

セルリアンタワー東急ホテルより、2年連続バーテンダー日本チャンピオン輩出！

吉田茂樹「WORLD CLASS 2012」日本大会優勝！

日本代表として、2012年7月9日～12日、リオデジャネイロで開催の世界大会出場へ

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区）タワーズレストラン「クーカーニョ」ソムリエの吉田茂樹が、2012年6月3日（日）・4日（月）に開催された「WORLD CLASS 2012 JAPAN FINAL」にて優勝し、当ホテルより2年連続でバーテンダーの日本チャンピオンを輩出することとなりました。

「ワールドクラス」は、世界有数の総合酒類メーカーであるディアジオ plc（本社：英国ロンドン。CEO：ポール・ウォルシュ）が主催する、“ワールドクラス ベストバーテンダー オブ ザ イヤー”を決定するグローバル規模の大会で、2009年に初めて世界大会として各国で予選大会を実施。昨年、2011年大会では、予選参加34カ国、10,000人以上のバーテンダーが参加し、認知度も徐々に高まってきております。

日本においては、キリンビール株式会社（東京都渋谷区。社長：松沢幸一）のグループ会社であるキリン・ディアジオ株式会社（東京都中央区。社長：本多淳一）が「ワールドクラス」日本大会を主催。2011年11月時点で約250のエントリーがあり、2012年1月の第一次書類選考で上位60名へ、続く4月の第二次書類選考でファイナリスト10名に絞られました。10名の内、吉田も含む7名がジャパンファイナル経験者であり、バーの激戦区銀座をはじめ、東京、札幌、奈良、神戸、岐阜と、日本を代表する名バーテンダーが集結しました。

決勝は、「フードマッチングチャレンジ（料理との相性）」「スピード&テイストチャレンジ（速さと味わい）」「クラシック&ツイストカクテルチャレンジ（知識と会話力、アレンジ力）」「リチュアル&カクテルシアターチャレンジ（演出力）」の4つのチャレンジ（実技審査）で競われ、バーテンディングの技術、スピード、正確さに加え、魅力的な創作カクテルと演出で一つの世界を創り上げるパフォーマンス力など、「WORLD CLASS 2012」が掲げるコンセプト「RAISING THE BAR～バーの価値をより高める～」にふさわしい、バーテンダーの日常をそのまま切り取った営業姿勢が問われる内容となりました。

第1回大会より4年連続での決勝進出となった吉田茂樹は、昨年、同僚でもあるセルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダーの大竹学に惜敗して2位、本年は雪辱を期しての出場。4年目にしてようやくつかんだ日本一の座となりました。日本大会を制し、世界大会をも制した昨年のワールドチャンピオンであり盟友、大竹学よりの祝辞に際し、お互いに感極まるシーンもありました。

日本代表となった吉田茂樹は、2012年7月9日（月）～7月12日（木）、ブラジル・リオデジャネイロで開催される世界大会に出場いたします。昨年34ヶ国であった参加国も約50ヶ国に増え、第一次審査で20名、第二次審査で10名に絞られる激戦で、10,000人を超えるバーテンダーの頂点を目指します。



※添付資料：

- ① プロフィール（吉田茂樹・大竹学）
- ② 施設概要（クーカーニョ・ベロビスト）

※本件に関する取材・お問い合わせ先：

株式会社セルリアンタワー東急ホテル

企画・宣伝 山野、西澤 TEL：03-3476-3000(代) FAX：03-3476-3769（オフィス直通）

E-mail：取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL：<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

添付資料

① プロフィール

吉田 茂樹 (よしだ・しげき)

セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」 ソムリエ



1972 年生まれ。東京都大田区生まれ。

1990 年、都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、街のバー・レストランでキャリアを積む。

2001 年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。

2005 年、ガーデンラウンジ「坐忘」へ異動。

2008 年、タワーズバー「ベロビスト」へ異動。

2009 年、タワーズレストラン「クーカーニョ」へ異動。現在に至る。

「お客さまを楽しませ、自分自身をも楽しめる空間を造ること」をモットーとし、シガーコンクールでも優勝を果たすなど、さまざまなことに興味を示す感度の良さを持つ。趣味はエレキギター。

他主な大会受賞歴：「ブルーベル・シガーサービスコンクール 2007」最優秀賞、「シェリーカクテルコンペティション 2009」最優秀賞、「HBA クラシックカクテルコンペティション ブラインドスピリッツ部門 2010」最優秀賞、ほか受賞。

大竹 学 (おおたけ・まなぶ)

セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー



1975 年、新潟県小千谷市生まれ。

1994 年、都内ホテル入社。コーヒーショップ経験後、1995 年よりバーテンダーとして歩み始める。

2001 年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。現在に至る。

Bartender の語源の一説でもある「バー (Bar) でもてなす人 (tender)」であらんと、いかにお客さまの心に近づき信頼を寄せていただけるか、努力を惜しまず日々進化し続けることを自分に課す。

2011 年 7 月「WORLD CLASS 2011」世界大会優勝。

他大会受賞歴：「CHIVAS Barmasters 2008 TOKYO」準優勝。「カナダ・アイスワインカクテルコンペティション 2011」優秀賞ーカナダ大使館賞 受賞。

添付資料

② 施設概要

【タワーズレストラン「クーカーニョ」】

40F ランチ 11:30~15:00(14:00 L.O.) デイナー 17:30~22:30(21:00 L.O.)

席数 68 席 定休日 無休

南フランスをイメージした、開放感溢れるモダンなスタイルの店舗で、旬の食材を取り入れた美しいプロヴァンス料理を提供。「忘れえぬ食卓 Unforgettable Table」をサービスコンセプトとし、お台場・横浜を一望する眺望とともに大切な方との思い出を華やかに彩ります。



【タワーズバー「ベロビスト」】

40F 平日 16:00~24:00(last order) 土・日・祝 15:00~24:00(last order)

席数 95 席 定休日 無休

新宿の摩天楼を望むカウンター席と、ゆったりと語らえるサロン席をご用意。美しく移ろいゆく街の表情を眺めながら、豊富なワインを中心に世界の銘酒と旬の肴でおもてなしいたします。世界チャンピオン大竹プロデュースのオリジナルカクテルもお楽しみいただけます。

