

BAR LIST

【参加店舗19店】

●パーティー当日の営業情報

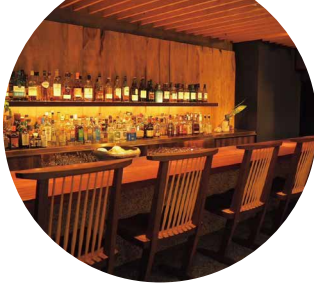
- 1

コンアルマ

Con Alma

愛媛県松山市二番町2丁目7-15 吉田ビル 4F

19:00~2:00 / 20:00~2:00


- 2

バー ミヤオ

Bar MIYAO

愛媛県松山市一番町1丁目11-9
一番町ガッツビル 5F

19:00~1:00 / 19:30~24:00


- 3

セントバー

St BAR

愛媛県松山市二番町2丁目5-8

19:00~3:00 / 20:00~1:00


- 4

ビーサイト

B-sight

愛媛県松山市二番町2丁目7-15 吉田ビル 5F

18:00:~2:00 / 18:00~1:00


- 5

チルバー

Chill Bar

愛媛県松山市三番町2丁目9-2 シエロビル 5F

19:00~3:00 / 19:00~2:00


- 6

バー ニド

Bar nido

愛媛県松山市三番町2丁目8-19 スリービル 7F

19:00~1:00 / 休業


- 7

バー ジー

BAR g

愛媛県松山市二番町2丁目10-3 コア松山ビルB1

18:00~2:00 / 19:30~1:00

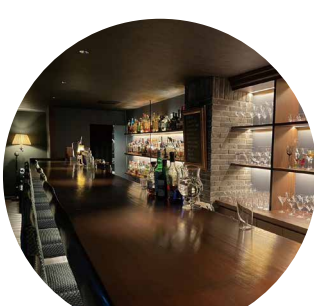

- 8

バー カエサル

BAR CAESAR

愛媛県松山市千舟町5丁目3-17
createprosperity 駅前地下 1F

15:00~0:00 / 19:00~24:00


- 9

バー エピタフ

Bar EPITAPH

愛媛県松山市二番町1丁目10-9
No.19 ミツワビル 320 ビル 4F

19:00~2:00 / 19:00~2:00

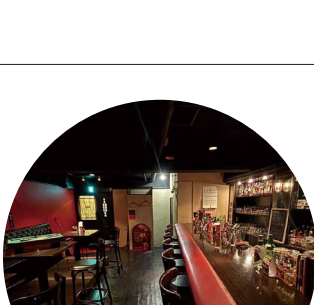

- 10

バー ヤオ

BAR 八尾

愛媛県松山市二番町1丁目2-9 ジョイフルビル 2F

20:00~2:00 / 20:00~2:00

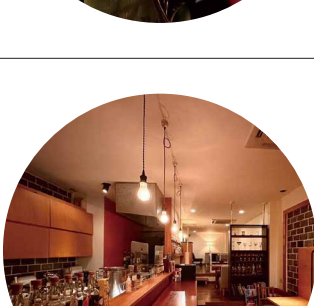

- 11

オネスティ

Honesty

愛媛県松山市大街道2丁目4-4 ツルヤビル 2F

19:00~1:00 / Instagramにて


- 12

バー ツバキ

Bar TSUBAKI

愛媛県松山市道後多幸町1-1
エグレット道後 201 エグレット道後 2F

17:00~1:00 / 20:30~1:00

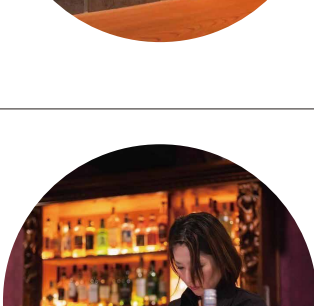

- 13

バー ラッシュ ライフ

Bar Lush Life

愛媛県今治市松本町1-3-1 シュウハナノキビル 2F

20:00~3:00

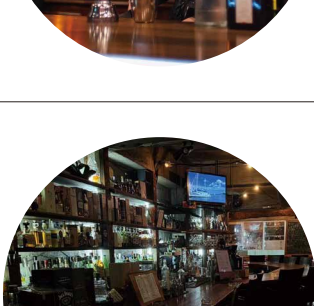

- 14

バー エックスオー

Bar X.O

愛媛県今治市松本町1丁目6-14 朝蔵ビル 3F

20:00~4:00


- 15

バー シュウ

BAR Shu

愛媛県今治市松本町1丁目3-1 1F

19:30~2:00

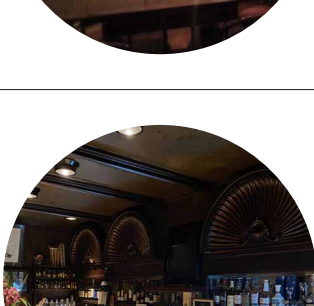

- 16

バー エスパール

Bar エスパール

愛媛県今治市栄町3丁目1-6

18:30~2:00


- 17

ショットバー レイン

shot bar Rain

愛媛県南宇和郡愛南町城辺甲1990

20:00~2:00


- 18

バーアンドダイナー ミヤビ

Bar&Diner 雅

愛媛県四国中央市金生町下分231-7
リバーサイドビル地下1F

18:00~2:00


- 19

ダイニングバー トレトレ

DINING BAR TRE-TRE

愛媛県宇和島市中央町1丁目10-15 サンビル 4F

19:00~4:00



GUEST

第51回 全国バーテンダー技能競技大会総合優勝者、
鮎川 正徳氏をお招きしてカクテルを披露していただきます！



【ゲストバーテンダー】

鮎川 正徳

大阪を拠点に現在3店舗のオーナー
バーテンダーとして活躍。各種コンペ
ティションで優勝など、数々の栄誉に
輝く。2025年11月のカクテル世界大会
の日本代表にも選出されている。

.....

【ゲストパフォーマー】

玉井 千恵

愛媛県松山市を拠点とする笑いヨガティーチャー。中学校国語教員、小学校校長の経験を活かし、四国がんセンターや公民館、高齢者学級等で笑いヨガを普及。「笑いは人の薬」をモットーに、ストレス軽減や認知症予防をテーマとした講座を展開。「泉ピン子こと玉井千恵先生」の愛称で親しまれ、地域に笑顔と元気を届ける。

BAR LIST

GUEST

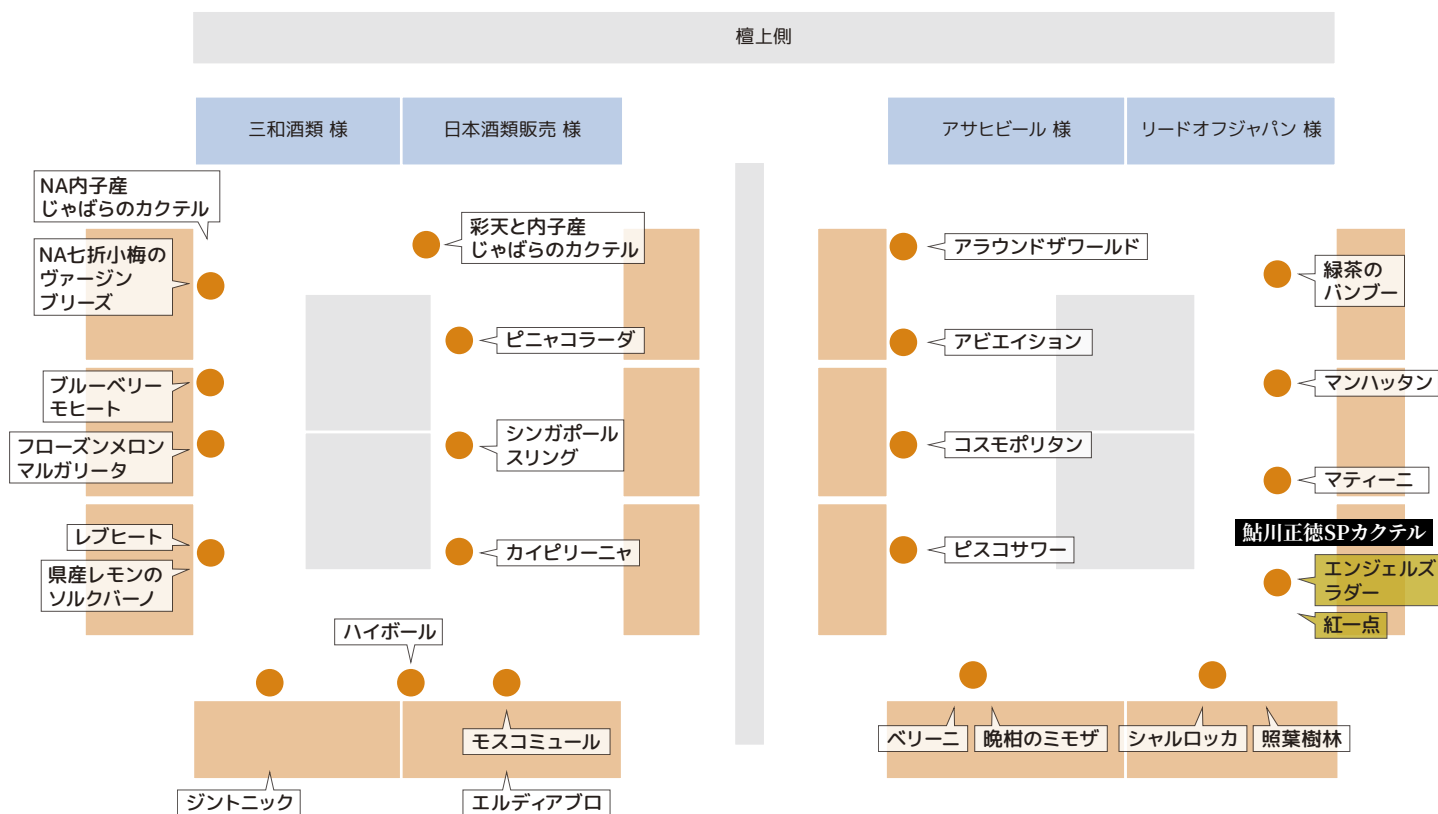
BOOTH

COCKTAIL GUIDE

BOOTH

【ブース配置図】

● STAFF



COCKTAIL PARTY 2025

COCKTAIL GUIDE



Angel's Ladder

／エンジェルズラダー

ヘンドリクスジン 30ml
ヴェドレンヌ・エルダーフラワー 10ml
キューカンバーシロップ 10ml
モナン・バッションフルーツミックス 10ml
フレッシュライムジュース 10ml
シュエップス・トニックウォーター 10ml

※2023年 アジアパシフィックカクテルコンペティション優勝作品



紅一点

六ジン 30ml
エックスレイテッド 15ml
ジファール・マラスキーノ 10ml
1883・オーキッドシロップ 10ml
フレッシュライムジュース 10ml
以上をミルクウォッシュしてコーヒーフィルターで清澄化する。

桜の塩漬けを浮かべる。

マティーニ

- 原産国:イギリス
- 度数:高
- 味わい:辛口

辛口カクテルの代表的存在であり、「カクテルの王様」とも呼ばれる。世界中のカクテルファンから圧倒的な支持を集める偉大なカクテルである。その人気ゆえにアレンジした処方が数多く発表されているが、現代ではドライ化の傾向が著しい。

マンハッタン

- 原産国:アメリカ
- 度数:高
- 味わい:甘口

「カクテルの女王」と異名をとるクラシックカクテルの代表作である。1876年、第19代アメリカ大統領選の候補者支援パーティーで考案されたという説が有力である。最古のレシピは「The Modern Bartenders' Guide」(1884年 O.H. Byron)に記載され、その2年前には新聞記事が残されていることから、1870年代からウイスキーとスイートベルモットのカクテルは存在していたと考えられる。

ジントニック

- 原産国:イギリス
- 度数:低
- 味わい:中程度

確かな起源は明らかではないが、1600年代以降、薬用の理由で飲まれ始めたジンに、マラリアへの効能が唱えられたキニーネベースのトニックウォーターが1850年代に発売された。19世紀後半、英国領だったインドの一部でマラリアを防ぐために飲まれたものではないかと考察されている。

マルガリータ

- 原産国:メキシコ
- 度数:中
- 味わい:中程度

発祥について数多くの説が存在するカクテルの一つである。獵場での流れ弾に命を落とした恋人への思いを込めたというストーリーが有名だが、確たる証拠はない。米国中西部では禁酒法時代から「テキーラ・デイジー」の名で親しまれていたようで、「雛菊」を意味する「デイジー」が、スペイン語の「マルガリータ」に転じたという説もある。

モヒート

- 原産国:キューバ
- 度数:中
- 味わい:中程度

正確な起源の特定は困難だが、1586年にフランシス・ドレーク卿にちなんで名付けられた飲み物をルーツとする説があり、「ドレイク」と呼ばれ、熱や風邪を和らげると重宝されていた。1800年代半ばを過ぎると、バカルディ社の設立と共に「ドレイク」のレシピは変更され、今日の「モヒート」として登場した。

ベリーニ

- 原産国:イタリア
- 度数:低
- 味わい:中程度

ルネサンス初期のヴェネツィア派の画家、ジョヴァンニ・ベリーニ展を記念してヴェネツィアのハリズバーのジュゼッペ・チプリアーニが1948年に創作したものである。副材料をブドウジュースにしたものは「ティツイアーノ」、イチゴを用いた「ロッシーニ」や、ザクロを用いた「ティントレット」など、ベリーニを起点に派生したカクテルが多数存在する。

ミモザ

- 原産国:フランス
- 度数:低
- 味わい:中程度

1925年にパリのホテルリッツで「グラン・ミモザ」の名でメニュー化されたものである。一方、そのミモザがドーバー海峡を越え、英国でロングドリンクに姿を変えた、あるいはロンドンの「ボックス・クラブ」が店名を冠して売り出したとの説や、「それぞれは別物」という異説もあるカクテルである。

バンブー

- 原産国:日本
- 度数:中
- 味わい:辛口

横浜生まれのカクテルとして知られ、「The World's Drinks and How to Mix Them」にも「横浜のルイス・エッピンガーによる」と記述されている。エッピンガーは1889年に当時の横浜グランドホテルに着任し、1891年から1905年まで支配人を務めた。

シンガポール・スリング

- 原産国:シンガポール
- 度数:中
- 味わい:甘口

1900年代初頭にシンガポールの名門ホテル「ラッフルズホテル」のロングバーで考案されたカクテルである。誕生の背景には当時の社会的な制約により女性が堂々とお酒を飲むのが困難だった時代、女性にも受け入れられるよう「ジュースのように見える」カクテルとして考案された。見た目は華やかなピンク色で、フルーティーかつ爽やかな味わいが特徴である。

ピニャ・コラーダ

- 原産国:プエルトリコ
- 度数:中
- 味わい:中程度

「パイナップルの茂る峠」を意味するスペイン語である。1950年代にサンファンのカリブ・ヒルトンホテルで生まれたという説が有力である。マイアミからニューヨークで大流行し、飲むとまるでリゾートにいるような気分になる、世界的に愛される南国カクテルである。

エル・ディアブロ

- 原産国:アメリカ
- 度数:低
- 味わい:中程度

スペイン語で「悪魔」を意味する「ディアブロ」という名前は、カクテルの真っ赤な見た目と、カシスリキュールの甘酸っぱさが悪魔の血を連想させることに由来する。1946年にアメリカのレストラン「トレーダーヴィックス」で考案された。

コスモポリタン

- 原産国:アメリカ
- 度数:中
- 味わい:中程度

起源は1970～1980年代のアメリカとされる（諸説あり）。1990年代、ドラマ「Sex and the City」で主人公キャリアが愛飲していたことで一気に世界的に流行した。「自立した大人の女性」の象徴的カクテルとしても知られる。

モスコー・ミュール

- 原産国:アメリカ
- 度数:低
- 味わい:中程度

「モスクワのラバ」という意味である。キックの強い飲み物で、ジンジャービアを用いるのが原典のレシピであるが、日本ではジンジャービアの入手が容易でないため、ジンジャーエールを代わりに用いるレシピが普及している。

レブヒート

- 原産国:スペイン
- 度数:低
- 味わい:中程度

スペイン・アンダルシア地方、特にセビリアの春祭りでよく飲まれる、ドライシェリー酒をセブンアップで割った爽やかなロングカクテルである。

照葉樹林

- 原産国:日本
- 度数:低
- 味わい:中程度

1981年、「サントリー烏龍茶」新発売時に創作されたカクテルである。材料の原産地である日本、中国に照葉樹林が広がっていることと見た目の色から名前がつけられた。

アビエーション

- 原産国:アメリカ
- 度数:高
- 味わい:辛口

1900年代初頭に誕生した、空の旅をイメージした淡いブルーが特徴的なクラシックカクテルである。

アラウンド・ザ・ワールド

- 原産国:アメリカ
- 度数:中
- 味わい:甘口

飛行機の世界一周航路開設記念で開催されたカクテルコンクールの優勝作品である。パイナップルの爽やかな酸味にミントのアクセントが効いたカクテルである。

シャルロッカ

- 原産国:ポーランド
- 度数:低
- 味わい:中程度

ポーランド語でアップルパイを意味し、ポーランド発祥のフレーバードウォッカ「ズブロッカ」とアップルジュースを組み合わせた爽やかなカクテルである。

カイピリーニャ

- 原産国:ブラジル
- 度数:中
- 味わい:中程度

ブラジルを代表する国民的カクテルで、サトウキビから造られるスピリッツ「カサーシャ」にライムと砂糖を加えて作るシンプルなカクテルである。南国らしいトロピカルな風味と爽快感が魅力である。

ソル・クバーノ

- 原産国:日本
- 度数:低
- 味わい:中程度

「キューバの太陽」という意味を持つカクテルである。神戸市「サヴォイ北野坂」の木村義久氏によって考案された。1980年第1回トロピカルカクテルコンテストで1位を獲得し、トロピカルカクテルがブームの時代であったことや作成方法が比較的容易なビルドであったことなどから全国のパバーへ広がった。

ピスコサワー

- 原産国:ペルー
- 度数:中
- 味わい:中程度

ペルーの最も代表的なカクテルである。発祥については諸説あるが、1920年代、ペルーの首都リマのバー「モリスバー」を営んでいたアメリカ人バーテンダーのピクトル・モリスが考案したとする説が有力である。1930年代に米国西海岸へ伝わり、1950年代に入ってハリウッド・スターらに愛飲されるようになり、世界的にもポピュラーなカクテルとなった。