

**ヘネシー グローバル カクテルコンペティション
2024年度「#HennessyMyWay」(ヘネシーマイウェイ)
日本代表の「エクシブ有馬離宮」ヘッドバーテンダー 高橋 裕也さんが世界大会で総合優勝**



#HennessyMyWay

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）が取り扱うコニャックブランド「ヘネシー」は、イギリス・ロンドンでファイナルラウンドを開催したヘネシー グローバル カクテルコンペティション「#HennessyMyWay」にて、日本代表として参加した「エクシブ有馬離宮」高橋 裕也さんが総合優勝し、世界一に輝いたことをお知らせいたします。

世界で最も愛されるコニャックとして存在感を放ち続けているヘネシーが主催する、ヘネシー グローバルカクテルコンペティション「#HennessyMyWay」は今回で 5 度目。本大会では、「ヘネシー V.S」および「ヘネシー X.O」の多様な表現力を引き出すカクテル作りを競い合い、サステナブルで特別な体験ができるカクテルであることを中心に、ストーリー性や演出、ユニークな材料、仕上げ、オリジナルの技法など、さまざまな観点から審査が行われます。2 回のオンライン審査を実施し、世界各国からファイナリスト 10 名を選出。10 月 11 日にイギリス・ロンドンでファイナルラウンドを開催し、3 名の優勝者（総合優勝、サステナブル賞、ベストパフォーマンス賞）を選定しました。

ファイナルラウンドに残った 10 名の中に、2 名の日本人が選ばれ、この度、神戸「エクシブ有馬離宮」の高橋 裕也さんが総合優勝に輝きました。高橋さんは、「ファイナルラウンドの期間中、コンペティション本番の前後にコニャックツアーやロンドンで開催されていた Cocktail Week を楽しむ時間も用意していただき本当に夢のような時間でした。世界一という称号を手にはしましたが、バーテンダーとしてここからが本当の正念場であると考えています。この結果に満足することなく今後も積極的にトライしていきたいと思います。今後多くのお客様、そしてバーテンダーの皆様との出会いを楽しみにしています。」と総合優勝の喜びを語りました。総合優勝に選ばれたカクテルは、神戸「エクシブ有馬離宮」のバーにてお楽しみいただけます。

#HennessyMyWay 結果発表

2024 年 総合優勝
サステナブル賞
ベストパフォーマンス賞

高橋 裕也さん/日本
Toma Todorovic さん (トマ・トドロヴィッチ)/フランス
Giri Asta さん (ギリ・アスタ)/インドネシア

総合優勝 高橋 裕也さん

エクシブ有馬離宮 (神戸)

■プロフィール

岩手県出身。20 代前半は日本全国を周り、国内のホテル十数カ所で勤務。2020 年にリゾートトラスト株式会社に入社 (エクシブ有馬離宮配属)。入社を機にバーテンダー人生をスタート。



総合優勝カクテル「Tinctura (ティンクトラ)」

■ 材料

- ・ヘネシー X.O
- ・ローストブレンドティー (ほうじ茶、黒豆茶、使用済み乾燥山椒)
- ・ワインパミスリキュール (ワインパミスパウダー+ヘネシー V.S)
- ・山椒シロップ (乾燥山椒+てんさい糖蜜)

■ 提供詳細

レギュラーメニューとして「エクシブ有馬離宮」のバーにて提供中。

※「エクシブ有馬離宮」は会員制のホテルですが、会員様でなくてもバーをご利用いただけます。

エクシブ有馬離宮 HP : <https://www.rtg.jp/hotels/xiv/arima/>

■ 審査員からの評価コメント

高橋さんはすべての素材を 3 回使うという非常に魅力的なプレゼンテーションを行い、我々の期待を上回る内容でした。そして X.O の風味がより際立ち、カクテル全体の味わいに深みと旨み加わりました。さらに、使用された素材が持つ多様な文化的背景が見事に融合し、より華やかな体験を生み出しました。カクテルの制作過程が、まるで繊細な儀式のような印象を与えていました。



◆ 審査基準

1. **ドリンク体験** : 総合的なテイasting評価。
2. **サステナビリティ** : カクテルや演出において、どのような観点でサステナブルか。
3. **独自性・創造性** : 一般的でないコンビネーションであるか。
4. **商品知識** : ヘネシーがどうカクテル制作にインスピレーションを与えたか。
5. **外観・演出** : カクテルの製作工程や提供方法などのパフォーマンス。記憶に残る体験となっているか。

◆ #HennessyMyWay 2024 年度 審査員

Jordan Bushell ジョーダン・ブシェル | ヘネシー グローバルアンバサダー

20 年以上にわたるバーテンダーなどの接客業での経験を活かし、主にプレゼンテーション能力と一貫したストーリー性を審査。

Millie Tang ミリー・タン | 2021 年度 #HennessyMyWay 優勝者

アジア系オーストラリア人で、数々の賞を受賞したバーテンダー。国際的にホスピタリティ界の重鎮として知られる。フリーランスの写真家でもあり、新しいアイデアやクリエイティブな才能に長ける。

Antonio Lai アントニオ・ライ | 2021 年度 #HennessyMyWay 優勝者

ミクソロジスト。VEA、ザ・エンボイ、オリジン、クイナリー、ルーム 309、ドラフト・ランドの 6 つの受賞歴あるレストラン&バー・グループ、テイasting・グループ社の共同設立者。

高橋 大地 | 2023 年度 #HennessyMyWay 総合優勝者

大学で看護学・国際保健学を志し、パプアニューギニアにおけるソーシャルキャピタルを研究。その後肝臓外科の看護師として勤務。2020 年から京都の APOTHECA でバーテンダーとしてのキャリアをスタート。多数のカクテルコンペティションに精力的に挑んでいる。

高橋 裕也さんに加え、ザ・ペニンシュラ東京 PETER バーの松本 真緒さんも TOP 10 ファイナリストに残り、日本人バーテンダーのレベルの高さを窺い知る結果となりました。

TOP 10 ファイナリスト

松本 真緒さん / ザ・ペニンシュラ東京 PETER バー (日比谷)

■プロフィール

栃木県生まれ。趣味は邦ロック。宇都宮短期大学附属高等学校 調理科を卒業後、2020 年にザ・ペニンシュラ東京へ調理師として入社。2022 年、バーテンダーに憧れを抱き、20 歳を迎えると同時に Peter バーでバーテンダーとしてキャリアをスタート。



ヘネシー V.S について

芳醇なスパイスとフルーツの芳香を思わせるアロマは、フルーティーな香りとデリケートなバニラのニュアンスでさらに強調され、飲む人に力強さと心地よい調和を感じさせます。滑らかにして複雑。ヘネシーV.S ならではのエレガントで生き生きとした味わいは、力強いコニャックのシンボルとも言えます。



ヘネシー X.O について

1870年、世界で初めて“eXtra Old”の名が与えられた伝説的なコニャック、ヘネシー X.O。その起源は、ヘネシー家がごく親しい家族や友人のために秘蔵してきた年代物のオー・ド・ヴィー（原酒）を、三代目当主モーリス・ヘネシーが特別にブレンドしたことに始まります。1947年には、ヘネシー家直系のジェラルド・ド・ジョッフル・ド・シャブリニャックが、ブドウの房をモチーフとした現在のボトルをデザイン。コニャック地方上位4地区の畑から収穫されたブドウのみで造られた約100種類のオー・ド・ヴィーがブレンドされ、リッチでパワフル、かつ極めて滑らかなスタイルが特徴です。



ヘネシーについて

1765年、リチャード・ヘネシーが自らの名を冠した比類なきコニャックを世に送り出して以来、彼の妥協なき技術と情熱は8世代にわたって脈々とヘネシー家に受け継がれてきました。厳選された畑のブドウによるオー・ド・ヴィー（原酒）のみを使用し、世界最大35万樽以上に及ぶ貯蔵量の中から最高の相性のブレンドを見つけ出す。こうしたヘネシーのこだわりは長い時の中で究極の味わいへと進化し、世界で最も愛飲されているコニャックとして人々を魅了してきました。日本においても、1868年に初めて輸入されて以来、そのプレステージの高さは別格の存在感を示し続けています。



ヘネシー 公式ウェブサイト：<https://mhdkk.com/brands/hennessy/sp/>