報道関係者各位
プレスリリース

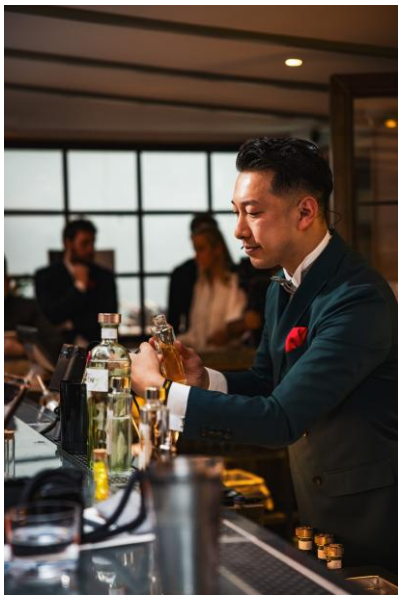
2026 年 11 月 24 日
ディアジオ ジャパン株式会社

世界各国のトップバーテンダーが集結！
「DIAGEO WORLD CLASS 2026」世界大会にて
日本代表・長尾和明さんが「タンカレー ナンバーテン」チャレンジ 部門優勝！
～長尾さんが語る、万華鏡から着想を得たカクテル誕生の裏側や、世界で実感した「ジャパニーズバーテンディング」の魅力～

世界 180 以上の国々で酒類ブランドを展開する英国大手酒造企業のディアジオ社の完全子会社ディアジオ ジャパン株式会社（本社：東京都港区、以下ディアジオ ジャパン）が主催した「DIAGEO WORLD CLASS 2026 JAPAN FINAL」にて総合優勝したバーテンダー長尾和明さん（池袋・Bar LIBRE）が、2026 年 10 月 18 日（日）～22 日（木）にスコットランド・エディンバラにて開催された「DIAGEO WORLD CLASS 2026」において、見事「タンカレー ナンバーテン」チャレンジにおいて部門優勝を果たしました。

競技を終えた長尾さんは、勝敗だけでは語りきれない喜びや、世界の舞台で再認識した日本のバーテンディングの魅力、今後の活動への想いを語りました。





大快挙！「タンカレー ナンバーテン」チャレンジ 部門優勝を果たした日本代表・長尾和明さんへインタビュー

■「６度の挑戦の中で一番楽しめた」日本代表として挑んだ世界大会での喜びと交流

日本代表として世界大会に出場したのは、池袋・Bar LIBRE に所属する長尾和明さん。長尾さんは、2026 年７月９日（木）に六本木ヒルズアリーナで開催された「DIAGEO WORLD CLASS 2026 Japan Final」において、４つの競技部門のうち３部門で部門賞を獲得。６度目の挑戦で悲願の総合優勝を果たし、日本代表として世界大会への切符を勝ち取りました。世界大会を振り返り、長尾さんは「率直にうれしい、そして楽しかった」と語ります。

長尾さんコメント
「これまでの挑戦の中で、間違いなく一番楽しめた大会でした。日本大会までは自店の仲間たちが支えてくれていましたが、世界大会ではメディアや運営チーム、サポートしてくださるすべての方々が『チーム日本』として一丸となり、それぞれのプロフェッショナルな力を結集して戦うことができました。チーム全員でひとつの大きな目標に向かう感覚は、普段の店舗営業では味わえない本当にかけがえのない経験でした。
また、世界のトップバーテンダーたちとの交流も非常に刺激的でした。大会では、グレンオード蒸溜所へ向かう特別列車の車内で、『ザ シングルトン』を使用したカクテルと料理のペアリングを審査員に披露する『The Slow Train』チャレンジも行われました。競技だけでなく、列車での長時間の移動や蒸溜所の見学を通じて、ほかの選手たちと自然に交流することができました。言葉の壁を感じることもありましたが、大会後も連絡を取り合う仲間ができたことは、とても嬉しかったです。」





■師の背中を追った「タンカレー ナンバーテン」チャレンジでの部門優勝

世界中のトップバーテンダーがしのぎを削る中、長尾さんはトップ 12 に選ばれ決勝大会へ出場。その中でも、長尾さんが強い想いを持って挑んだ「タンカレー ナンバーテン」チャレンジにおいて、見事部門優勝を果たしました。

長尾さんコメント：
「憧れて入社した弊社の代表の清崎（雄二郎）が、かつて WORLD CLASS の日本大会に挑戦した際、『Signature Cocktail Challenge』で部門優勝を果たし、そのときにベーススピリッツとして使用していたのが、『タンカレー ナンバーテン』でした。師が成し遂げられなかった世界一の夢を追い、自分自身も研究と研鑽を重ねてきた特別なお酒ということで、特に思い入れがありました。その銘柄で日本大会に続き、世界大会でも評価をいただけたことは、何よりも感慨深く、嬉しさと安堵で胸がいっぱいです。部門優勝が決まったときは、ホッとした気持ちになりました。
また、今回の世界大会に挑むにあたり、自分自身の目標として掲げていたのが「決勝に進出すること」でした。まずはその目標を達成できたことを、とても嬉しく思っています。」

■ボトルの輝きから万華鏡を着想！審査員の心をつかんだカクテル『Reflection』

長尾さんが部門優勝を果たした「Iconology」は、タンカレー ナンバーテンを使用し、人々の視線を引きつける独創的なカクテルを創作するチャレンジです。受賞カクテル『Reflection』は、ボトルの底にあしらわれた柑橘絞り器（スクイーザー）の意匠から着想を得た、万華鏡のように広がる香りと味わいを可視化するカクテル。そのカクテル誕生の裏側について話しました。

長尾さんコメント：
「『タンカレー ナンバーテン』のボトルは、ボトルの底が柑橘絞り器（シトラススクイーザー）の形になっていて、デザインそのものがひとつの美しいアイコンであることが特徴です。あるときボトルの注ぎ口から中を覗き込んだ瞬間、光が反射して万華鏡のようにキラキラと輝いて見えたことから、このカクテルの着想を得ました。
カクテルは本来『飲む』ものですが、『タンカレー ナンバーテン』の特徴であるライム、オレンジ、ピンクグレープフルーツといったシトラスやボタニカルの香りを色鮮やかなパーツに見立て、審査員自らの手で万華鏡の中に仕込んでもらいました。そして最後に覗き込んでもらうことで、香りと味わいという『目に見えないもの』を美しい映像として可視化（Reflection）させたのです。
最初は何が始まるのか不思議そうにしていた審査員たちが、覗き込んだ瞬間に思わずパッと満面の笑顔になってくれたこと、そして会場全体が息を呑んで見守ってくれたあの空気は、一生忘れられない瞬間です。
様々な人たちの知恵や力を借りながら、数か月かけてたどり着いた 1 杯です。」





このプレゼンテーションについて、審査員を務めたロンドン「ザ・コノート・バー」のディレクター・オブ・ミクソロジー、アゴ・ペローネ氏も高く評価しました。「素晴らしいプレゼンテーションでした。自信に満ちていて、“驚き”の要素も効果的に使われていました。マティーニも完璧なバランスでした」と、長尾さんの表現力とカクテルの完成度を称賛しました。

■世界で再認識した「美しく無駄のない所作」―日本のバーテンディングの魅力を次世代へ

世界各国のバーテンダーと競い合うなかで、長尾さんが刺激を受けたのは自由な発想を自信を持って表現する海外選手たちの姿でした。一方で、日本のバーテンダーが受け継いできた、美しく無駄のない洗練された所作も、世界に通用する大きな強みだと実感したと語ります。
茶道にも通じる立ち姿、無駄を削ぎ落とした効率的で美しい所作、そして細部まで妥協しないこだわり。それら日本のアイデンティティこそが、世界最高峰の舞台で最も強い武器になることを確信したと長尾さんは語ります。

長尾さんコメント：
「海外のステージでは、シェイクを始めただけで歓声が沸き、卵を割っただけでも大きな拍手が起こるような、エンターテインメントに満ちた熱気があります。しかし自分のプレゼンテーションの時、会場を包んだのは息を呑むような『静寂』でした。それは冷ややかさによるものではなく、審査員や観客の皆さんが息を呑んで、自分の立ち姿やステアする手元など、一つひとつの動きを真剣に理解しようと見守ってくれていた空気でした。
海外からも日本の技術を学びに来るバーテンダーが増えている今、日本人だからこそ培われてきた所作の美しさやディテールへのこだわりは、世界でも唯一無二の魅力として確かに響くのだと肌で感じました。

最近、国内外で新しいスタイルのバーやカクテルが増え、表現の幅が広がる素晴らしい時代になっていますが、だからこそ日々の仕込みや姿勢、無駄をなくす身体の使い方といった『日本のバーテンダーの根本にある強み』を忘れてはいけないと感じることも多いです。
『この練習にどんな意味があるのか』と迷う若い世代にも、日々の基礎の積み重ねが世界と戦う上での揺るぎない土台になることを伝えていきたい。そして、確かな技術と所作に加えて英語でのコミュニケーション力も磨き、日本の誇りを胸に自信を持って世界の扉を開いてほしいと願っています」

今後は日本チャンピオンとして、カクテル文化の魅力を広める活動に携わる予定の長尾さんは、新しいカクテルの表現が広がるなかでも、先人から受け継いできた所作の美しさを次世代へ伝えていきたいと話しました。また、バーは日常を離れて過ごせる「非日常」の場所だと語り、カクテルに馴染みのない人にも、少しの緊張や高揚感を含めて楽しんでもらいたいと、バーの魅力について語りました。

世界 49 カ国のトップバーテンダーが集結！「DIAGEO WORLD CLASS 2026」世界大会について

2026 年 10 月 18 日（日）～22 日（木）に開催された「DIAGEO WORLD CLASS 2026」世界大会には、世界 49 カ国から各国の代表バーテンダーが集結。大会期間中は、エディンバラ市内のホテルや施設に加え、スコットランドの蒸溜所へ向かう特別列車など、さまざまな場所を舞台に競技が繰り広げられました。
競技では、世界のバー業界を代表する 16 名の審査員による審査のもと、スピードと正確性を競うリレー形式のチャレンジから、カクテルと料理のペアリング、音楽とカクテルを融合させたプレゼンテーションまで、バーテンダーとしての幅広い能力が試されました。さらに、各チャレンジの審査結果をもとに選抜されたトップ 12 が、ホスピタリティや創造性を競う最終ステージに進出。10 月 22 日（木）に表彰式が行われ、シンガポール代表の Zana Möhlmann（ザナ・メールマン）さんが、2026 年の世界チャンピオンに輝きました。





■「DIAGEO WORLD CLASS 2026」世界大会 チャレンジ内容

Community Spirit

「ケテル ワン ウォッカ」を使用し、スピードと正確性を競うリレー形式のチャレンジ。プレッシャーのかかる状況下で、バーテンダーとしての技術力や対応力が試される。

The Slow Train

「ザ シングルトン」を使用したカクテルと料理のペアリングを披露するチャレンジ。スコットランドのグレンオード蒸溜所へ向かう特別列車の車内を舞台に、ウイスキーの魅力を活かしたペアリングを提案。

Under Pressure

「ドン・フリオ」を使用し、炭酸入りの RTD（Ready to Drink）カクテルを考案するチャレンジ。カクテルの味わいに加え、オリジナルのラベルアートワークも制作し、商品としての表現力や創造性が試される。

Iconology

「タンカレー ナンバーテン」を使用し、会場の注目を集める独創的なカクテルを創作するチャレンジ。カクテルそのものの魅力に加え、その一杯を印象づける表現力が求められる。

Fast Forward

「ジョニーウォーカー ブラックラベル」を使用し、３種類のカクテルを制作するチャレンジ。バーテンダー自身の歩みにまつわる音楽をそれぞれのカクテルと組み合わせ、自身のストーリーを表現。

The Top Table

５つのブランドチャレンジなどを経て選出された上位 12 名が挑むチャレンジ。４名の業界専門家をゲストとして迎え、ウェルカムカクテル、メインとなるカクテル、デスティネーション・カクテルの３種類を提供。カクテルの味わいや料理とのペアリングに加え、ゲストをもてなすホスピタリティや演出力が試される。

The Final Showdown

大会の最終ステージとして、トップ 12 のバーテンダーが自身のデスティネーション・カクテルを 50 杯制作し、会場のゲストへ提供するチャレンジ。ゲストによる評価に加え、シークレット審査員が味わい、創造性、ホスピタリティを審査し、世界チャンピオンの決定に向けた最終評価が行われる。

DIAGEO WORLD CLASS について

2009 年イギリスのロンドンで始まり、2026 年で 17 回目を迎える「DIAGEO WORLD CLASS（ディアジオ・ワールドクラス）」は、“Raising the Bar”（世界中のバー文化と価値を高める、そしてバーを通してお酒の楽しさ、素晴らしさをお客様に伝えていく）をコンセプトに、バーテンダーがしのぎを削る世界規模の大会です。

WORLD CLASS™

■DRINKiQ

ディアジオ ジャパンは 2030 年に向けて、持続可能な世界を実現する取り組みとして、サステナビリティの推進の他にポジティブ・ドリンキングの啓発を計画しています。その一環として、適正飲酒のサポートや、お酒の知識を学ぶことができる Web サイト「DRINKiQ」を公開中。
https://www.drinkiq.com/ja-jp/

DRINKiQ