

ボンベイ・サファイア WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER コンペティション
2014年の世界で最も創意にあふれるバーテンダー
“WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER”が決定
～日本代表として徳永あゆみさんが輝かしいパフォーマンスでグランドファイナルに出場～

世界No.1*プレミアムジンブランドである「ボンベイ・サファイア」(バカルディ ジャパン株式会社(代表取締役社長 皆川昌三) 輸入、サッポロビール株式会社(代表取締役社長 尾賀真城) 販売)は、イギリスのロンドンで開かれたWORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 コンペティションにて、世界で最も創意にあふれるバーテンダーに贈られる“WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER”の称号を、フランス代表のレミー・サヴァージュ氏に授与いたしました。

*2013年IWSR社調べ

ボンベイ・サファイアのWORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER コンペティションは、全世界のバーから最も創意にあふれる才能を選出するもので、バーテンダーの想像力の刺激になるよう、ブランドにまつわる土地での体験ツアーを実施するなど、バーテンダーのより創造的な活動を支援することを目的として開催しているコンペティションです。

2014年大会は、6月8日から12日にかけて、イギリス・ロンドンで開催され、出場者には新たにオープンするボンベイ・サファイアのラヴァーストック・ミル蒸留所への訪問をはじめとした、5日間にわたる現地での体験ツアーの内容を活かして「最も独創的なカクテルを考案する使命」が与えられました。

セミファイナルは、6月11日にハイアット・リージェンシー・ホテル内のバー「ザ・チャーチル」にて行なわれました。世界14か国の代表によるハイレベルなパフォーマンスが繰り広げられた結果、日本、イギリス、アメリカ、フランス、イタリアの代表計5名がグランドファイナルに進出。

グランドファイナルは、翌12日に「ダートマス・ハウス」で行われ、イングランド銀行の紙幣用の紙を製造していた歴史を持つラヴァーストック・ミル蒸留所への訪問からインスピレーションを得たカクテル“Paper Anniversary (ペーパー・アニヴァーサリー)”を創作したフランス代表のレミー・サヴァージュ氏が、世界で最も創意にあふれるバーテンダーに選出されました。

また、見事グランドファイナルに出場された日本代表の徳永あゆみ氏(BAR SEVEN SEAS/福岡)が創作されたカクテル“Blessing Harmony (ブlessing・ハーモニー)”(価格¥1,300・税抜・チャージ別)は、「BAR SEVEN SEAS」(福岡県福岡市中央区大名1-6-11 KNOT HOUSE 5F)にて、7月7日(月)より1か月間、お楽しみ頂けます。



ボンベイ・サファイア

WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014
 世界大会優勝 レミー・サヴァージュ氏



イギリスでの世界大会に参加したファイナリストの14名。

【参考】

Paper Anniversary のカクテル・レシピ（レミー・サヴァージュ氏考案）

* 材料

・ボンベイ・サファイア	45ml
・自家製ペーパーシロップ	15ml
・食塩水	1ダッシュ

* レシピ

上記の材料を、氷の入ったミキシンググラスに入れ、ステアしてからサーブ。

* 自家製ペーパーシロップ レシピ（800ml分）

・グラニュー糖（550g）、水（500ml）、バニラビーンズ（2本）

上記の材料をキャスターシュガーが溶けるまで弱火で煮て、冷めてから以下の材料を入れる。

・マルティーニ ビアンコ（60ml）、スモーキーでピーティーなウイスキー（30ml）、乾燥したリンドウの根（3g）、剪定されたばかりの新鮮な草（15g）

24時間かけて浸出させた後、フィルターで濾す。



Blessing Harmony のカクテル・レシピ（徳永あゆみ氏考案）

* 材料

・ボンベイ・サファイア	40ml
・サンジェルマン（大葉インフュージョン）	15ml
・マルティーニ ビアンコ（ジャスミン・インフュージョン）	10ml
・フレッシュ・グレープ ジュース	15ml
・自家製アップル・ビネガー・コーディアル	10ml
・ハーブティー（アールグレイ、ローズレッド、ペパーミント）	10ml

【ガーニッシュ】

- ・レッドグレープ
- ・金箔
- ・南天の葉

* レシピ

上記のハーブティー以外のすべての材料を、シェイカーに入れてシェイク。

グラスに注ぎ入れた後、ハーブティーを加えて軽くステアし、ガーニッシュを添える。

お好みでハーブティーを加えて味わいの変化を楽しめるように、ティーポットとともにサーブ。



[ボンベイ・サファイア ジン]

1761年に開発されたオリジナルレシピをもとに製造されるプレミアム ロンドン ドライジン「ボンベイ・サファイア」。世界中から厳選された10種類のボタニカルに、蒸気となったスピリッツをゆっくりと通過させることで、香り高い部分だけを抽出する独自の「ヴェイパー・インフュージョン製法」を用いることで、深く華やかな味わいが生み出されます。