

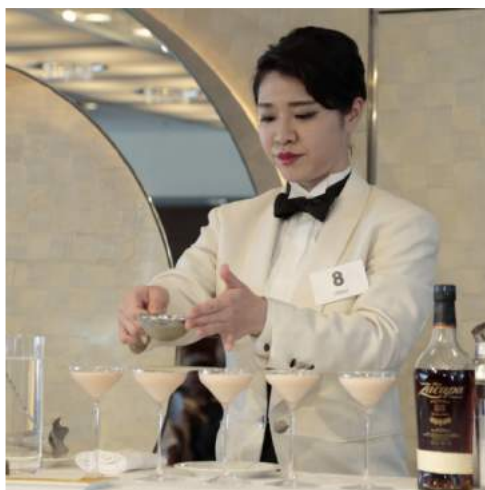
選ばれしバーテンダー32名が競演

## ロン サカパ カクテルコンペティション 2018 ファイナルを開催

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（以下MHD、本社：東京都千代田区神田神保町1-105神保町三井ビル13階、代表取締役社長：ブルノ・イヴォン）は、海拔2300メートルの雲より高い場所で熟成される、味わい豊かなラム酒、「ロン サカパ」の魅力を引き出す、カクテル創作の競演「ロン サカパ カクテルコンペティション 2018」のファイナルを開催いたしました。全国のバーテンダーから募集した創作カクテルの中から書類審査で選ばれた32名のバーテンダーによるコンペティション ファイナルは大盛況のうちに終了しました。

今回は、その受賞作を以下にご紹介します。

### 優勝



■作者  
細田侑由 氏  
(IRIS <銀座>)

■作品名  
Cerezo

■創作意図  
スペイン語で桜を意味するセレソ。グアテマラでは日本の桜に似た花が咲きます。地球の裏側のお茶会を逆転の発想で…お茶を菓子に、菓子をカクテルとしてお楽しみください。

### 準優勝



■作者  
岩瀬美加 氏  
(Whisky cellar Blender<長野県>)

■作品名  
焙の香 ~和の心~

■創作意図  
「焙の香」それは和の香り。芳醇さ際立つフロンサカパが、私達の心を和ませてくれる「和」の世界へと導いてくれる。世界でも評価を得る「和」の世界を感じて欲しくて。

### 第3位



■作者：今田俊則氏（BAR Stella <岡山県>）

■作品名  
Dulces（お菓子）

■創作的意図  
お菓子の材料が多々生産される、森林の大地グアテマラ。グアテマラ発祥のカカオ、ココナッツ、名産の珈琲で、ラムと菓子、珈琲を融合させた、大人のカクテルを贈ります…

### パ 特別賞（3名）



■作者  
添田貴弘氏  
（Bar シヤモニー <栃木県>）

■作品名  
チエーロ・ウナターザ ～天空の一杯～

■創作的意図  
天空のラムと呼ばれるロン サカバはイタリアで1番人気のあるラムです。両国のテイストをミックスして創作しました。チョコレートや干しブドウを食べながらお楽しみください。



■作者  
納富正充氏  
（No,9 <銀座>）

■作品名  
サカバドール

■創作的意図  
大自然を育むグアテマラ。天空で作られるタークラム「ロン サカバ」芳醇で極上の香りとコクに、スコットランドからの贈り物を加えて。



■作者  
馬場淳也氏  
（Restaurant & Bar Clobhair-ceann クルベルキャン <神奈川県>）

■作品名  
Royal Experience

■創作的意図  
ラムの王、ロン サカバを育む、壮大なグアテマラ。その国の素材を活かし、甘美なカクテルを創作しました。美しき王国へ、ようこそ。贅沢な時間を、お楽しみください。



優勝者にはロン サカパ グアテマラツアーが贈呈されます。  
今後もMHDでは本イベントをはじめとする様々な取り組みを通じ、  
ロン サカパの価値提案を図ってまいります。

ロン サカパ カクテルコンペティション 2018 特設サイト

URL : <http://ronzacapa-jp.com/competition2018>

## ロン サカパ

グアテマラの緑豊かな大地と気候のもと、海拔2,300メートルという雲より高い場所で熟成されるプレミアムなラム酒。恵まれた環境で育ったサトウキビの一番搾り汁のみを濃縮した「バージン・シュガーケイン・ハニー」を蒸留、山の冷えた空気の中、バーボンやシェリー、上質なペドロ・ヒメネスの樽を使用したソレラシステムで6~23年間ゆっくりと熟成し、造られています。

ハチミツ、バタースコッチ、スパイスの効いたオークやレーズンの香りといったわくわくするようなデリケートな香りが特徴です。ラムとは思えないほど贅沢な味わいと香りが広がる極上品です。

URL : <http://ronzacapa-jp.com/>