

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 10 月 2 日

マリオット・インターナショナル

マリオット・インターナショナル、
アジア太平洋地域のバーテンダーコンペティション「2026 Rising Stars」を
シンガポールにて開催し、ミクソロジーの未来を担う才能を表彰
～日本の渡部 海斗が準優勝
創造性と卓越した技術、ミクソロジーのよりサステナブルな未来を体現～



(写真左から) 準優勝：渡部 海斗（東京エディション虎ノ門）／優勝：サエンチャルスチット・ピチットチャイ（セントレジスバンコク）／第3位：デニ・アラン・ハルトノ（ウェスティンリゾート・ヌサドゥア、バリ）

マリオット・インターナショナルは、アジア太平洋地域（中華圏を除く）で展開するマリオット・インターナショナルグループのホテルおよびリゾートに所属するバーテンダーを対象としたコンペティション「2026 Rising Stars」を開催し、優れた3名のバーテンダーを表彰しました。世界的な酒類メーカーであるペルノ・リカール社とのパートナーシップのもと開催される年次コンペティション「Rising Stars Sustainable Bartender Competition」は、今回で3回目を迎えました。本コ

コンペティションは、同地域のマリオット・インターナショナルグループで活躍する新進気鋭のバーテンダーが才能を披露する場を提供するもので、今回は 220 件を超える応募が寄せられ、応募作品として考案されたカクテルは累計 15,000 杯以上販売されました。

各地域で開催された予選では、それぞれの土地ならではの要素や地元の食材を取り入れ、食材の調達、仕込み、廃棄物削減にも工夫を凝らした新たなカクテルが披露されました。予選を勝ち抜いた 12 名のファイナリストが、シンガポールで開催されたグランドファイナルへの出場権を獲得しました。

一連の課題を経て、タイのサエンチャルスチット・ピチットチャイが優勝、日本の渡部 海斗が準優勝、インドネシアのデニ・アラン・ハルトノが第 3 位に輝きました。

3 名の受賞者は、タイ、日本、バリそれぞれから着想を得たカクテルを通じて、地元の食材、磨き抜かれた技術、環境に配慮したドリンクづくりを融合することで、お客様の心に残る豊かなひとときを生み出せることを示しました。

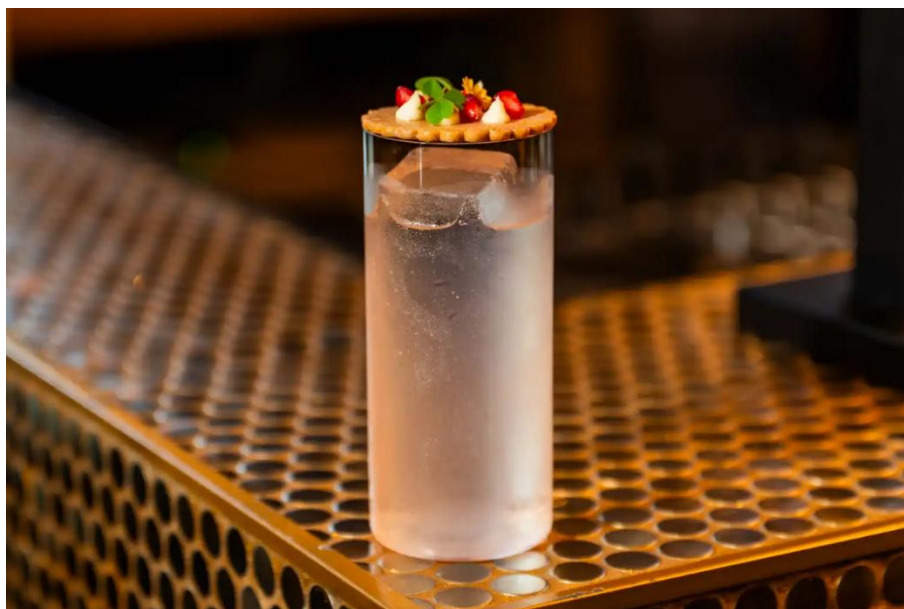
受賞カクテル：地域の魅力とサステナブルな技の融合

「2026 Rising Stars」 優勝作品

■セントレジスバンコク バースーパーバイザー

サエンチャルスチット・ピチットチャイのコメント

「バーテンダーは一つの職業であると同時に、芸術でもあります。バーテンダーには、自ら生み出した一杯をお客様と分かち合うことで、一人ひとりと心を通わせられる、特別な機会があります。注がれる一杯一杯には、その土地と、そこに込められた思いの物語があります」



タイの地元食材から着想を得たカクテル「The G.O.A.T」は、ゴートチーズでファットウォッシュした「Código 1530 テキーラ・ブランコ」に、自家製ハラペーニョリキュールと、ザクロとイチジクの葉を使ったソーダを組み合わせています。余剰食材を有効活用する独創的な廃棄物削減のアプローチを取り入れながら、地域に受け継がれる職人技を称える一杯です。

準優勝作品

■東京エディション虎ノ門「Lobby Bar」所属

渡部 海斗のコメント

「バーテンダーとしての成功は、おいしいドリンクを作ることだけではありません。すべてのお客様に、心に残るひとときをお届けすることだと考えています」



「**Nowhere Larder**」は、「Monkey 47」をベースに、日本の食材を取り入れて洗練された味わいに仕上げたカクテルです。調和と繊細さ、緻密に組み立てられた味わいを大切にしながら、責任ある食材調達、廃棄物の削減、素材を余すことなく大切に味わう姿勢を通じて、食のサステナビリティを表現しています。

第3位受賞作品

■ウェスティンリゾート・ヌサドゥア、バリ ミクソロジスト

デニ・アラン・ハルトノのコメント

「このような機会をいただけたことに感謝するとともに、これまでの歩みを謙虚な気持ちで振り返りながら、周囲の方々から多くの刺激や学びをいただいています」



「Segara Alchemy」は、海から着想を得たカクテルです。スモークフィッシュオイルでファットウォッシュした「アブソルート エリクス」が、海を思わせる繊細で奥行きのある味わいをもたらし、ニンジンとキュウリのアチャール（インドネシア風ピクルス）の漬け汁、カフィアライム風味の塩水、アイランドトニックがその味わいを引き立てます。調理の過程で通常は廃棄される食材を洗練された手法で有効活用し、サステナビリティを体現した一杯です。

■マリオット・インターナショナル アジア太平洋地域料飲オペレーション担当 ヴァイスプレジデント、ピーター・ラバのコメント

「『Rising Stars』は、アジア太平洋地域の多彩な味わいや物語、才能を一堂に集めるとともに、バーテンダーが既成概念に挑み、お客様の体験をさらに高めるための舞台を提供するコンペティションです。今回のファイナリストは、当社がこの地域で展開するバーの強みである創造性と卓越した技術、そしてお客様一人ひとりに心を配るホスピタリティへの姿勢を体現しています」

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、2026年6月11日時点で、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多彩なブランドポートフォリオのもと、146の国と地域に10,000軒の施設を展開しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア宿泊施設をはじめとするさまざまな宿泊商品について、フランチャイズ、運営およびライセンス事業を世界各地で展開しています。また、数々の賞を受賞している旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳細については www.marriott.com を、最新の企業ニュースについては www.marriottnewscenter.com をご覧ください。さらに、[Facebook](#)、[X \(@MarriottIntl\)](#) および [Instagram](#) でも情報を発信しています。