

プレミアムライ・ウイスキー「ホイッスルピッグ」主催  
「ホイッスルピッグ カクテルコンペティション 2024」初開催  
エスプレッソを使用したほのかな塩味を感じさせるカクテルを創作した  
「Bar Dealan-Dé」（バー ディランジ）の保志綾さんが総合優勝



今成 豊さん



保志 綾さん



中原 優一さん

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレミアムライ・ウイスキーブランドの「ホイッスルピッグ」は、バーテンダー向けのカクテルコンペティション「ホイッスルピッグ カクテルコンペティション 2024 ファイナルステージ」を2024年5月21日（火）に初開催いたしました。ファイナリストとして選出された10名のバーテンダーから、第一回優勝者として、「Bar Dealan-Dé（バー ディランジ）」（東京都）の保志綾さんが選ばれました。

今回初開催された「ホイッスルピッグ カクテルコンペティション 2024」には、日本国内から総エントリー200件にもものぼるバーテンダーが参加。「Relax with Rye」をテーマに、ホイッスルピッグの原点である「ホイッスルピッグ 10年 スモールバッチ・ライ」を使用し、豊かなライ麦の風味とスパイシーさ、10年もの長期熟成によりもたらされる深みと複雑さを活かしたカクテルを創作し、カクテルの味わいだけでなく、ストーリー性などのコンセプト、見栄えや演出、ネーミングなどで競い合いました。

保志さんは、書類審査・動画審査を経て選出された10名が集まるファイナルラウンドを見事勝ち抜き優勝。「緊張する場面もありましたが、今回創作したカクテルに使用しているエスプレッソの香りを感じることでリラックスして臨むことができました。目指していた新しいスタイルのエスプレッソマティーニを評価していただき大変光栄に思っております。」と優勝の喜びを語りました。保志さんは、アメリカ・バーモント州ショアハムにあるホイッスルピッグファームへ招待されます。

今回保志さんが創作した「MJ's espresso」は、ホイッスルピッグのライ麦特有の風味を活かしながら、エスプレッソマティーニの新しいスタイルを表現。ホイッスルピッグを引き立たせるエスプレッソの苦みやミルクの甘味に加え、塩味のきいたホイップクリームなど様々な味覚のハーモニーが評価され、優勝カクテルに選ばれました。「MJ's espresso」は「Bar Dealan-Dé」にてお楽しみいただけます。

## ホイッスルピッグ カクテルコンペティション2024 結果

**優勝 保志 綾 さん**

**「Bar Dealan-Dé」 (バー ディランジ)**

2006年に中目黒の「Bar sputnik」にてバーテンダーをスタートし、2017年に西麻布にて「Bar Dealan-Dé」をオープン。毎年海外へ旅行し、世界のトレンドなどを視察、自身のバーテンディングやカクテルに取り込んでいる。オールドスクールなカクテルが得意。



### 総合優勝カクテル 「MJ's espresso」

#### ■ 材料

- ・ホイッスルピッグ 10年
- ・エスプレッソ
- ・森永ミルク加糖練乳
- ・メープルシロップ
- ・マラスキノチェリーシロップ
- ・生クリーム
- ・ピンクソルト

#### ■ 店舗情報

「Bar Dealan-Dé」 (バー ディランジ)  
東京都港区西麻布3-13-20 ヒデビル 3F

#### ■ 優勝者のコメント

今回のテーマが「Relax with Rye」だったので、私自身が一番リラックスしたいなと思っていたのですが、カクテルで使用しているエスプレッソの香りを感じることでリラックスして臨むことができました。「MJ's espresso」はエスプレッソマティーニの新しいスタイルを目指していたのであえて再現しやすい材料を使用し、リラックスしたい瞬間に各国で楽しんでいただけることを意識しました。ホイッスルピッグ自体がエスプレッソの様なフレーバーを感じさせるので、カクテルとホイッスルピッグが一体化したような今回の作品が作れたのではないかと思います。



## 準優勝カクテル「Sleepy Pig」

### 今成 豊さん

#### ■ 材料

- ・ホイッスルピッグ 10年
- ・ガリアーノ
- ・モナン キャラメルシロップ
- ・生乳100% 小樽工場発北海道牛乳

#### ■ 店舗情報

「ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町」  
東京都千代田区紀尾井町1-2



#### ■ 受賞者のコメント

誰にでも飲んでいただけるカクテルをコンセプトにしていたので、あえて自家製の材料を使わず構成しました。優勝に今一步届かず残念な気持ちですが、応援してくれた方々のサポートに感謝しています。

## 3位カクテル「Piggy's Tea Time」

### 中原 優一さん

#### ■ 材料

- ・ホイッスルピッグ 10年
- ・ホイッスルピッグ 12年
- ・自家製アップルハニービネガー
- ・メープルシロップ
- ・カモミールローズヒップベリーティー

#### ■ 店舗情報

「Bar Arch」 (バー アーチ)  
岡山県岡山市北区磨屋町7-5  
磨屋町ファミリービル 3F



#### ■ 受賞者のコメント

度数が高いウイスキーが苦手な方でも飲んでいただけるようにミディアムテイストな味わいで甘さやさっぱりさもあつつつ、ホイッスルピッグの強さも感じさせるカクテルを目指しました。次回こそは優勝を目標に頑張って参ります。



# WHISTLEPIG

- RYE WHISKEY -



## ホイッスルピッグ 10年 スモールバッチ・ライ

クリエイティビティー、革新性、そして理想の味わいを  
追求する情熱により生まれた、ホイッスルピッグの原点

アルコール度数50度、ライ麦比率ほぼ100%、10年熟成を誇り、ライ・ウイスキーの歴史を塗り替えたとも言われる、ホイッスルピッグの原点。キャラメルと焼きオレンジの豊かなフレーバーが魅惑的。

- 希望小売価格 : 10,500円 (税抜) / 11,550円 (税込)
- 容量 : 700ml
- アルコール度数 : 50度
- 熟成年数 : 10年

### テイastingノート

ハチミツ、バニラ、かすかにクローバーの複雑で繊細な香り。キャラメル、焼きオレンジ、ほのかにスモーキー、豊かで魅力的なフレーバー。口中いっぱい広がるスケール感、フィニッシュは長くクリーミーだが、ライそのものの特徴が持続する。

- **香り** : オレンジピール、キャラメル、アニスの香り。タバコや焦がしたオーク樽のニュアンス。
- **味わい** : ライ・ウイスキー特有のスパイスやトフィーの風味を感じる力強い味わい。バニラやスペアミントのヒント。
- **余韻** : スパイス、トーストしたオーク樽、かすかなキャラメルの余韻が長く残る。

### ■ ホイッスルピッグについて

ライ・ウイスキーの可能性に賭けた伝説のマスター・ディスティラー、デイヴ・ピッカレルが率いるチームにより、2007年に設立された、世界で数多くの賞を獲得しているライ・ウイスキー ブランド。ライ・ウイスキーの素晴らしさを大切に守り、無駄なものは排除し、より美味しいウイスキーのために革新を続ける、というホイッスルピッグの理念は大切に守られ続けています。

バーモント州ショアハムにある、のどかな500エーカーのファームにおいて、ブレンディングや追加熟成の研究を重ね、複雑で深味のある素晴らしいライ・ウイスキーのポートフォリオを完成。その進化は留まるところを知りません。2017年、米国最大の出品数を誇る「サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション」にて、最優秀ウイスキー (Best in Show)の称号を獲得したことで、世界中から熱い視線を集めています。

公式サイト : <http://jp.whistlepigwhiskey.com>

