



バカルディ ジャパン株式会社

## ～バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2016 日本大会～ 櫻井 将人氏（「銀座 八悦丸」）が日本代表に決定

バカルディ ジャパン（代表取締役社長 前田 章子）が輸入し、サッポロビール株式会社（代表取締役社長 尾賀真城）が販売する世界No.1\*ラム、バカルディは、世界で最も権威のある大会のひとつ「バカルディ レガシー カクテルコンペティション 2016」の日本大会ファイナルを2016年 2月18日八芳園 白鳳館で開催しました。昨年11月のセミファイナルで選ばれた3人のファイナリストから「銀座 八悦丸」櫻井 将人氏が優勝し、世界大会へ日本代表者として出場権を獲得しました。

\* 販売金額において。2014年IWSR社調べ

「バカルディ レガシー カクテルコンペティション」は世界中のトップバーテンダーが集い、優秀なバーテンダーを表彰するだけに留まらず、次世代の定番カクテルを見つけ出すことを目的とした世界でも最も権威ある大会の1つとして数えられるコンペティションです。バカルディ ラムに和の要素も取り入れたカクテル「KAWAHORI～かはほり～」で優勝した櫻井 将人氏は、2016年4月、サンフランシスコで開催される「バカルディ レガシー カクテルコンペティション 2016」世界大会に、36カ国から選ばれた参加者とともに日本代表者として出場します。最終選考会に出場したファイナリストである宮崎 理彦氏（栃木「THE FLAIR BAR」）、槇永 優氏（大阪「Bar Leigh Islay」）も世界大会へのオブザーバー（観戦者）としての参加権利を獲得しました。大会概要詳細につきましては（<http://www.bacardijapan.jp/event/blcc>）をご参照下さい。



### 「バカルディレガシー カクテルコンペティション 2016」 日本代表

「銀座 八悦丸」 櫻井 将人氏  
カクテル名：KAWAHORI ～かはほり～  
レシピ：バカルディ スペリオール 40ml、  
グレナデン シロップ 2tsp、レモンジュース 10ml、梅酒 10ml、  
ゆかり 1tsp。材料をすべてシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。  
扇をあおぎながらレモンピールで香りをつける。



審査員には、クリス・ムーア氏（Savoyホテル「The Beaufort Bar」ヘッドバーテンダー）  
シェビーン・シャバーズカニ（バカルディ 北ヨーロッパ ブランドアンバサダー）  
大槻 篤氏（「東京カレンダー」編集長）

ファイナリストの3名。左より、宮崎 理彦氏（栃木「THE FLAIR BAR」）、  
櫻井 将人氏（東京「銀座 八悦丸」）、槇永 優氏（大阪「Bar Leigh Islay」）



#### 【バカルディ ラム】

ゴウモリのマークをロゴに使用したスピリッツ、バカルディはバーテンダーから絶大な信頼を得ている世界No.1ラムです。19世紀後半の創立以来、そのスムーズなフレーバーが愛されモヒート、キューバリブレ、ダイキリなど様々なトロピカルカクテルの誕生に寄与してきました。品質にこだわるバカルディ ラムは、現在では世界中でラムのスタンダードとなっています。

〈この件の掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

バカルディ ジャパンPR事務局 <株ブルズアイ コミュニケーションズ内> 担当：根子・乾

Tel:03-3544-5615 Fax:03-3547-0005 MAIL：[bacardi@bullseyecom.co.jp](mailto:bacardi@bullseyecom.co.jp)

バカルディ ジャパン株式会社 マーケティング本部 児島 麻理子

Tel.03-5843-0672 Fax.03-6418-3282 [jppress@bacardi.com](mailto:jppress@bacardi.com)