

# JAMESON



IRISH WHISKEY

報道関係者各位

2019年7月

## No.1アイリッシュウイスキー「ジェムソン」主催 カクテルコンペティション世界大会で 「RAGE COFFEE BAR」の中村敦氏が5位にランクイン！



2019年世界チャンピオン  
アニア・クラーク氏(写真中央)



2019年世界5位/日本代表 中村敦氏



No.1アイリッシュウイスキー<sup>(注1)</sup>「ジェムソン」を展開するアイリッシュ・ディティラーズ(本社:アイルランド、ダブリン)は、2019年6月23日から26日の期間、世界的なバーテンダー・サミット「Jameson Barrelmen's Homecoming(ジェムソン バレルマンズ ホームカミング)」をアイルランドのダブリンとコークで開催しました。そのメインイベントとなるカクテルコンペティション世界大会で、日本代表として出場した「RAGE COFFEE BAR」(東京・銀座)の中村敦氏が見事世界第5位を獲得しました。優勝は、ノルウェー代表の女性バーテンダー、Ania Kulak(アニア・クラーク)氏が選ばれ2019年世界チャンピオンに輝きました。

カクテルコンペティション世界大会は、各国代表者26名がファイナリストとして出場し、3ラウンド構成で戦いが繰り広げられました。2019年度のテーマは“From Farm to Glass”。地元<sup>(注2)</sup>でつくられた材料やツールの使用、地元生産者とのコラボレーションなど、カクテルを通して地元コミュニティを応援することをコンセプトにしたテーマです。第1ラウンドは、5分間にクラシックなアイリッシュカクテル10種類をできるだけ多く作るスピードチャレンジ。勝ち抜いた15名が第2ラウンドへ進み、ローカル大会で作成した“From Farm to Glass”のオリジナルカクテルが審査され、最終ラウンドへ進む5名を選出されました。中村敦氏は第2ラウンドで居住地のさいたま市産食材で伝統と絆を表したオリジナルカクテル「Blood Red Diamonds」を披露し、審査員から高い評価を得て、トップ5に入りました。

最終ラウンドはチーム戦となり、トップ5のバーテンダーが他国のバーテンダーからそれぞれ2名のサポートメンバーを選び、チームを結成。“From Farm to Glass”をテーマに、会場の菜園で各自が採集したアイルランドの食材を使用して、新たな3種類のオリジナルカクテルを披露しました。中村敦氏はイギリスとアメリカ出身のバーテンダーをチームメイトに健闘。優勝したAnia Kulak氏は、自身とチームメイトの出身国(ノルウェー、中国、スウェーデン)をフレーバーで表現した「In the Green」、「High on Life」、「Goosebomb!」を作成し、審査員から賞賛を浴びました。Ania Kulak氏には、「ジェムソン」とパートナーシップを組み地元コミュニティを支援するプロジェクトを発展させるため、2万ユーロの資金が提供されます。

「ジェムソン」主催のバーテンダー・サミット「JAMESON Barrelmen's Homecoming」には、28カ国から120名のゲスト(ファイナリスト26名含む)が参加。カクテルコンペティションの他、バーテンダーの見識を高めるために、様々な分野のエキスパートによるワークショップやセミナーが行われ、「ジェムソン」が造られるコークのミドルトン蒸留所ではアイリッシュウイスキー造りを深く学ぶ機会が提供されました。世界中のバーテンダーが交流し、学びあった4日間のイベントは盛況に幕を閉じました。

(注1) 2017年の一年間。アイリッシュウイスキーカテゴリー 世界販売数量ベース(IWSR Report 2018)

(注2) 地元は、バーテンダーの方の「ご勤務するお店の地域」と「現在お住まいの地域」の2つを指し、ご出身地は含まれません。

# 「ジェムソン」主催バーテンダー・サミット『Barrelmen's Homecoming』 カクテルコンペティション世界大会 2019 開催概要

**開催日時：** 2019年6月23日(日)～26日(水) ※現地時間

**開催場所：** アイルランドの首都ダブリンと、コークのミドルトン蒸留所  
\*ミドルトン蒸留所は、「ジェムソン」ウイスキーが造られている蒸留所です。

**出場者：** ローカル大会を勝ち抜いた各国代表のバーテンダー26名

**テーマ：** “From Farm to Glass”  
地元コミュニティを応援することをコンセプトにしたオリジナルカクテル。

**競技の流れ：** 3ラウンド構成

**[ラウンド1]** 26名から15名を選出

スピードチャレンジ: クラシックなアイリッシュカクテル10種類を対象に、5分間の間にできるだけ多くのカクテルを正確に作り、スピード、テイスト、プレゼンテーションを審査。

**[ラウンド2]** 15名から5名を選出

“From Farm to Glass”カクテル: ローカル大会で披露した“From Farm to Glass”のテーマに基づくオリジナルカクテルを披露。創造性、味、ストーリー性を審査。

**[ラウンド3]** 5名から優勝者1名を決定

チーム戦: トップ5のバーテンダーが他国のバーテンダーからそれぞれ2名のサポートメンバー選んでチームを組み、“From Farm to Glass”をテーマにしたカクテルレシピ、グラス、メニューなどを考案。カクテルは、会場となったレストラン「Ballymaloe House」の菜園で各自が採集した食材を使用して3種類を作成。審査の上、優勝者1名を決定。

**優勝者：** Ania Kulak (アニア・クラーク)氏 ノルウェー代表

**[優勝カクテル 3種類]**

■ **In The Green**

ジェムソン ブラック・バレル 60ml、チョコレートミントシロップ 15ml、  
自家製ジェムソン ブラック・バレル ビターズ(スターアニス、クローブ、ヨモギ) 3ダッシュ、  
ガーニッシュ: チョコレートミントの葉

■ **High on Life**

ジェムソン カスクメイツ IPA エディション 50ml、ルバーブジュース 30ml、パイナップルウィードシロップ15ml、  
ジェムソン 海藻 ビターズ 2ダッシュ、ガーニッシュ:パイナップルウィードの小枝

■ **Goosebomb!**

ジェムソン スタンダード 60ml、ストロベリーシロップ 45ml、グーズベリーシロップ10ml、  
トップ: グーズベリーフォーム、ガーニッシュ:忘れな草の花

## 2019年度 世界第5位/日本チャンピオン なかむら あつし 中村敦氏

“From Farm to Glass”カクテル:「Blood Red Diamonds」

- [レシピ] ・ジェムソン スタンダード 35ml  
・サツマイモ「紅赤」ピューレ 10ml  
「紅赤」は、1898年にさいたま市で発見された伝統的なサツマイモ品種。  
・自家製ハニーウォーター 15ml  
「銀座ミツバチプロジェクト」のはちみつをベースに使用。  
・ビーツ 1drop  
「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が生産するビーツをジュースにして使用。  
ガーニッシュ: サクラソウ、ツール: 天然芝のコースター

[店舗] RAGE COFFEE BAR(レイジ コーヒー バー)  
住所 東京都中央区銀座2-3-18 銀座高孝ビル1階  
URL <https://www.facebook.com/ragecoffeebar/>

★「Blood Red Diamonds」は、中村敦氏が腕を振るう「RAGE COFFEE BAR」にてお楽しみいただけます。(料金:1杯2,000円)



## 【「ジェムソン」について】

18世紀のアイルランドはウイスキー発祥の地として知られ、ダブリンのウイスキーは当時世界最高と見なされていました。「ジェムソン」は、スコットランドからアイルランドへ渡ったジョン・ジェムソンにより1780年に造られました。ピートを使わず、大麦、モルト、グレーンの3つを原料とし、3回蒸留によって造られる「ジェムソン」の豊かな香味とスムーズな味わいは、No.1アイリッシュウイスキーとして世界中で愛されています。

日本では、フラッグシップの「ジェムソン スタンダード」と「ジェムソン カスクメイツ」「ジェムソン ブラック・バレル」「ジェムソン ボウ・ストリート 18年」を展開しています。

※「ジェムソン ボウ・ストリート 18年」は世界的な供給数量に限りがあるため、品切れの際はご容赦ください。



[WEB] <https://www.jamesonwhiskey.com/jp/>

[facebook] <http://www.facebook.com/Jameson.Japan>

[Twitter] <http://twitter.com/JamesonJapan>

[Instagram] @jameson.japan

[Hashtag] #ジェムソン

### 【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】

ジェムソン / ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2671 [WEB] <https://www.jamesonwhiskey.com/jp/>