

【報道関係各位】

2025年1月23日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

日本チャンピオンバーテンダーのカクテルを東京・六本木で楽しめる
「COCKTAIL NIGHT supported by CAMPARI JAPAN」
2月25日（火）一夜限定開催 カクテルペアリング付きフルコース予約開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西村 輝夫) が運営するアメリカンダイニングレストラン「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウス & バー)」は、カクテルコンペティションにて日本チャンピオンに輝いた3名の名匠バーテンダーをお招きし、贅沢なフルコースとカクテルペアリングをお楽しみいただける一夜限りのイベントを2025年2月25日(火)に開催いたします。

また、バートタイムには「ワイルドターキー 8年 ジミー・ラッセル 70周年記念ボトル」をお楽しみいただけるほか、限定カクテルをご提供するスペシャルコンテンツもご用意。

チャンピオンバーテンダーの繊細な技と情熱が生み出すカクテルをご堪能いただける贅沢な一夜をお過ごしください。



COCKTAIL NIGHT supported by CAMPARI JAPAN

<ゲストバーテンダー>

・小川 尚人氏

カンパリ バーテンダー コンペティション 2018 日本チャンピオン

CAMPARI GROUP ブランドアンバサダー



兵庫県神戸市生まれ。ニュージーランドやオーストラリアへの留学後、神戸の老舗店「Bar elixir de longue vie」でバーテンダーとしての修行を積む。様々なカクテルコンペティションでの受賞歴をはじめ、CAMPARI Cocktail Competition Asia 2018 では日本チャンピオンとなり、ミラノで開催されたアジア大会へ出場。国内外のバーでゲストバーテンディングもこなす。”伝説のバーテンダー”として有名なチャールズ・シューマン氏の「シューマンズ バー」(ドイツ・ミュンヘン) や世界最高のバーアワード THE WORLD'S50 BEST BARS にも選ばれた「DRINK KONG」(イタリア・ローマ) にゲストバーテンダーとして招待され、小川氏が生み出す繊細ながらもバランスのとれたカクテルの味わいが海外でも高く評価された。

・眞野 貴代氏

カンパリ バーテンダー コンペティション 2019 日本チャンピオン

「Bar Novel」オーナーバーテンダー



静岡県西伊豆生まれ。22歳からバーテンダーを志し、23歳で上京。都内で7年間勤務し、様々なカクテルコンペティションに出場、受賞を重ねる。2019年に静岡県に戻り、三島市の「BAR VACANZA」の店長に就任。2023年3月、自身の店舗「Bar Novel」を開業。

・伊藤 博之氏

カンパリグループ・カクテルグランプリ 2023 チャンピオン

「BAR Eight Rabbit」オーナーバーテンダー



バーテンダーを始めてまもない20歳でカフェバー新規開業のBAR担当に。22歳からは、BARコンサルタントなども経験。様々なBARで開業のノウハウを学び、技術の向上と知識を広げ、2018年には28歳で故郷の埼玉県三郷市で"BARの無い街にBARの文化を創ること"を信念に「BAR Eight Rabbit」を開業。

<ディナーコース>



メインのボリュームたっぷりのリブをはじめ、燻製や低温調理を活かしたアメリカ4大バーベキュー料理をコースでご用意いたします。前菜、魚料理、肉料理それぞれの一品と調和するカクテルペアリングを織り込んだ贅沢なフルコースです。特別にお客さまの目の前で、ゲストバーテンダーによるカクテルパフォーマンスをお楽しみいただけます。

【AMUSE】紫芋のガレットと生ハムのひとくちオープンサンド

【APPETIZER】三浦野菜と茸のウォームサラダ バルサミコヴィネガー

【SOUP】ニューイングランドクラムチャウダー モッツアレラチーズを浮かべて

【FISH】ウッドプランクグリル サーモン&フェネル

【MEAT】メンフィスRIB ウェットスタイル スモークチキンレッグ

【DESSERT】ホワイトチョコレモンパイ

<バータイム>

「ワイルドターキー 8年 ジミー・ラッセル 70周年記念ボトル」をお楽しみいただけるほか、限定バーボンを使用したカクテルもご用意。ディナーコースペアリングでご提供したゲストバーテンダーによるカクテルもお楽しみいただけます。3名のゲストバーテンダーによる一夜限りのコラボレーションバーをご堪能ください。



「ワイルドターキー 8年 ジミー・ラッセル 70周年記念ボトル」
ウイスキー業界において世界最長の在籍年数を誇るマスター・ディスティラー「ジミー・ラッセル」のワイルドターキー在籍70周年を祝して発売される記念の限定バーボン。限定ボトルは、ジミーのシグネチャーである8年熟成の101プルーフ(アルコール分50.5%)のバーボンに、ジミーお気に入りの熟成庫から厳選した、8~9年熟成原酒をブレンド。

<CAMPARI GROUP について>

1860年に設立され、今日ではプレミアムスピリッツ業界で6番目に大きなプレーヤーとなる。ヨーロッパやアメリカを筆頭にグローバルな流通網を持ち、190を超える国々でビジネスを展開。

50を超えるプレミアムブランドとスーパープレミアムブランドのポートフォリオを持ち、グローバルに展開するスピリッツ業界の主要企業。

日本市場においてはCAMPARI JAPAN 株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：阿部 哲）が日本法人となる。

主要戦略ブランド APEROL、CAMPARI、WILD TURKEY、The Glen Grant、Grand Marnier、APPLETON

<イベント概要>

日時：2025年2月25日（火）

ディナー(事前予約制) 18:30～20:00

バータイム 20:00～22:00 (L.O.21:30) ※ご予約なしでご来店いただけます

場所：CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR

価格：カクテルペアリング付ディナーコース ¥8,000/名(税サ込) ※2名様～

バータイムカクテル 種類により価格が異なります

ご予約・詳細 <https://www.cedar-chophouse.com/20250122/43639>

店舗概要



アメリカ東部の定番郷土料理や、4大バーベキュー料理と称される燻製や低温調理を活かした古き良きクラシックなアメリカ料理を提供しております。

オープンキッチンの躍動感を感じる店内で、こだわりの素材を使用したアメリカンダイニングをお楽しみください。

施設名 CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウス & バー)

住所 〒106-0032 東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木ビル 2階

TEL 03-6432-9791

営業時間 朝食：7:00～11:00(L.O.10:30) ランチ：11:30～15:30(L.O.14:30)

ディナー：月～土 17:30～22:00(L.O.21:00) バー：月～土 17:30～22:00(L.O.21:00)

※日曜日のディナー・バーは休業致します

テイクアウト/デリバリー：月～日曜日、上記営業時間で販売致します

アクセス ・東京メトロ日比谷線六本木駅4a出口より徒歩1分

・都営大江戸線六本木駅7番出口より徒歩1分

公式サイト <https://www.cedar-chophouse.com/>

運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F

■従 業 員 数：915名（2024年7月1日現在）

■事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/