

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2023年4月7日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 「バカルディ レガシー カクテル コンペティション2019」世界大会 トップ8入選を果たした「SHADOW BAR」の岡沼弘泰氏を迎え、 『バーテンダー テイクオーバー』第7弾を開催

ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は、ホテル45階に位置する「ザ・バー」にて、2023年4月20日（木）に第7回目となる『バーテンダー テイクオーバー』を開催します。



今回は、カクテルコンペティションにおいて世界で最も権威のある大会のひとつ「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2019」の日本大会にて代表の座を勝ち取り、同年に開催された世界大会においてもトップ8入りを果たした岡沼弘泰氏を招き、世界のバーテンダーから絶大な信頼を得ているバカルディを使用したスペシャルカクテル全4種類をご提供いたします。

次世代の定番となるラムベースのレガシーカクテルを見つけ出すことを目的に開催されている「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」は世界中からトップバーテンダーが集い、その技を競い合う権威ある大会のひとつに数えられるコンペティションです。

今回は、その2019年度の大会で披露されたカクテルで、アーネスト・ヘミングウェイの言葉に触発され、＜昨日の自分を超越する＞をコンセプトに、人生を一步踏み出すための勇気を表現したという”EVOLVER”を始め、その手さばきの速さと技術力でファンを魅了する岡沼弘泰氏によるカクテルの世界をご体験いただけます。

日本一のバーテンダーに輝いた「SHADOW BAR（青森県八戸市）」の岡沼弘泰氏による『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は、以下の通りです。

■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2023年4月20日（木曜日） 18:00～22:00

価格： 各3,000円（税金、サービス料込）

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージとして2,500円（税込）を申し受けます。

※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

※ザ・バーではお席のご予約は承ってない旨予めご了承ください。

✓ EVOLVER

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション2019」日本大会優勝、世界大会ベスト8に選出されたカクテルをご用意いたしました。＜昨日の自分を超越る＞をコンセプトに、“エボルバー＝進化する人”と名付けられた大人気のシグネチャーカクテルです。人生を味わうかのような複雑な味わいをお楽しみください。

材料：バカルディ スペリオール、マルティーニビター、ベルベットファレナム、レモン、アブサン、オレンジピール

✓ Highball Stepper

定番のハイボールを、ラムをベースに上品に仕上げました。バカルディ クアトロをベースに、フルーティーな味わいとキャラメルの香ばしさを加えた、ワンランク上のハイボールです。

材料：バカルディ クアトロ、アプリコット、ソルテッドキャラメル、トニックウォーター、オレンジピール

✓ Second Bite Of The Apple

バカルディ スペリオールにジンのハーバル感を加え、青々と広がる青森の山や森、大地をイメージしたカクテルです。フレッシュフルーツのジューシーさや、たくさんのハーブが香るカクテルをお楽しみください。

材料：バカルディ スペリオール、ボンベイ・サファイア、ベルモット、グリーンアップル、グレープフルーツ、レモン、シャルトリューズ

✓ Daiquiri So Serious

世界中で大人気のダイキリをシンプルにアップグレードさせた1杯です。8年熟成のバカルディエイトをベースにすることで長期熟成ラムのコクのある美味しさが際立ち、フルーティーさとほのかなビター感を立体的に味わうことができます。

材料：バカルディ エイト、タンジェリン、アガベシロップ、ライム、チョコレートビター

「ザ・リッツ・カールトン東京の『ザ・バー』という素晴らしい場所に立たせていただけて大変光栄です。また、東京のゲストの皆さまに私のカクテルを味わってもらえることをとても嬉しく思います。ザ・バーで皆さまにお会いできるのを楽しみにしています。」（SHADOW BARのオーナーバーテンダー、岡沼弘泰氏のコメント）

「SHADOW BAR」のオーナーバーテンダー、岡沼弘泰氏について

青森県八戸市生まれ。2006年に師匠の久保氏と共に「SHADOW BAR」をオープン。その後店を受け継ぎ独立、オーナーバーテンダーとしてSHADOW BARのカウンターに立つ。受賞歴も多数あり、中でも2019年世界最大級の大会『バカルディ レガシーカクテルコンペティション』日本大会にて優勝し、世界大会ではベスト8に選出された実績を誇る。

【SHADOW BARについて】

『バーは楽しい』をコンセプトに青森県八戸市で不動の人気を誇るバー。オリジナリティーあふれるカクテルのご提供はもちろんのこと、初めてのお客様にも気軽に来店いただけるよう、お客様のニーズに合わせた会話やリクエストに応じてフレアなどを披露することも。どなたにもお楽しみいただける店舗を目指したバー経営を行っている。

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバル型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気を演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。

「ザ・バー」ヘッドバーテンダー、和田健太郎について



大阪・心斎橋のバー、そして、ニュージーランドのライブハウスでミクソロジストとしての技術を磨いた和田は、日本に帰国すると、2012年7月にザ・リッツ・カールトン東京に入社しました。

「ザ・シーバスマスターズ2018」を始めとする、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝した実績を持つ和田が作る、見た目にも華やかな仕上がりが特徴のカクテルは、世界各国から集まるゲストの皆様を魅了します。

【ザ・リッツ・カールトン東京について】

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内最高の高さを誇るミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数245のゲストルームのうち40室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理「ひのきざか」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。

ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/

Facebook: www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局 (アビアレップス内)

TEL : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当 : 水谷玲子