座支部)



第37回 全国バーテンダー技能競技大会  
2010年5月23日  
サンポートホール高松(香川県高松市)  
総合優勝 山田 高史  
(関東地区本部 横浜支部)



第38回 全国バーテンダー技能競技大会  
2011年5月22日  
石川県立音楽堂コンサートホール  
(石川県金沢市)  
総合優勝 耳塚 史泰  
(関東地区本部 銀座支部)



第39回 全国バーテンダー技能競技大会  
2012年5月27日  
ANAクラウンプラザホテル新潟(新潟県新潟市)  
総合優勝 高橋 直美  
(四国統括本部 高知支部)



第40回 全国バーテンダー技能競技大会  
2013年6月2日  
大阪国際会議場(大阪府大阪市)  
総合優勝 松尾 一磨  
(関東統括本部 銀座支部)



第41回 全国バーテンダー技能競技大会  
2014年6月15日  
ヒルトン福岡シーホーク(福岡県福岡市)  
総合優勝 吉本 武史  
(関東統括本部 銀座支部)



第42回 全国バーテンダー技能競技大会  
2015年6月14日  
仙台サンプラザホール(宮城県仙台市)  
総合優勝 坪倉 健児  
(関西統括本部 京都支部)



第43回 全国バーテンダー技能競技大会  
2016年10月19日  
帝国ホテル東京(東京都千代田区)  
総合優勝 松尾 民子  
(関東統括本部 銀座支部)



第44回 全国バーテンダー技能競技大会  
2017年9月17日  
ロイトン札幌(北海道札幌市)  
総合優勝 小山 圭介  
(関東統括本部 銀座支部)



第45回 全国バーテンダー技能競技大会  
2018年9月30日  
リーガロイヤルホテル広島(広島県広島市)  
総合優勝 大久保 郁  
(関東統括本部 横浜支部)



第46回 全国バーテンダー技能競技大会  
2019年10月27日  
JRホテルクレメント徳島(徳島県徳島市)  
総合優勝 山崎 剛(関東統括本部 銀座支部)



第48回 全国バーテンダー技能競技大会  
2021年10月23・24日  
ホテルオークラ新潟(新潟県新潟市)  
総合優勝 森崎 和哉(関西本部 兵庫県支部)



第49回 全国バーテンダー技能競技大会  
2022年10月8・9日  
名古屋 東急ホテル(愛知県名古屋市)  
総合優勝 戸沢 貴光  
(関東広域本部 東京都支部)



第50回 全国バーテンダー技能競技大会  
2023年10月21・22日  
リーガロイヤルホテル(大阪府大阪市)  
総合優勝 草野 聡(東北本部 福島県支部)



第51回 全国バーテンダー技能競技大会  
2024年10月26・27日  
ホテル イースト21東京(東京都江東区)  
総合優勝 鮎川 正徳(関西本部 大阪府支部)



第52回 全国バーテンダー技能競技大会  
2025年10月12・13日  
ホテル イースト21東京(東京都江東区)  
総合優勝に輝くのは…

WHISTLEPIG  
-WHISKEY-



THE WORLD'S MOST AWARDED  
RYE WHISKEY

世界が賞賛するライ・ウイスキー

SIRDAVIS  
WHISKY



THE FUTURE OF WHISKY IS HERE

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。 MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

熊本の若き蒸留家たちの「こだわり」のジン  
**BEAR'S BOOK**



それは、飲む物語。

熊本県産の柑橘や茶葉など全10数種類のボタニカルの香りと、丁寧な蒸留が生み出す、熊本発の正統派ドライジン。

それは、口にひろがる魔法。

「BEAR'S BOOK」の製法・品質へのこだわりはそのままに、ハーバル&フローラル系のいくつものボタニカルが複雑に香るジン。



ECサイト  
限定商品

詳しくは T'sCRAFT 特設サイトから

<https://www.ts-craft.jp>

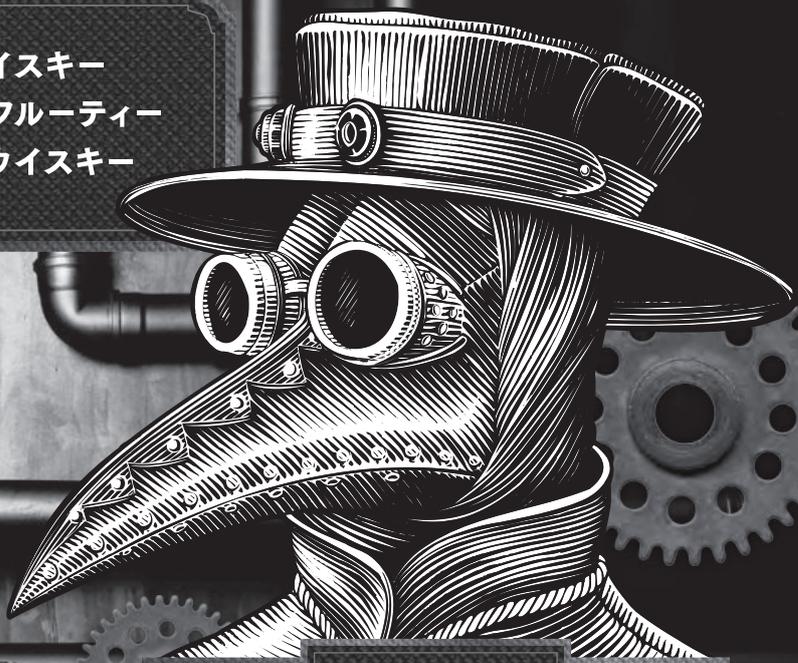


お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。  
妊娠中・授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。  
飲酒は適量を。飲んだあとはリサイクル。

高橋酒造株式会社

熊本県人吉市合ノ原町498番地

常識破りのウイスキー  
スモーキーなのにフルティー  
新感覚スコッチウイスキー



THE  
**DEACON**  
SCOTLAND



酒が好き  
人が好き

武蔵屋



ネットショップにお越しください

—Web— —iOS— —Android—



TEL : 0120-11-6348

<https://store.musashiya-net.co.jp>

一般社団法人 日本バーテンダー協会(国際バーテンダー協会加盟)

---

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-3-6 マスヤビル9F  
URL [www.bartender.or.jp](http://www.bartender.or.jp) E-mail [nba@bartender.or.jp](mailto:nba@bartender.or.jp)

第52回 全国バーテンダー技能競技大会 大会記念誌

---

発行日 2025年10月13日  
発行責任者 上野 秀嗣  
編集責任者 吉本 武史  
発行所 一般社団法人 日本バーテンダー協会  
編集 記念誌作成委員会

©NIPPON BARTENDERS' ASSOCIATION

無断転載・複写を禁じます。

本誌は、一般社団法人 日本バーテンダー協会 主催の全国バーテンダー技能競技大会の開催に基づき刊行されたものです。