

Hennessy

PRESS RELEASE

2025 年 8 月 22 日

ヘネシー グローバル カクテル コンペティション #HennessyMyWay 2025 ジャパンファイナル開催 「サンクチュアリコート琵琶湖（滋賀県）」 阪田遥菜さんが優勝

#HennessyMyWay



優勝した阪田遥菜さんのパフォーマンスの様子



左から3位安里勇哉さん、1位阪田遥菜さん、2位大山耕輝さん

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）取扱いのコニャック ブランド「ヘネシー」はヘネシー グローバル カクテル コンペティション「#HennessyMyWay 2025 ジャパンファイナル」にて「サンクチュアリコート琵琶湖（滋賀県）」 阪田遥菜さんが優勝したことをお知らせいたします。

1765 年の創業以来コニャック界に革命をもたらし、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るヘネシー開催のグローバル カクテル コンペティション「#HennessyMyWay（ヘネシーマイウェイ）」は今回で6度目の開催となりました。世界各国のバーテンダーが「ヘネシー V.S」および「ヘネシー X.O」を用いてカクテル作りと表現を競い合い、創造性・持続可能性を備えたオリジナルカクテルを創作する本コンペティションにおいて日本は 2023 年より正式参加、2 年連続で世界一のバーテンダーが誕生する快挙を成し遂げています（2023 年：高橋大地氏（APOTHECA／京都 *所属は 2023 年当時、2024 年：高橋裕也氏（エクシブ有馬離宮）*所属は 2024 年当時）。

2025 年 8 月 20 日（水）東京・渋谷にて、全国から約 100 名の応募者の中、事前審査を勝ち抜いた 10 名によって競われる「ジャパンファイナル」が開催され、「サンクチュアリコート琵琶湖（滋賀県）」 阪田遥菜さんが見事優勝を飾りました。阪田さんは 2025 年 10 月末にフランスにて行われるグローバルファイナルへと進みます。阪田さんは「今回の応募にあたり、上司や周りのサポートを受けてここまで来ました。私一人では出来なかったこと、本当に嬉しく思います。フランスでグローバルチャンピオンになれるよう、高橋さんに続く気持ちで頑張りますので、ぜひ応援よろしくお願いいたします。」とコメント。2 位には「グランドエクシブ鳥羽別邸（三重県）」 大山耕輝さん、3 位には「Bar NOW（神奈川県）」 安里勇哉さんが入賞しました。また、昨年世界一に輝き今年の審査員を務めた高橋裕也さんによる、昨年の総合優勝カクテル「Tinctura（ティンクトラ）」を振る舞う場面もあり、会場を盛り上げました。

Hennessy

優勝 阪田遥菜さん「サンクチュアリコート琵琶湖（滋賀県）」

<https://www.rtg.jp/hotels/sac/biwako/restaurant/bar/>

【プロフィール 阪田 遥菜（さかた はるな）】
サンクチュアリコート琵琶湖 バラウンジ バートンダー。和歌山県出身。
大学卒業後、2022年にリゾートトラスト株式会社へ入社。
「お客様と一番近い距離で働きたい」との理由でバートンダーを志し、
日本ホテルバーメンズ協会（HBA）認定資格を取得後、
2023年4月よりバートンダーとしてのキャリアを本格的にスタート。

【優勝カクテル】“環～Meguru～”

- Hennessy X.O 40ml
- 和歌山ティー（自家製） 20ml
- 環境～Meguru～コーディアル（自家製） 10ml
- 環境～Meguru～ミスト（自家製） 1 spray
- ガーニッシュ：規格外いちじくのキャラメリゼ、いちじくの葉

【創作意図】

人との巡り、素材の巡りを意味する“環境～Meguru～”。家族や親しい仲間と楽しむためにつくられたヘネシーX.O。想いを受け継ぎ、地元・和歌山の素材で、カクテルを大切な人に贈る。規格外の果実や役目を終えた葉までも余すことなく使い、素材の命を何度も巡らせる。X.Oの深く複雑な味わいが、素材と重なり合い、記憶と時間を呼び起こす。この一杯に、家族や大切な人への感謝と、未来への願いを込めて。



2位受賞 大山耕輝さん「グランドエクシブ鳥羽別邸（三重県）」

【プロフィール 大山 耕輝（おおやま こうき）】

グランドエクシブ鳥羽別邸 ロビーラウンジ ヘッドバートンダー。
三重県出身。ホテル専門学校卒業後、2017年にリゾートトラスト株式会社へ入社。レストランサービスを経験するなかで、当時の上司であったバートンダーに憧れを抱く。2020年にエクシブ鳥羽別邸へ異動し、2022年よりバートンダーとしてのキャリアを本格的にスタート。

【受賞カクテル】神音 - shin'on -

- Hennessy X.O 40ml
- 芍薬コーディアル 10ml
- カスカラティー 10ml
- 竹葉の記憶茶 15ml
- 自家製インフルエンスティー 5ml
- 宮川の水丸氷 1個



3位受賞 安里勇哉さん「Bar NOW（神奈川県）」

【プロフィール 安里 勇哉（あさと ゆうや）】

Bar Prima・Bar NOW 店主。神奈川県横浜市出身。
バートンダーを軸に、ダンサーや音楽家としても活動。
他スピリッツカクテルコンペティションにて日本一に輝き、アジア大会 TOP3、グローバル・ファイナリストにも選出。その後も国内各地でゲストシフトや POP-UP Bar 企画を重ね精力的に活動。2024年12月に念願の2号店「Bar NOW」を神奈川県川崎市にオープン。コンセプトは「～グラスから少し彩がはみ出る一杯～」。日々、新たな表現を追求中。

【受賞カクテル】"H" Our Way

- Hennessy X.O 30ml
- Regenerative Soil Hydrosol ～再生～ 20ml
- Permaculture Yuzu Solution ～循環～ 20ml
- Terroir Sake Syrup ～土地～ 10ml
- ガーニッシュ：The Scent of the Cognac Region, Shiso Rebirth Tempura 1枚



Hennessy

■#HennessyMyWay 2025 審査基準

- ・ **ドリンク体験**：総合的なテイasting評価。
- ・ **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。
- ・ **独自性・創造性**：一般的でないコンビネーションであるか。
- ・ **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。
- ・ **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。

■日本ファイナル審査員

- ・ 上野 秀嗣（ウエノ ヒデツグ） / 一般社団法人 日本バーテンダー協会 会長
- ・ 野田 浩史（ノダ ヒロシ） / 一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 会長
- ・ 宮崎 優子（ミヤザキ ユウコ） / NPO 法人 プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 チェアマン
- ・ 高橋 裕也（タカハシ ユウヤ） / #HennessyMyWay 2024 グローバルチャンピオン
- ・ 南雲 主于三（ナグモ シュウゾウ） / スピリッツ&シェアリング株式会社 代表取締役社長
- ・ プルノ・イヴォン / MHD モエ ヘネシー ディアジオ 株式会社 代表取締役社長

■ヘネシー V.S

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活きとした味わいは、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

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

リチャード・ヘネシーのバイオニア精神と 250 年以上の伝統を礎に、ヘネシーは 160 カ国以上で製品を販売しながら、フランスのシャラント地方に根ざしたブランドとしての位置づけを守りつづけています。象徴的なコニャックにとどまらず、ヘネシーは文化的なコラボレーションも積極的に行っており、世界各国の先進的なアーティストと数多くのパートナーシップを展開してきました。長年にわたり、ヘネシーは、デザイン、アート、ファッション、音楽などの分野で文化的なアイコンとして活躍する人々と協力し、ブランドの多面性を反映し、ヘネシー コニャックの多様性を表現してきました。

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

