

マリオット・インターナショナル 2 回目の開催となる  
カクテルコンペティションを JW マリオット・ホテル奈良にて開催！  
全国のマリオットグループホテルのバーテンダー10名からチャンピオン決定  
優勝作品は名古屋マリオットアソシアホテル、田口 司 の「Wonder“N”」



マリオット・インターナショナル（本社：米国メリーランド州、最高経営責任者兼 CEO：アンソニー・カプアーノ）は、マリオットグループで 2 回目の開催となるカクテルコンペティション「**Japan Marriott Cocktail Competition 2023**」を 2023 年 11 月 29 日（水）に JW マリオット・ホテル奈良 ボールルームにて開催いたしました。優勝作品は名古屋マリオットアソシアホテル（スカイラウンジ ジーニス）所属の田口 司の「**Wonder“N”**」に決定いたしました。優勝作品は「チャンピオン・カクテル」として 2024 年 1 月から 2024 年 12 月まで日本国内のマリオット・インターナショナル系列ホテルのバーで販売する予定です。

マリオット・インターナショナルカクテルコンペティションを開催したのは、国内旅行が活性化し、インバウンドが再び盛り上がる日本において、「ホテルの素晴らしいカクテル体験」を新しいデスティネーションとしてより身近に、多くの方々に楽しんでもらいたいという思いからです。本チャンピオンシップを通じて、マリオット・インターナショナルのバーの魅力を発信、

才能あるバーテンダーによるシンボリックなカクテルを皆様にご提供するとともに、宿泊やレストランだけでなく様々な側面からホテルを楽しんでいただくきっかけを提供したいと考えています。

審査テーマは「GLOBAL CONNECTORS」で、メインスピリッツは「晴耕雨読 XX ジョイホワイト」と「AKAYANE GIN」を採用、日本全国各地のホテルから参加した才能あるバーテンダーたちが、クリエイティビティあふれるカクテルの数々を生み出しました。今回の優勝作品「Wonder“N”」は、名古屋めしには欠かせない八丁味噌と三河の本みりんを使って、あまりカクテルやデザートに使用されることはない素材で新しい驚きを表現。芋焼酎をベースとすることにより爽やかな飲み口ながらも奥深いコクを持つ「AKAYANE GIN」でまとめた、和のデザートカクテルに仕上げました。



優勝作品「Wonder“N”」

### カクテルコンペティションの概要

カクテルコンペティションの開催はマリオット・インターナショナル全体としても 2 回目の試みとなりました。日本国内のマリオットブランドの施設に所属するバーテンダー約 100 名がエントリー、最終審査となるファイナルは 10 名が選出され、チャンピオンシップを競いました。審査テーマは「GLOBAL CONNECTORS」でメインスピリッツは「晴耕雨読 XX ジョイホワイト」と「AKAYANE GIN」を採用。審査基準はストーリー、プレゼンテーション、テイスト、テーマに基づき厳正に審査いたしました。

- ・ 名称 : Japan Marriott Cocktail Competition 2023
- ・ 開催日時 : ファイナル（最終審査） 11 月 29 日（水） 15:00～20:00
- ・ 会場 : JW マリオット・ホテル奈良 ボールルーム
- ・ 審査テーマ : 「GLOBAL CONNECTORS」
- ・ メインスピリッツ : 晴耕雨読 XX ジョイホワイト、AKAYANE GIN
- ・ 審査員
  - セバスチャン・クレンズマン（マリオット・インターナショナル 日本・グアム担当 エリアディレクター オペレーション）
  - SHIHO さん（モデル）
  - 佐多 宗公氏（佐多宗次商店）
  - 辻 美奈子氏（Drink Planet）

## 入賞作品、受賞者のコメント

### ■総合優勝「Wonder“N”）」

名古屋アソシアマリオット所属 田口 司

八丁味噌と三河の本みりんをテーマにしたカクテル

「苛烈な性格ながらも甘党であり、また非常におもてなし上手であったといわれる織田信長公。信長公がバーでお客様をもてなすならと考え、名古屋めしには欠かせない八丁味噌と三河の本みりんという、あまりカクテルやデザートに使用されることはない素材で新しい驚きを表現。芋焼酎をベースとすることにより爽やかな飲み口ながらも奥深いコクを持つ AKAYANE CRAFT GIN でまとめた、和のデザートカクテルに仕上げました。」



### ■焼酎部門優勝「Which WHITE?」

ザ・リッツ・カールトン京都所属 竹下 健一

焼酎の普及をテーマにしたカクテル



「芋焼酎と同じ香気成分を持つ材料、特にジョイホワイトに多く含まれるリナロールを主体にカクテルを構築しました。昨今の健康志向により甘味や高いアルコールが敬遠されがちです。そういった方々にも楽しんで頂ける白ワインのような甘味を抑えた飲み疲れしないカクテルで芋焼酎と日本の魅力を再発見し、延いては日本と世界を繋ぐきっかけに。ジョイホワイトの香り？それとも白ワイン？」

### ■ジン部門優勝 [子望月 -Komochizuki-]

W 大阪所属 後藤 健伍

月をテーマにしたカクテル



「姿形は違えど、万人の心を引き寄せる魅力がある「月」。国や文化によって見え方は様々ですが、夜空に美しく輝きそれを愛でる心は、世界に等しくあるものです。美しい月を待ち望むワクワクとした気持ちや、月を眺めて感じ入り優しく心に溶け込む温もりを表現しました。日本で月が一番美しい季節を彷彿させる薩摩芋。薩摩芋の温もりに自然由来の甘さ、華やかさを加えて仕上げました。一口飲めば美しい月が見える。その幾望を込めて。」

### ■特別賞「Linking Cloud」

セントレジス大阪所属 大瀨 雅彦

雲をテーマにしたカクテル



「コンセプトは雲から連想波及。ふんわりした視・味・触覚をこのカクテルで表現。米焼酎とブレンド蒸留で得た芋焼酎晴耕雨読を使用し豆乳を加え円やかにし縁起が良いときに用いる枡で晴れ雨の日問わず雲の下にいる世界の人々へこの雲で結んだ國酒カクテルを呑んで頂きたいという願いを込めて作成。テーマであるグローバルへ結ぶ雲からアブサンの爽やかな香りとオイルと蜜で優しく包みフルーツの甘美と共に貴方をこのカクテルへと誘います。」

### マリオット・インターナショナルの日本におけるバー戦略について

マリオット・インターナショナルのブランドのバーは国内に 55 施設あり、(2023 年 12 月現在) 日本では、大都市圏・地方とそれぞれにユニークなブランドのホテルがあり、その土地の食やカルチャー・風土を生かしつつ、ブランドのアイデンティティと融合させたオリジナリティあふれるカクテルを各地で提供しています。マリオット・インターナショナルでは、「ザ・リッツ・カールトン」、「W」、「JW マリオット」、「セントレジス」、「ウェスティン」、「シェラトン」、「マリオット」をはじめとしたラグジュアリー・プレミアムブランドはもちろん、都市部では Z 世代に人気の次世代型ライフスタイルホテルブランド「Aloft(アロフト)」や「moxy(モクシー)」を展開するなど、幅広いジャンルの数多くのブランドを有しています。各施設には、独自の世界観を持った個性的でクリエイティブなバーテンダーが数多く所属しており、本コンペティションを通じ、彼らの作品にフォーカスすることで、destinationとしての魅力あふれるホテルのカクテル体験を多くの方々に伝えていきたいと考えています。

## Marriott International について

マリオット・インターナショナル (NASDAQ:MAR) は、アメリカ合衆国メリーランド州のベセスダに本社を置き、139 の国と地域で 30 以上の主要ブランド、約 8,700 の施設を有しています。マリオットは、世界中でホテルの運営およびフランチャイズやリゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、[www.marriott.com](http://www.marriott.com) をご覧ください。最新の会社のニュースは、[www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) より、[Facebook](#)、[X](#) や [Instagram](#) でも情報発信しています。