

第53回 全国バーテンダー技能競技大会

The 53rd Bartenders' Technical Skills Competition

10月11日(日)

●セミナー

3F 永代の間 ※2コマまで以下の価格です。

会員¥1,000(税込)

友好団体¥1,000(税込)

非会員¥3,000(税込)

入会3年未満の新入会員・前夜祭参加者・

2日目共通券購入者

上記いずれかの場合参加費無料。

賛助会ブース参加料をお支払い

いただいた方はセミナー参加費は無料。

内容詳細・スケジュール・申込は協会HPを
ご確認ください。

●賛助会ブース

1F イーストホールB 14:30～17:00

世界チャンピオンのカクテル提供、
全日本フレア・バーテンダーズ協会(anfa)の
フレアパフォーマンスが行われます！

会員¥1,000(税込)

友好団体¥1,000(税込)

非会員¥3,000(税込)

セミナー参加者・入会3年未満の新入会員・

前夜祭参加者・2日目共通券購入者

上記いずれかの場合参加費無料。

●選手交流前夜祭

3F 東陽の間

17:30～19:00(受付17:00～)

選手の創作カクテルを
事前に飲むことができ、交流が図れます！

会員¥10,000(税込)

友好団体¥10,000(税込)

非会員¥12,000(税込)

※立食形式のお食事をご用意しています。

10月11日の参加費は、全て

当日現金でお支払いください。

詳細は協会HPにて
ご確認ください。

<https://www.bartender.or.jp/>



10月12日(月)

●競技大会 ・表彰式懇親会

1F イーストホールA

12:20～受付

13:00～開会式

13:15～16:35 競技大会

課題カクテル部門、
デコレーション・
ガーニッシュ部門(非公開)、
創作カクテル部門

17:45～19:55 表彰式懇親会

表彰式開場時には前年チャンピオンの
カクテルが、懇親会では出場選手の
創作カクテルが試飲いただけます！

観戦券(会員・非会員)¥4,000(税込)

観戦・表彰式懇親会共通券(会員)

¥12,000(税込)

観戦・表彰式懇親会共通券(非会員)

¥15,000(税込)

※前売り券と当日券の価格は同じです。

※入会3年未満の新入会員は、事前登録により
無料で観戦可能です。表彰式懇親会にご参加いただく
場合は、¥8,000(税込)で参加可能。

●賛助会ブース

1F イーストホールB

12:30～17:30

カクテル体験コーナーでプロの
バーテンダーがカクテル技術指導を
行います。



2026.10.11[sun.]・12[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。予めご了承の上ご来場ください。



水と生きる **SUNTORY**

旬の香りが、
かけぬける。



一杯で、日本の季節を巡る。

THE JAPANESE CRAFT GIN ROKU



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。

樽出しの香りと、
濃密なコク。



樽がままに。

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL



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。
のんだあとは地域のルールでリサイクル。



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	6
● ご 挨 拶	
大会会長 上野 秀嗣	7
大会委員長 浅倉 淳	8
● 祝 辞	
厚生労働大臣 上野 賢一郎	9
東京都知事 小池 百合子	10
一般財団法人 カクテル文化振興会 理事長 岸 久	11
● 大会役員・大会審査員・大会スタッフ	12
● 第53回 全国バーテンダー技能競技大会 要綱	14
● 第53回 全国バーテンダー技能競技大会 出場選手一覧	19
● 第53回 全国バーテンダー技能競技大会 カクテルレシピ	20
● 会場図	26
● 賛助会員一覧	28
● 協会理事及び監事・関東広域本部 役員・県支部長一覧	29
● 名誉会員一覧	30
● 全国バーテンダー技能競技大会 53年の歩み	31



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。

KAVAN
SINGLE MALT
WHISKY

カバランクラシック
KAVAN CLASSIC

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。

 日本酒類販売株式会社

タイムテーブル

●10月11日(日)	セミナー	14:00～15:00 (2枠)
		16:00～17:00 (2枠)
	賛助会ブース	14:30～17:00
	※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。	
	選手交流前夜祭	17:30～19:00(受付17:00～)
●10月12日(月)	受付	12:20～
	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	15:05～16:35
	(デコレーション・ガーニッシュ部門 非公開 14:00～15:40)	
	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	
	ご来賓紹介	
	乾杯	
	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	

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53回 全国バーテンダー技能競技大会 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。

大会1日目には、特化した知識をお持ちのバーテンダーによるプロフェッショナルセミナー・友好団体代表の方によるセミナー・ブランドの知識をより深めるセミナーなど、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たのと同時に、今回からご興味のある会員でない方にもその扉を開放しました。賛助会ブース内では、我々が誇る世界ナンバーワンの称号を持つバーテンダーによる特別カクテル提供、今年新たに友好団体となった全日本フレア・バーテンダーズ協会の方々にフレアの楽しさをご披露いただく時間を設けました。また、賛助会会員の皆様と会員・選手との交流会を開催し、自社製品を使用する選手と直接触れ合える機会を作り、こちらも会員でない方々にもお越しいただき、来場者全員で一緒に和やかな時間を過ごす機会を設けました。

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。賛助会ブース内には参加型カクテル体験コーナーもご用意しておりますので、どうぞ存分にお楽しみいただけたら幸いです。また、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。一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と情熱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クロアチアで行われます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 浅倉本部長はじめ、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 浅倉 淳



第53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。

関東広域本部主管で、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の皆様、心より御礼申し上げます。

日本全国8本部の厳しい予選会を勝ち抜き選抜された代表選手30名皆様、ご出場誠にありがとうございます。皆様が、これまで歩みを絶やさず努力を続け、培ってきた知識と技術は、本日の大会で夢の実現のために遺憾なく発揮され、後進バーテンダーの指標になることと存じます。

大会1日目には、昨年まで会員向けとして開催しておりました、高い専門知識と優れた技術を有するバーテンダー講師による「プロフェッショナルセミナー」を一般開放いたします。賛助会ブースでは、世界チャンピオンによるカクテルを試飲いただける「チャンピオンカクテルブース」と、全日本フレア・バーテンダーズ協会による「フレアバーテンディング実演コーナー」を新設いたしました。さらに、創作カクテル部門の競技前日には、全選手の出品カクテルをお飲みいただける「選手交流前夜祭」も開催いたします。

大会2日目には、全国バーテンダー技能競技大会 3部門を開催するほか、賛助会ブース内にて「カクテル体験コーナー」を設置いたします。

会員の皆様はもちろん、ご来場いただきました全ての皆様に、この2日間の大会を楽しんでいただけるよう、私ども関東広域本部一同は、協会役員・会場関係者と共に万端の準備を進めて参りました。

ご観戦の皆様におかれましては、全ての出場選手に温かいご声援と拍手をお願い申し上げます。

結びに、第53回 全国バーテンダー技能競技大会 開催にあたり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に対し、衷心より感謝と御礼の意を表しますと共に、平素より当協会の活動にご理解と多大なるご支援を賜っております賛助会員各社様・関連各社の皆様にご心よりの御礼を申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。

祝 辞



厚生労働大臣 上野 賢一郎

第53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まれ、我が国の衛生水準の向上に御貢献いただいていることに、深く敬意を表します。また、本大会の開催に御尽力いただいた関係者の皆様に対し、厚く御礼を申し上げます。

本大会は、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ると同時に、参加者相互の交流を深め、技能の継承と発展を図る貴重な機会であります。今回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広く普及し、バーテンダー技術の更なる向上と、業界の一層の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。

結びになりますが、本大会の御成功と、皆様の益々の御活躍、御健勝を祈念しまして、私の挨拶と致します。

祝 辞



東京都知事 小池 百合子

このたび、第53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の皆様は、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。世界的にも高い評価を得ている飲食店やホテルなどが集積する東京では、多彩で奥深い食文化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、東京の魅力に彩りを添えていることは、皆様の熱意と努力の賜物にほかなりません。

選手の皆様は、この大会に向けて、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。AIをはじめとする技術革新が急速に進展する中、人の感性や経験に裏打ちされた技能の価値は一層高まっております。皆様の弛まぬ努力が、素晴らしい成果となって実を結ぶことを期待しております。

東京は、昨年、世界で最も卓越した都市などの観光地を表彰する「TOURISE AWARDS」の「食と料理部門」で1位を獲得いたしました。また、アメリカの大手旅行雑誌による「世界で最も魅力的な大都市」のランキングでも、2年連続で1位を獲得するなど、国際的にも高い評価を受けております。こうした評価は、多様な食文化やサービス、そして皆様のようなプロフェッショナルが日々積み重ねてきた努力と情熱によって支えられているものと存じます。

本大会の開催が、東京と日本のプレゼンスを高めるとともに、皆様が技能に一層磨きをかけ、世界へ羽ばたかれる契機となることを願っております。

結びに、貴協会のますますの御発展と、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53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ました。日本バーテンダー協会の全国バーテンダー技能競技大会はカクテルコンクールではなく、バーテンダーの技能と知識、更には人間性をも問う場として連綿と続いてきましたことは、世界的にも類をみないことでしょう。

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ております。それらのバー業界への振興事業を運営してい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	松葉 道彦
大会委員長	浅倉 淳
大会副委員長	椎葉 寛之
	岡崎 由美子
	佐藤 隆介
大会準備委員長	竹田 英和
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	吉田 尚
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	須田 善一
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
今井 明弘	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
浅倉 淳	関東広域本部 本部長
豊田 浩康	中日本本部 本部長
林 壮一	関西本部 本部長
平井 貴司	中国本部 本部長
上田 哲也	四国本部 本部長
橋本 浩二	九州本部 本部長

大会スタッフ 10月11日

受付担当	高橋 直美 (関東広域本部)	前夜祭・選手控室・学科担当	松尾 一磨 (関東広域本部)
	小山 圭介 (関東広域本部)		澁谷 暁典 (関東広域本部)
	黒田 洋一 (関東広域本部)		上橋 大志 (関東広域本部)
	田畑 道崇 (関東広域本部)		戸沢 貴光 (東京都支部)
	浅見 義忠 (東京都支部)		鶴殿 剛章 (東京都支部)
	田島 北子 (協会職員)		千田 悠作 (東京都支部)
ブース担当	椎葉 寛之 (関東広域本部)		平田 浩夢 (東京都支部)
	木村 充男 (関東広域本部)		吉田 未岬 (東京都支部)
	市川 寛 (東京都支部)	前夜祭ドリンク担当	工藤 正史 (北海道本部)
セミナー担当	岡崎 由美子 (関東広域本部)		古川 智之 (東北本部)
	佐藤 隆介 (関東広域本部)		竹田 英和 (関東広域本部)
	八巻 博和 (東京都支部)		江川 充剛 (中日本本部)
	池上 雅子 (東京都支部)		釜井 拓 (関西本部)
	小田 礼 (東京都支部)		北野 哲哉 (中国本部)
	坂元 優我 (東京都支部)		榎木 あすか (四国本部)
	佐藤 典之 (東京都支部)		岩永 大志 (九州本部)
	下池 健太 (東京都支部)	選手交流前夜祭司会	浅倉 淳 (関東広域本部)
	田中 空 (東京都支部)	撮影担当	黄瀬 明彦 (関東広域本部)
	向田 仁 (東京都支部)		

大会スタッフ 10月12日

司	会	佐藤 隆介	(関東広域本部)	競 技 準 備 担 当	松尾 一磨	(関東広域本部)
		田代 晴美	(栃木県支部)		鹿山 博康	(関東広域本部)
受 付 担 当		小山 圭介	(関東広域本部)		松尾 民子	(東京都支部)
		高橋 直美	(関東広域本部)		戸沢 貴光	(東京都支部)
		片野 靖雄	(関東広域本部)		鵜殿 剛章	(東京都支部)
		八巻 博和	(東京都支部)		西舘 拓史	(東京都支部)
		倉本 浩一	(千葉県支部)		平田 浩夢	(東京都支部)
		田島 北子	(協会職員)		槇永 優	(東京都支部)
ブ ー ス 担 当		椎葉 寛之	(関東広域本部)		吉田 未岬	(東京都支部)
		木村 充男	(関東広域本部)		渡邊 太陽	(東京都支部)
		北子 明日香	(東京都支部)		橋本 姫乃	(埼玉県支部)
		黒須 準	(東京都支部)		佐藤 奏恵	(神奈川支部)
		坂元 優我	(東京都支部)	デコレーション・ガーニッシュ部門／展示担当		
		佐藤 淳	(東京都支部)		田畑 道崇	(関東広域本部)
		下池 健太	(東京都支部)		池上 雅子	(東京都支部)
		星野 度憲	(東京都支部)		柏木 麻里	(東京都支部)
会 場 担 当		池田 昌康	(東京都支部)		千田 悠作	(東京都支部)
		屋良 朝繁	(東京都支部)		肥田 慧大	(千葉県支部)
作 品 担 当		今井 綾子	(東京都支部)		鷺崎 敏之	(埼玉県支部)
		松浦 美織	(東京都支部)	選 手 控 室 担 当	吉本 武史	(東京都支部)
		松山 知愛	(東京都支部)	S N S 広 報 担 当	森脇 拓	(東京都支部)
カクテル体験コーナー		大場 悠真	(東京都支部)	集 計 担 当	澁谷 暁典	(関東広域本部)
		坂上 優大	(東京都支部)		長谷川 信介	(東京都支部)
		小倉 雅幸	(千葉県支部)		軽部 哲也	(埼玉県支部)
撮 影 担 当		黄瀬 明彦	(関東広域本部)		峰澤 悠介	(埼玉県支部)
		樋渡 好洋	(関東広域本部)	集 計 担 当 補 佐	椎葉 新平	(東京都支部)
		黒田 洋一	(関東広域本部)		高野 真	(神奈川支部)

第53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。バ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2022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 ジン ビーフーター 40度 700ml サントリー(株)
ステア スコッチ・ウイスキー デューズ・ホワイトラベル 40度 700ml バカルディ ジャパン(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>

協会指定商品大シェーカー、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商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。

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。

※「全国バーテンダー技能競技大会 競技規定改定版」動画どおりの手順でなくても構いません。

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、一步下がって一礼すること。

用意されている6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、各残量計の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、一步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・果実のへたなどに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。(包丁は協会指定商品とする)

※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。

カッティ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・13分・14分30秒・15分を口頭で伝える。

(“5分経過・10分経過・2分前・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、

※調査方法が、スローイング又はスワリングの場合は、制限時間を7分とする「5杯分調整」(60点満点)

※競技が終わった選手から、カクテルが審査員の元に運ばれる。

カテゴリー：オープン

種別：ショート・ミディアム・ロング

調査方法：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＞

協会指定商品のバー・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(協会指定商品)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(協会指定商品)。

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・アイスを捨て水切りし、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

左手の人差し指と中指(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)

協会指定商品のビターズ・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)

協会指定商品のビターズ・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。

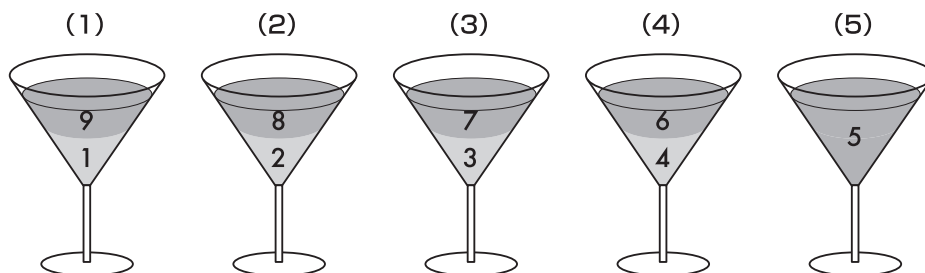
◎注ぐ手順

「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。



※注ぎ終わったら、残量計の上でシェーカー、ミキシング・グラス等を逆さにし、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。

「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、クラッシュド・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。

＜応募作品の規定＞

- 1) カクテルの材料は、国産・輸入製品にかかわらず、必ず賛助会員各社の取り扱い製品に限り使用すること。副材料についても同様だが、ミキサー類の清涼飲料やクランベリーなどの果実飲料・酪農製品の生クリーム・牛乳・乳酸飲料・卵(アイスクリームは不可)など日常の業務に即した常識的な副材料については、技術研究局の判断で使用を認める。フレッシュ・フルーツ、野菜、ハーブ類に関しても、高額なものや一般的でないものは使用しないこと。疑問の余地があるものに関しては、必ず事前に技術研究局まで問い合わせること。
- 2) 終売製品は終売後半年以内までは使用を許可するが、選手の自己責任において持参すること。新製品は、レシピ締切り以前に発売された製品を使用できるものとする。
- 3) 酒・シロップを問わず、自家製のものは使用不可とする。(必要があれば、技術研究局がテイastingを行うこととする)
- 4) カクテルの材料・デコレーションの材料は、全て各自で持参すること。
- 5) レシピの分量はmlで表記する。1 tsp.、1 dash、1 dropは総量に含まないが、それぞれ重複はできない。
- 6) セパレーツ(フロート)された作品のテイasting(味覚審査)は、混ぜ合わせてからか、そのままかを記入すること。
- 7) デコレーション・ガーニッシュは(スノー・スタイルも同様)、デコレーション・ガーニッシュ部門で作成した物をステージ上で飾る。食用であること。煮る・漬ける・焼くなど素材そのものから逸脱した2次加工は認めない。(素材にない香りを付けるのも禁止とする)
デコレーション、ガーニッシュがレシピと異なっていたり、記入されているものが使用されていない場合、技術研究局に確認の上、減点とする。
- 8) 食材部分をグラスに巻きつけるなどの動作がある場合、手袋を使用するか、トング等を使用して直接手で触れないようにすること。食材部分を留めるカクテル・ピン等は手で触れてよい。
- 9) デコレーション・ガーニッシュにおいて接着剤等の使用が認められた選手は、その時点で失格とする。
- 10) 使用材料は、副材料を含め6種類までとする。最低2種類のアルコール材料を入れなければならないが、1杯分あたり70mlを超える酒精を入れてはならない。
レシピと異なる材料を使用していた場合や材料に加工を加えている可能性がある場合は技術研究局が会長に報告し確認の上、失格とする。
- 11) ネーミングは、スタンダード・カクテルや過去の入賞作品と同名でないものとする。
(協会ホームページ カクテル名一覧 参照 準スタンダード可)
- 12) 作品の意味は直訳のみとし、選手自身が確認すること(辞書・辞典で検索できる物。インターネット検索でも辞書・辞典サイトに限る)。
※検索した意味の記載箇所を写真に撮り、各本部 技術研究部長に提出すること。
- 13) 本人の創作であり、「従来あるカクテルに類似しない」未発表の作品であること。
- 14) 協会指定商品購入情報詳細より指定のツールは使用すること。
- 15) 入賞作品のレシピ・ネーミング等の使用権は、全て一般社団法人 日本バーテンダー協会に帰属するものとする。
- 16) 年度末に退会した賛助会の製品の使用について、本部予選会ではその製品の使用を認めるが、全国大会での使用は不可とする。

◎レシピ用紙の記入

賛助会社名は、機関誌『BARTENDER』を参考に正確に記入すること。株式会社は(株)に統一する。
・(中黒)等も○○・○○(株)、商標名にも注意すること(サントリーホールディングス各社の商品は、賛助会のサントリー(株)に統一する)。

ジュースはカタカナで記入。

例：フレッシュ・レモン・ジュースと使用材料名の欄に記入し、商標名は空欄とする。

作品名の言語名が外国語の場合は、カタカナで記入すること。

使用材料名・商標名・デコレーション・ガーニッシュは協会ホームページ、使用材料名・商標名一覧及びデコレーション記載例一覧を参考に、正確に記入(一覧の更新時期により終売商品等、各自でも確認すること)。

「○○○○・ピールを絞る」又は「○○○○・ピールを絞る」等と記入した場合は、片手で行うピールとする。「○○○○・ピールをツイストする」等と記入した場合は、両手で行うピールとする。

疑問・質問は、各本部 技術研究部長を通し、技術研究局に問い合わせをすること。

※技能競技改定サンプル動画

協会ホームページ>>会員ページ>>会員ページおしらせ>カクテル基礎技術 動画リンク先
協会のYouTubeチャンネルにアクセスしても見ることが可能です。

<https://www.youtube.com/channel/UCde9it5w-W-WauseLXjTctA>

※51回大会より競技規定・審査用紙・審査留意事項が大きく改定されており、しっかりと熟知・熟読をすること。

第53回

全国バーテンダー技能競技大会 出場選手一覧

■出場選手一覧(出場順)

佐久間 泰 弘 北海道	有 村 翔太郎 愛知県
比 嘉 飛雄真 北海道	河 合 美 依 愛知県
佐 藤 喜 晴 宮城県	佐 藤 雄 平 愛知県
新 沼 大 地 青森県	生 田 理 実 兵庫県
安 藤 祐 斗 東京都	木 戸 孝 治 京都府
黒 崎 健 介 東京都	京 中 武 将 大阪府
小 村 さくらこ 東京都	熊 谷 洋 祐 兵庫県
佐 藤 文 俊 東京都	宇都宮 侑 子 山口県
杉 山 大 地 静岡県	斎 藤 傑 司 広島県
高 橋 幸 恵 新潟県	塩 谷 龍 生 香川県
田 村 綾 東京都	三 浦 賢 祐 愛媛県
中 山 翔 吾 東京都	古 閑 真一朗 福岡県
三 浦 龍ノ介 神奈川県	豊 川 紗 佳 熊本県
谷 澤 一 気 東京都	中 村 元 福岡県
安 井 美 絵 東京都	原 田 怜 果 福岡県

第53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

Lucifer

読み：ルシファー
意味：明けの明星



薄明りの空に、ひときわ輝く明けの明星。
小鳥たちのさえずりがこだまし、新たな希望の一日が始まる。
「ルシファー」夜明けの静寂を照らす、一筋の光。

〈Recipe〉

ジン/ニッカ・カフェジン	35ml	アサヒビール(株)
ライチ・リキュール/ボルス・ライチ	10ml	アサヒビール(株)
アマレット・リキュール/ディサローノ・アマレット	10ml	(株)ウィスク・イー
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・ライム・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、ライム・ピール、ラディッシュ、ゴボウ、ナスの皮、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佐久間 TEL 0154-65-1977

No.



北海道本部（北海道支部）
比嘉 飛雄真
ひが ひゆうま

Catrina

読み：カトリーナ
意味：優美な



メキシコの死者の日に描かれるカトリーナ。
死を恐れず優美に生を称える骸骨の貴婦人。黒い帽子は誇り、花は記憶。
この一杯は生と死の狭間に咲く儚き美を映す。

〈Recipe〉

メスカル/モンテロボス エスパディン	35ml	CAMPARI JAPAN (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)
アニゼット・リキュール/マリヤブリザール・アニゼット	10ml	(株)明治屋
ボムグレナート・シロップ/モナン・ボムグレナート	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〉 ナス、パイナップルの葉、レモン・ピール、コウシン・ダイコン、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 Theearth rook&starry 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

Migrateur

読み：ミグラテール
意味：渡り鳥



凜とした夜明けに水平線から昇る太陽。
強い向かい風の中、希望の光を道標に信じた旅路を迷わず羽ばたいていく
Migrateur~力強い生命の輝きをグラスに込めて

〈Recipe〉

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ル・オレンジ	30ml	バカルディ ジャパン(株)
ピーチ・リキュール/奏・白桃	20ml	サントリー(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・フルーツミックス	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
紫蘇・リキュール/ドーバー・和酒・紫蘇	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〉 パイナップルの葉、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、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〉 4oz カクテル・グラス

勤務先 BAR OWL TEL 022-204-1494

No.



東北本部（青森県支部）
新沼 大地
にいぬま だいち

簪

読み：かんざし
意味：髪飾り



和装に華やかさを添え、愛情表現としても使われる簪。贈る人贈られる人の
想いが込められた、日本らしく美しい文化を表現いたしました。

〈Recipe〉

麦・焼酎/iichiko・彩天	30ml	三和酒類(株)
グレープ・リキュール/巨峰・紫	20ml	サントリー(株)
アマレット・リキュール/ディサローノ・アマレット	10ml	(株)ウィスク・イー
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
紫蘇・リキュール/ドーバー・和酒・紫蘇	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〉 ブラック・オリーブ、ラディッシュ、オレンジ・ピール、レモン・ピール、南天の葉、はるさめ
〈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 Garcom de Bar TEL 0172-31-7797

No.



関東広域本部（東京都支部）
安藤 祐斗
あんどう ゆうと

Ofrenda

読み：オフレンダ
意味：贈り物



メキシコの「死者の日」、大切な人へ花を捧げる。
風に吹かれた花びらが、再会を彩る花道となる。
~Ofrenda~また会えた喜びに祝杯を。

〈Recipe〉

ホワイト・テキーラ/サウザ・ブルー	30ml	サントリー(株)
グレープフルーツ・リキュール/シュベヒト・パンベルムーゼ	15ml	(株)ユニオンフード
マラスキーノ・リキュール/ジファール・マラスキーノ	10ml	(株)コートーコーポレーション
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・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、ラディッシュ、ブラック・オリーブ、パイナップルの葉、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 リトルスミス TEL 03-5568-1993

第53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）

黒崎 健介

くろさき けんすけ

花だより

読み：はなだより

意味：花の咲いた様子を知らせるたより



そよぐ風に揺れ、静かに育んだ蕾が満開の時を迎える。
待ち望んだこの瞬間、いま美しく咲き誇る。

〈Recipe〉

ジン/季のTEA	35ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ピーチ・リキュール/ルジェ・ピーチ	10ml	サントリー(株)
マラスキーノ・リキュール/ルクサルド・マラスキーノ	5ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ペア・シロップ/モナン・洋梨	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〉 グレープフルーツ・ピール、リンゴの皮、ライム・ピール、笹の葉、カブ

〈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）

小村 さくらこ

こむら さくらこ

La fête

読み：ラ・フェット

意味：祝祭



祝いの席を彩り、
笑顔が溢れ、喜びが響き合う。
祝福のひとつを、この一杯に。

〈Recipe〉

ジン/ゴードン43°	35ml	ディアジオ ジャパン(株)
パッションフルーツ・リキュール/ジファール・パッションフルーツ	15ml	(株)コートーコーポレーション
マラスキーノ・リキュール/ルクサルド・マラスキーノ	5ml	ドーバー洋酒貿易(株)
グレープフルーツ・シロップ/モナン・グレープフルーツ	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、ラディッシュ、ライム・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〉 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）

佐藤 文俊

さとう ふみとし

Felicitar

読み：フェリシタル

意味：祝福



祝福の意味を持つピンクの薔薇。幾多もの「出会い」「喜び」「苦勞」を経て素晴らしい人生に彩りを添えていく。これからの未来に祝福と喝采を。

〈Recipe〉

ビスコ/ワカー	25ml	ジャパンインサイト(株)
ライチ・リキュール/ヴェドレンヌ・ライチ	15ml	木下インターナショナル(株)
パッションフルーツ・リキュール/パッソア	10ml	アサヒビール(株)
ローズ・シロップ/モナン・ローズ	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、オレンジ・ピール、グレープフルーツ・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 ガスライト霞ヶ関 TEL 03-3592-0008

No.



関東広域本部（静岡県支部）

杉山 大地

すぎやま だいち

Sunward

読み：サンワード

意味：太陽に向かって



太陽に向かって咲く花のように、どんな時も前を向き歩みだす。夢と希望を胸に抱いて。～Sunward～向日葵は知っている。光へ向かうことは未来を信じて進むことだと…。

〈Recipe〉

プレーバード・ジン/マルフィ・コン・リモーネ	30ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
パッションフルーツ・リキュール/ジファール・パッションフルーツ	20ml	(株)コートーコーポレーション
ミント・リキュール/ペパーミント・GET31	5ml	パカルディ ジャパン(株)
マンゴー・シロップ/モナン・マンゴー・フルーツミックス	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〉 グレープフルーツ・ピール、オレンジ・ピール、ライム・ピール、パイナップルの葉、ドライフルーツ・ブドウ、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〉 4oz カクテル・グラス

勤務先 Bar 大代園 TEL 054-273-7676

No.



関東広域本部（新潟県支部）

高橋 幸恵

たかはし さちえ

Tears

読み：ティアーズ

意味：涙



一筋の光に思いやりの花と希望の果実を重ね、溢れる感謝を表現しました。胸に満ちる温かさが、そっと希望の涙へと変わる感動の瞬間をグラスに込めて贈ります。

〈Recipe〉

ジン/タンカレー・ナンバー・テン	25ml	ディアジオ ジャパン(株)
グレープフルーツ・リキュール/シユベヒト・バンベルムーゼ	20ml	(株)ユニオンフード
アプリコット・リキュール/ルジェ・クレーム・ド・アプリコット	10ml	サントリー(株)
エルダーフラワー・シロップ/モナン・エルダーフラワー	5ml	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〉 グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、餅

〈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 赤倉観光ホテル アクアバー TEL 0255-87-2550

第53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)

田村 綾

たむら りょう

Partir

読み: パルティール
意味: 出発する



桜が見守る、出発の朝。
飛び立つ鳥のように、期待と不安を胸に歩き出す。
～Partir～新たな物語のはじまりを告げる一杯。

(Recipe)

オー・ド・ヴィー・ド・シードル/クール・ド・リヨン・ブランシュ・ド・ノルマンディ	35ml	㈱明治屋
ベルガモット・リキュール/ヴェドレンヌ・ベルガモット	10ml	木下インターナショナル(株)
メロン・リキュール/ヴァン・ゴッホ・メロン	5ml	アイビスジャパン(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
桜・シロップ/モナン・桜	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、パインアップルの葉、ラディッシュ、カブ
〈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保志 MonsREX TEL 03-3572-7477

No.



関東広域本部 (東京都支部)

中山 翔吾

なかやま しょうご

Missive

読み: ミッシブ
意味: 手紙



大切な想いほど、言葉にすることは難しいもの。感謝や愛情、励ましなど、日頃伝えたい様々な想いや言葉にならない気持ちをグラスにしたためお届け致します。

(Recipe)

ジン/ビーフィーター40°	50ml	サントリー(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)
リンゴ・濃縮果汁/トックブランシュ・ボム	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
ライム・ジュース/エトナ・スイート・ライム	1tsp.	㈱佐弘商事

〈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、パインアップルの葉、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 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

Luminous Growth

読み: ルミナス グロース
意味: 光り輝く成長



一粒の種が芽吹き、若葉を広げ、やがて花を咲かせ実を結ぶ。そんな成長の物語をグラスに映した一杯。光り輝く明日へ向かって、あなたが豊かに成長するようお願いを込めて。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/コスケンコルヴァ・ブルーベリー・ジュニパー	30ml	アルコ・ノルディック(株)
アマレット・リキュール/ディサローノ・アマレット	15ml	㈱ウィスク・イー
ミント・リキュール/オルデスローエ・ブルーアイズ	10ml	㈱ユニオンフード
オーキッド・シロップ/1883・オーキッド	5ml	㈱デニオ総合研究所
ライム・ジュース/エトナ・シシリー・ライム・ジュース・クリアタイプ	10ml	㈱佐弘商事

〈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、ラディッシュ、パインアップルの葉
〈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 Victorian TEL 046-876-9930

No.



関東広域本部 (東京都支部)

谷澤 一気

やざわ いっき

CARPE DIEM

読み: カルペ ディエム
意味: 今を楽しめ



古代ローマの詩人の言葉「今日という日の花を摘め。」それは、今この時を楽しめという教え。かけがえのない瞬間に、思いを込めて。

(Recipe)

オー・ド・ヴィー・ド・シードル/ラ・ブランシュ・ピオ	30ml	㈱明治屋
フランボワーズ・リキュール/クレーム・ド・フランボワーズ・Kanaganaki	15ml	㈱K.S.P
紫蘇・リキュール/ドーバー・和酒・紫蘇	5ml	ドーバー洋酒貿易(株)
オーキッド・シロップ/1883・オーキッド	10ml	㈱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〉 グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、パインアップルの葉
〈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

Le départ

読み: ル・デパール
意味: 門出



人生の1頁を彩る、かけがえのない瞬間。未来へ向かう新たな一歩が、実り多きものとなりますように。
～ル・デパール～輝かしい希望に満ちた門出を願いグラスに込めました。

(Recipe)

ホワイト・ラム/エルドラード3年	35ml	㈱ウィスク・イー
アップル・リキュール/ルジェ・グリーン・アップル	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	5ml	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〉 グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ラディッシュ、パインアップルの葉
〈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 EVE BAR TEL 03-6274-6393

第53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)

有村 翔太郎

ありむら しょうたろう

Herencia

読み: エレンシア

意味: 遺産



人から人へと受け継がれる伝統や想い。その積み重ねは、未来を支え、時を越えて受け継がれる遺産。
～Herencia～新たな時代を繋ぐ一杯を。

(Recipe)

ホワイト・テキーラ/トレスジェネレーション・プラタ	35ml	サントリー(関)
アマレット・リキュール/ディサローノ・アマレット	10ml	(関)ウィスク・イー
グレープフルーツ・リキュール/シュベヒト・パンペルムーゼ	10ml	(関)ユニオンフード
ピーチ・シロップ/モナン・ホワイト・ピーチ	5ml	日仏貿易(関)
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) パイナップルの葉、グレープフルーツ・ピール、ラディッシュ、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) 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

Belle Côte

読み: ベル コート

意味: 美しい海岸



青く広がる海、遠く浮かぶ舟、陽光にきらめく波。穏やかな潮風に吹かれて海辺を旅する。時さえ忘れるような、そんな情景をグラスに…。

(Recipe)

ホワイト・ラム/ネグリタ・ラム・ホワイト	30ml	ドーバー洋酒貿易(関)
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(関)
アニゼット・リキュール/マリーブリザール・アニゼット	5ml	(関)明治屋
ブルー・キュラン/ボルス・ブルー	5ml	アサヒビール(関)
バナナ・シロップ/モナン・イエロー・バナナ	10ml	日仏貿易(関)
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) ラディッシュ、グレープフルーツ・ピール、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 Forum TEL 0532-55-2777

No.



中日本本部 (愛知県支部)

佐藤 雄平

さとう ゆうへい

Revoir

読み: ルヴォワール

意味: 再会



日常から生まれる奇跡のような出会い。
時にはそれぞれの道を歩み、そしてまた二人は巡り合う。
～Revoir～この再会に祝福の花を添えて贈ります。

(Recipe)

フレーバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	40ml	バカルディ ジャパン(関)
ローズ・リキュール/ジファール・クレーム・ド・ローズ	15ml	(関) コートーコーボレーション
アプリコット・シロップ/モナン・アプリコット	5ml	日仏貿易(関)
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、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 AUTHENTIC BAR Kreis 2nd TEL 052-433-9276

No.



関西本部 (兵庫県支部)

生田 理実

いくた りみ

Reverence

読み: レヴェランス

意味: 尊敬



いつも心の傍にいた大切な存在。
その背中と温かなエールに励まされ、歩んだ日々感謝を込めて。変わらぬ尊敬と絆を結びリボンを添え、あなたに贈る一杯を。

(Recipe)

ジン/サイレントブル	35ml	(関)ウィスク・イー
柚子・リキュール/奏・柚子	10ml	サントリー(関)
カシス・リキュール/ジファール・クレーム・ド・カシス・ダンジュ	10ml	(関) コートーコーボレーション
アプリコット・シロップ/モナン・アプリコット	5ml	日仏貿易(関)
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、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 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

Gran dia

読み: グランディア

意味: 素晴らしい一日



降りそそぐ太陽の光、晴れわたる空。心地よい波音と風のリズムに誘われて、自然と笑顔が溢れ出す。
～グランディア～素晴らしい一日を彩る、幸せのグラスを今ここに。

(Recipe)

ゴールド・ラム/ババ・クラブ3年	35ml	ベルノ・リカール・ジャパン(関)
グレープフルーツ・リキュール/シュベヒト・パンペルムーゼ	10ml	(関)ユニオンフード
アップル・リキュール/オルデスローエ・サワー・アップフェル	10ml	(関)ユニオンフード
フレッシュ・ライム・ジュース	10ml	
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	5ml	日仏貿易(関)

(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、パプリカ、ピーズ、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 Kingdom TEL 075-361-7870

第53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

Perce Neige

読み：ペルス ネージュ

意味：雪の花

創作
意図

凍てつく冬を乗り越え、凛と咲く雪の花。
佇む小さな命が、希望に満ちた春の訪れを告げる。
ペルスネージュ〜気高き純白の花〜

〈Recipe〉

ジン/ジーヴァイン・フロレゾン	40ml	(調) コートーコーボレーション
アップル・リキュール/マスネ・リキュール・ド・ボムヴェール	10ml	ドーバー洋酒貿易(株)
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
もみの木・リキュール/ヴォルフベルジェール・サバン	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〉 ブラック・オリーブ、レモン・ピール、ライム・ピール、ダイコン、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 Foca TEL 06-6455-8020

No.



関西本部（兵庫県支部）

熊谷 洋祐

くまがい ようすけ

Gloriosa

読み：グロリオサ

意味：栄光ある

創作
意図

輝かしい栄光に想いを馳せ、心に火を灯す。
燃え上がる情熱はまるで、同じ名を持つグロリオサの花のよう。
熱き想いはやがて花開き、栄光へと咲き誇る一杯となる。

〈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)
パッションフルーツ・リキュール/ジファール・パッションフルーツ	15ml	(調) コートーコーボレーション
アペロール	10ml	CAMPARI JAPAN (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・ライム・ジュース	5ml	

〈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 Dish&Bar Cheerz TEL 072-777-9955

No.



中国本部（山口県支部）

宇都宮 侑子

うつのみや ゆうこ

Entrada

読み：エントラーダ

意味：玄関

創作
意図

白壁を照らす黎明の光が迎えるEntrada。
艶めく草花に宿る雫は、新たな希望を映し出す。
勇気ある一歩が、未来への門出を美しく彩る。

〈Recipe〉

ビスコトレス・ヘネラシオネス・モストヴェルデ・トロンテル	30ml	(調) キムラ
バナナ・リキュール/ジファール・バナナ・デュ・ブラジル	15ml	(調) コートーコーボレーション
ベルガモット・リキュール/ヴェドレンヌ・ベルガモット	10ml	木下インターナショナル(株)
マンゴー・シロップ/モナン・マンゴー	5ml	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〉 ラディッシュ、ライム・ピール、レモン・ピール、オレンジ・ピール、ドラゴンフルーツの皮、ドラゴンフルーツの種、アラザン

〈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 ran-tan TEL 0836-35-1039

No.



中国本部（広島県支部）

斎藤 傑司

さいとう たけし

reverie

読み：レヴェリー

意味：幻想

創作
意図

幻想的な光に誘(いざな)われ、天使も羽を休める神秘の泉。
その泉はすべてのものを癒し、心を穏やかにする。
~reverie~すべての人に安らぎを。

〈Recipe〉

フレーバード・ウォッカ/アブソルート・ヴァニリア	30ml	ペルノ・リカール・ジャパン(株)
マスカット・リキュール/ミステア	10ml	サントリー(株)
シャルトリューズ・ジョーヌ	10ml	ユニオンリカーズ(株)
アップル・シロップ/モナン・グリーン・アップル	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〉 ダイコン、グレープフルーツ・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 PUBLICHOUSE OLDIES TEL 082-241-5102

No.



四国本部（香川県支部）

塩谷 龍生

しおたに りゅうき

La Pause

読み：ラ ポーズ

意味：ひと休み

創作
意図

咲き誇る花を巡る蝶も、やがて静かに羽を休める。花は蝶を迎え、蝶は花に憩う。~La Pause~互いを求め合う穏やかな時間が、再び空を舞う力となるように。

〈Recipe〉

ブランデー/カミュVOP	35ml	アサヒビール(株)
パッションフルーツ・リキュール/キングストン・パッション	15ml	ドーバー洋酒貿易(株)
アマレット・リキュール/ディサローノ・アマレット	10ml	(調) ウィスク・イー
カシス・リキュール/ジファール・クレーム・ド・カシス・ダンジュ	1tsp.	(調) 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	

〈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、ピンク・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 BARTIE TEL 087-802-3919

第53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

Triumph

読み：トライアンフ
意味：凱旋



遠く響く祝福の鐘。
勇気の彼方に栄光は花開く。
～Triumph～歓喜に満ちた凱旋の瞬間。

〈Recipe〉

ゴールド・ラム/ハバナ・クラブ3年	30ml	ベルノ・リカール・ジャパン(株)
ベルガモット・リキュール/イタリカス	15ml	ベルノ・リカール・ジャパン(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	10ml	関K.S.P
洋梨・濃縮果汁/トックブランシュ・ボワール	10ml	ドーバー洋酒貿易(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〉 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（福岡県支部）

古閑 真一郎

こが しんいちろう

Splendor

読み：スプレッダー
意味：輝き



柔らかな光に芽吹く小さな命。その煌めきは今日を彩り、やがて明日への道
しるべとなってゆく。
～Splendor～未来照らすまばゆい輝きをグラスに映して。

〈Recipe〉

カルバドス/ベル・マグローワール・フィース	25ml	国分グループ本社(株)
ベア・リキュール/マリブプリザール・ボワール・ウィリアム	20ml	(株)明治屋
パッションフルーツ・リキュール/オルデスローエ・マラクヤ	20ml	(株)ユニオンフード
バナナ・シロップ/モナン・バナナ	5ml	日仏貿易(株)
紅茶・キリン午後の紅茶おいしい無糖	10ml	キリンビール(株)
ミント・リキュール/ジファール・マント・パステュー	1dash	(株)コートーコーポレーション

〈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、ラディッシュ、パイナップルの葉

〈調合タイプ〉 スワリング/ミディアム・カクテル 〈使用グラス〉 6oz コブレット

勤務先 BAR HEART STRINGS TEL 092-262-3136

No.



九州本部（熊本県支部）

豊川 紗佳

とよかわ さよ

La Paz

読み：ラパス
意味：平和



平和と希望の象徴、白い鳩。
希望に満ちた輝く未来へ羽ばたく姿に願いを込めて。
～La Paz～穏やかな日々が続きますように…。

〈Recipe〉

シンガニ/ロスバレス・クラシコ	30ml	SudoWork(株)
レモン・リキュール/レモン・ロックス	10ml	(株)サクラオフルフリーアンドディステリラー
カカオ・リキュール/ジファール・ホワイト・カカオ	10ml	(株)コートーコーポレーション
ティムールベリー・シロップ/モナン・パラゴン・ティムールベリー	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・パイナップル・ジュース	10ml	
ベルノ	1dash	ベルノ・リカール・ジャパン(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 BLUE TEL 096-323-3933

No.



九州本部（福岡県支部）

中村 元

なかむら はじめ

UNITE

読み：ユナイト
意味：団結する、力を合わせる



緑に萌える大地を目指し、夕焼け空を飛ぶ!!
渡り鳥たちは、美しいV字の隊形になり力を合わせて旅をする。仲間がおこし
た風に乗る、新たな息吹をつむぎながら…

〈Recipe〉

フレイバード・ウォッカ/グレイグース・ラ・ボワール	20ml	バカルディ ジャパン(株)
ガリアーノ・オーセンティコ	15ml	アサヒビール(株)
バナナ・リキュール/ボルス・グリーン・バナナ	15ml	アサヒビール(株)
アーモンド・シロップ/モナン・アーモンド	10ml	日仏貿易(株)
フレッシュ・レモン・ジュース	10ml	
ブルー・キュラソー/ヴェドレンヌ・ブルー・キュラソー	2dashes	木下インターナショナル(株)

〈デコレーション又はガーニッシュ〉 ニンジン、オレンジ・ピール、リンゴの皮、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〉 5oz カクテル・グラス

勤務先 raisin TEL 093-533-0033

No.



九州本部（福岡県支部）

原田 怜果

はらだ れいか

モダンガール

読み：もだんがーる
意味：大正後期の先端的な若い女性たち



私は時代を切り拓く。深紅のルージュに、艶（あで）やかなかんざしを携えて。
ただまっすぐに、颯爽と歩んで行く。
New Woman…私の信じるこの道を。

〈Recipe〉

焼酎/獺祭 焼酎	30ml	(株)獺祭
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	20ml	(株)K.S.P
甘味果実酒/赤玉スイートワイン(赤)	5ml	サントリー(株)
レモン・ティー/午後の紅茶 おいしい無糖 香るレモン	25ml	キリンビール(株)
キンモクセイ・シロップ/モナン・キンモクセイ	1tsp.	日仏貿易(株)
フレッシュ・グレープフルーツ・ジュース	1dash	

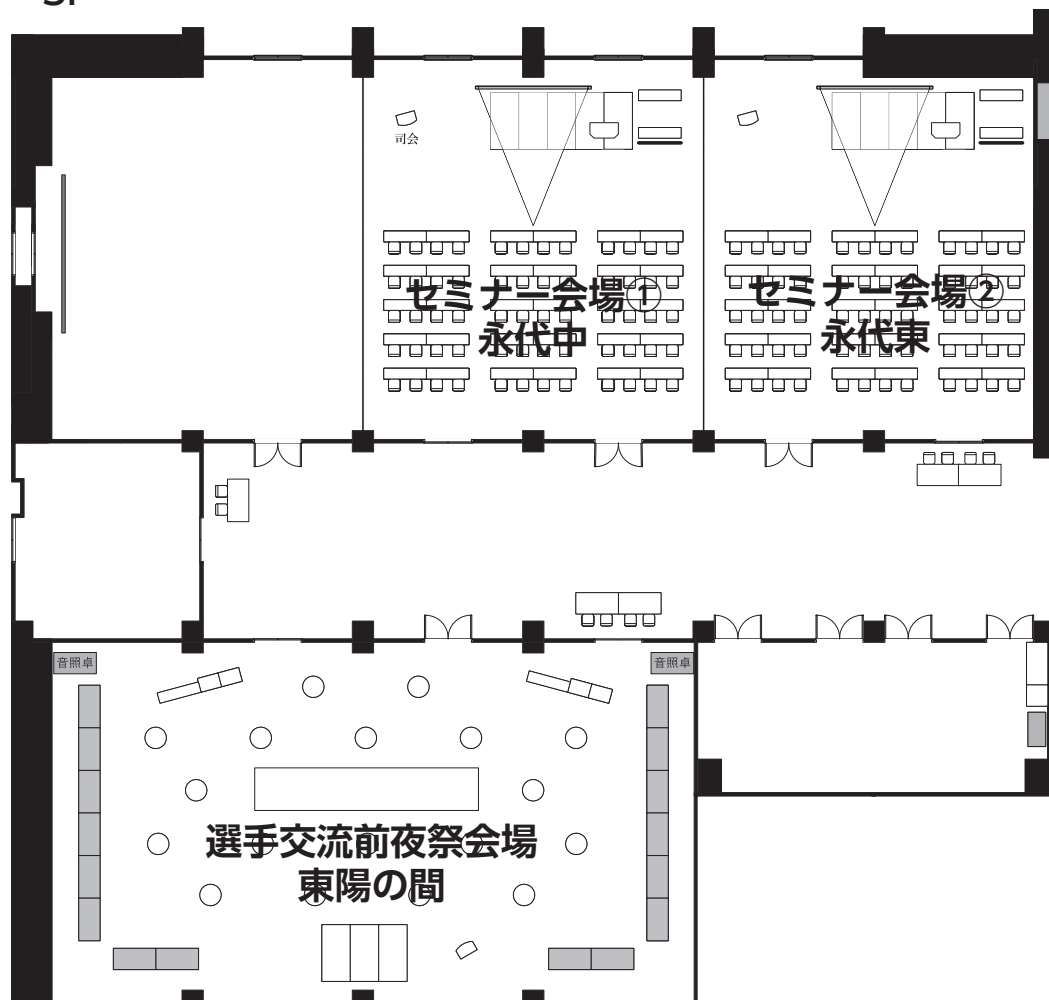
〈デコレーション又はガーニッシュ〉 グレープフルーツ・ピール、ライム・ピール、ブラック・オリーブ、ラディッシュ、ニンジン、ナスの皮

〈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〉 7oz コブレット

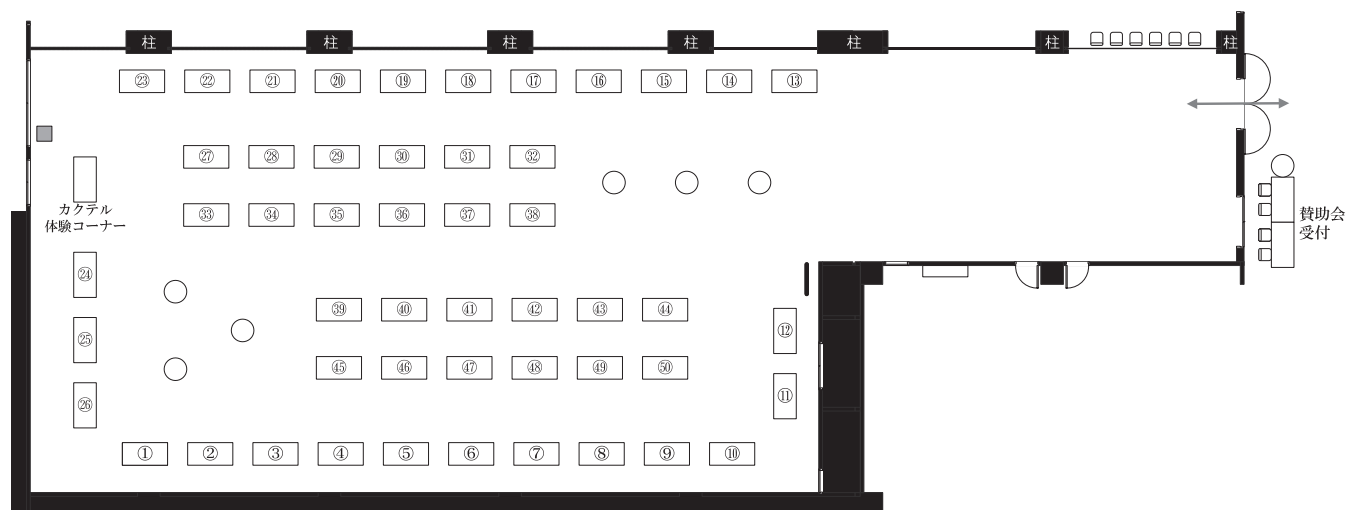
勤務先 Bar Lapin TEL 092-272-1101

会場図 大会1日目

3F



1F イーストホールB



会場図 大会2日目

1F イーストホール



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
朝日酒造株式会社
アサヒビール株式会社
アルコ・ノルディック株式会社
アンドスピリッツ株式会社
株式会社ウィスク・イー
株式会社 HBS
M株式会社
合同会社 ooooo
雄山株式会社
ガイアフロー株式会社
CAMPARI JAPAN 株式会社
菊正宗酒造株式会社
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 コートーコーポレーション
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
薩摩酒造株式会社
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
株式会社獺祭
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
天鏡株式会社
東レインターナショナル株式会社
ドーバー洋酒貿易株式会社
株式会社都光
株式会社 Traders Market
ナオライ株式会社
Natural Beauty 株式会社
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
野村ユニソン株式会社
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
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
モエ ヘネシー ジャパン株式会社
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
副会長/顕彰委員長	今井 明弘		常任幹事長	工藤 正史
副会長/管理局長	高坂 壮一	東北本部	本部長	金田 幸治
副会長/財務局長	水澤 泰彦		常任幹事長	古川 智之
副会長/広報局長	須田 善一	関東広域本部	本部長	浅倉 淳
副会長/渉外局長	井口 法之		常任幹事長	竹田 英和
専務理事	松葉 道彦	中日本本部	本部長	豊田 浩康
常務理事/総務局長	吉田 尚		常任幹事長	江川 充剛
常務理事/技術研究局長	耳塚 史泰	関西本部	本部長	林 壮一
常務理事/検定試験委員長	吉家 知也子		常任幹事長	釜井 拡
監事	勝亦 誠	中国本部	本部長	平井 貴司
監事	中野 陽介		常任幹事長	北野 哲哉
		四国本部	本部長	上田 哲也
			常任幹事長	榎木 あすか
		九州本部	本部長	橋本 浩二
			常任幹事長	岩永 大志
協会職員(事務局長)	加藤 緑			

関東広域本部 役員・県支部長一覧

本 部 長	浅倉 淳	会計書類確認者	黒田 洋一
常 任 幹 事 長	竹田 英和	会計書類確認者	田畑 道崇
副 本 部 長	椎葉 寛之	相 談 役	樋渡 好洋
副 本 部 長	岡崎 由美子	相 談 役	坪田 智
副 本 部 長	佐藤 隆介	新潟県支部長	土田 幸乃
総 務 部 長	澁谷 暁典	茨城県支部長	魚住 明年
総 務 副 部 長	堀川 賀正	栃木県支部長	田代 晴美
財 務 部 長	高橋 直美	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	小山 圭介	千葉県支部長	倉本 浩一
技術研究部長	松尾 一磨	東京都支部長	八巻 博和
技術研究副部長	鹿山 博康	神奈川県支部長	高野 真
技術研究副部長	阿部 洋佑	山梨県支部長	平湯 航祐
技術研究副部長	上橋 大志	長野県支部長	有賀 史明
広 報 部 長	黄瀬 明彦	静岡県支部長	平野 直子
渉 外 部 長	木村 充男	沖縄県支部長	仲間 友美

名誉会員一覧

名誉会員(顧問)	森 公三郎	名誉会員	河守 勝次郎
名誉会員(相談役)	早川 恵一	名誉会員	高島 幸生
名誉会員(相談役)	酒向 明浩	名誉会員	木村 義久
名誉会員(相談役)	岸 久	名誉会員	森野 友夫
名誉会員	皆吉 武治	名誉会員	森山 秀光
名誉会員	中村 健二	名誉会員	佐山 義則
名誉会員	長谷川 馨	名誉会員	佐藤 喜代八
名誉会員	益永 泉一	名誉会員	増田 隆史
名誉会員	佐藤 昭次郎	名誉会員	高橋 弘行
名誉会員	宇座 忠男	名誉会員	保志 雄一
名誉会員	相原 勝	名誉会員	平井 良紀
名誉会員	小森 正清		



ハンドルキーパーは、自動車で仲間と飲食店などへ行く場合に、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

自動車で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 53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
名古屋マリオットアソシアホテル
(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 阿部 洋佑
(関東広域本部 東京都支部)



第53回 全国バーテンダー技能競技大会
2026年10月11・12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…



アルコ・ノルディック株式会社

森と湖の国、フィンランドNo.1ウオッカ 『コスケンコルヴァ』が日本初上陸となりました。

コスケンコルヴァは首都ヘルシンキから北西へ350kmにある人口約2,200人の小さなコスケンコルヴァ村で作られます。澄んだ水と、村から半径約200km以内で収穫された大麦で作られ、その製造プロセスは地球環境問題への取り組みにも注目が集まる蒸溜所です。北欧のテイストを織り交ぜた唯一無二の香り、味わいのフレーバードウオッカ、リキュールも個性豊かにラインナップされ、カクテルに新たな表現を提供いたします。ALKONORDICはコスケンコルヴァの正規輸入元です。

ホームページ
www.alkonordic.com



お問い合わせ先：アルコ・ノルディック株式会社 Director: 小澤和彦 TEL:075-746-4894

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

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Ardbeg

ESTD 1815
THE ULTIMATE
ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



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。 モエ ヘネシー ジャパン株式会社

一杯を楽しむ人にも。



バーテンダーが求める一本から、
家飲みを少し特別にする一本まで。

洋酒のプロとして、幅広いお酒との出会いをお届けします。

一杯をつくる人にも、



SNS アカウント

Facebook @musashiya X @musashiyanet Instagram @musashiya6348

オンラインストアはこちら



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 E-mail nba@bartender.or.jp

第53回 全国バーテンダー技能競技大会 大会記念誌

発行日 2026年10月11日
発行責任者 上野 秀嗣
編集責任者 浅倉 淳
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。