

Hennessy

PRESS RELEASE

2026 年 7 月 31 日

ヘネシー グローバル カクテル コンペティション #HennessyMyWay 2026 ジャパンファイナル開催

「Cocktail Bar Raven（東京都）」伊藤広光さんが優勝

2026 年 11 月開催予定のフランス・パリでの世界大会への切符獲得

#HennessyMyWay



優勝した伊藤広光さんのパフォーマンスの様子



左から秋谷修二さん(Bar Vie Lembranca), 入優仁さん(Bar Amber), 藤田龍之介さん(夜香木), 間座照之さん(The AXTELL), 伊藤広光さん(Cocktail Bar Raven), 谷口翔紀さん(COMEDOR DE MARGARITA), 木野内捺さん(bar ユリイカ), 保志綾さん(Dealan-Dé), 奥原圭祐さん(ReCalm annex Herbal Cocktail Lab), 土田勇人さん(BAR Jam Session)

モエ ヘネシー ジャパン株式会社（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 Hennessy」はヘネシー グローバル カクテル コンペティション「#HennessyMyWay 2026 ジャパンファイナル」にて「Cocktail Bar Raven（東京都）」伊藤広光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 7 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 年より正式参加しています。

2026 年 7 月 28 日（火）、モエ ヘネシー ジャパン株式会社本社にて、全国から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、「Cocktail Bar Raven（東京都）」伊藤広光さんが見事優勝を飾りました。伊藤さんは 2026 年 11 月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。伊藤さんは「私はコニャックというお酒が本当に大好きです。自分がいなくなった未来まで見据えてお酒づくりをされている生産者の皆さんを心から尊敬していて、私もそんな人になりたいと思っています。そんなコニャックを代表するブランド『ヘネシー』から、このような貴重な賞をいただけて本当に光栄です。日本人ならではの感性で、上質なお酒をゆっくりと味わい、豊かな時間を楽しむというコニャックの魅力を、今度はフランスの皆さんにも届けられるよう頑張りたいと思います。応援よろしくお願いいたします。」とコメント。2 位には「The AXTELL（愛知県）」間座照之さん、3 位には「bar ユリイカ（京都府）」木野内捺さんが入賞しました。また、当日は昨年の日本チャンピオンの阪田遥菜さんによる、優勝カクテル「環～Meguru～」を振る舞う場面もあり、会場を盛り上げました。

Hennessy

優勝 伊藤広光さん「Cocktail Bar Raven（東京都）」

バーURL：<https://bar-raven.com/jp/>

【プロフィール 伊藤 広光（いとう こうき）】

2020年23歳の時に小岩にCocktail Bar Ravenを開業。2025年にはThe World's 50 Best Discoveryに選出。2023年には静岡県下田市にSHIRAHAMA DISTILLERYを開業し自身で国産のトリプルセックやブルーキュラソーも製造する。バーテンダーの傍ら業界を超えたOEM製品の開発や、海外でのBARの開業コンサルティングなども行っている。

【優勝カクテル】Bee Cause

- ・ヘネシー X.O 45ml
- ・未来のミツバチを守る日本の蜂蜜 10ml
- ・Mead Verjuice（自家製） 5ml
- ・Chamomile Hydrosol（自家製） 5ml

【創作意図】

“Bee Cause”。何気なく選ぶ蜂蜜の背景にある自然や生産者、そして酒づくりを支えるミツバチに目を向け、「背景を知って選ぶこと」の大切さを表現しました。未来へつながる蜂蜜やミード、カモミールをヘネシー X.Oに重ね、自然との共生や受け継がれる時間を一杯に表現。この一杯に、未来の自然と酒文化を守るための、小さな選択への願いを込めて。



2位受賞 間座照之さん「The AXTELL（愛知県）」

バーURL：<https://www.the-axtell.com/>

【プロフィール 間座 照之（かんざ てるゆき）】

2010年株式会社ハブに入社し、カクテルメイキングのキャリアを始動。2012年にNEW YORK BARTENDING SCHOOLで資格を取得。その後、他社飲食企業の管理部にて店舗経営・管理ノウハウを習得する。2022年、独立し名古屋市南村公園駅前に“アメリカにあるようなブリティッシュパブ”「The AXTELL -アクステル」をオープン。

【受賞カクテル】黄金の茶室（The Golden Tea Room）

- ・ヘネシー X.O 45ml
- ・みりん茶 X.O キュラソー（自家製） 15ml
- ・自家製あんこ茶シロップ（自家製） 15ml
- ・20%食塩水 3drops
- ・氷出し煎茶エスプレッソ（自家製） 20ml
- ・クリア甘酒リダクション（自家製） 10ml
- ・キサントガム 0.02g



3位受賞 木野内捺さん「bar ユリイカ（京都府）」

バーSNS URL：https://www.instagram.com/yuri_ika_kato/

【プロフィール 木野内 捺（きのうち なつ）】

1995年生まれ。東北・関東・九州で経験を積み、現在は京都を拠点に活動。ヘネシー X.Oとは2018年の日本大会以来の縁があり、バーテンダーとして歩み続ける中で大切にしてきたブランドの一つ。2026年「Hennessy MyWay Cocktail Competition」では、全国の仲間からの支えを力に変え、3位入賞を果たした。

【受賞カクテル】Le Tour de My Way

- ・ヘネシー X.O 40ml
- ・賀茂茄子ジュース（自家製） 30ml
- ・西京味噌インフューズミード（自家製） 20ml
- ・青柚子ロングライフシロップ（自家製） 10ml



Hennessy

■#HennessyMyWay 2026 審査基準

- ・ **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。
- ・ **ドリンク体験**：総合的なテイasting評価。
- ・ **特別な演出**：カクテルの製作工程や提供方法などのパフォーマンスが、記憶に残る体験となっているか。
- ・ **製品知識**：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。
- ・ **カクテルの外見**：カクテルのビジュアル全体の完成度を評価。

■日本ファイナル審査員

- ・ 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
- ・ 鹿山 博康 (カヤマ ヒロヤス) / Bar BenFiddich オーナーバーテンダー
- ・ 高橋 裕也 (タカハシ ユウヤ) / #HennessyMyWay 2024 世界チャンピオン
- ・ 阪田 遥菜 (サカタ ハルナ) / #HennessyMyWay 2025 日本チャンピオン
- ・ アナスタシア・キニウ/ モエ ヘネシー ジャパン株式会社 ヘネシー ブランドディレクター

■ヘネシー X.O (Hennessy 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 (Hennessy)

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/>

