

# ヘネシー カクテルコンペティション 2019 優勝者決定！

2019年7月28日 ファイナルイベント開催

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)は、2019年7月28日(日)に品川プリンスホテル DINING & BAR TABLE 9 TOKYO にて、「ヘネシー カクテルコンペティション 2019」を開催いたしました。



1765年に創業してから250年以上の歴史を持ち、世界で最も愛されるコニャックとして存在感を発揮し続けるヘネシー。ヘネシーが持つリッチでパワフル、かつ極めて滑らかな味わいを活かしたカクテルを創作し、競い合う「ヘネシー カクテルコンペティション 2019」は、今年で第4回目を開催しました。

本年は「ヘネシー V.S」および「ヘネシー X.O」のそれぞれのカクテルの創作を競い合う新しい形として実施しました。ヘネシー V.Sとヘネシー X.Oの味わいや特性を引き出し、魅力的なカクテルを創り出すセンスをネーミングや見栄え、創作意図などについて、多角的に審査し、それぞれの部門の優勝者が選出されました。

また、総司会として迎えたフリーアナウンサーの高橋真麻さんは、「カクテルの一杯一杯に創る方の想いが込められたメッセージがあり、本当に素敵ですね。」と20名のファイナリストにエールを贈りました。

グランドチャンピオンおよびヘネシー X.O部門を優勝したThe Bar TopNote(広島県)の野間真吾さんは「ストレートで飲んでもおいしいコニャックを、いかにその特徴を壊さずに活かすことができるかを一番に考えた」とヘネシー X.Oでつくったカクテルについてのこだわりを語りました。

グランドチャンピオンの野間真吾さんとヘネシー V.S部門で優勝したBar 柿沼(東京都)の柿沼辰弥さんは副賞として、フランス、コニャックにあるメゾンヘネシーへご招待の予定です。柿沼辰弥さんはヘネシーブランドへの興味がより強まり、「ヘネシーをつくっている現場をぜひ見たい」と意気込みを見せていました。

受賞	氏名	店名	店舗所在地
グランドチャンピオン	野間 真吾	The Bar TopNote	広島県
ヘネシー X.O 部門 優勝	野間 真吾	The Bar TopNote	広島県
ヘネシー X.O 部門 準優勝	田村 龍	オーセントホテル小樽 メインバー 「キャプテンズ・バー」	北海道
ヘネシー X.O 部門 3位	緒方 唯	Wine & Bar 麦家	宮崎県
ヘネシー V.S 部門 優勝	柿沼 辰弥	Bar 柿沼	東京都
ヘネシー V.S 部門 準優勝	下畑 雄大	IRISH BAR ARIGO	大分県
ヘネシー V.S 部門 3位	白鳥 慶果	ホテル日航大阪 メインバー「夜間飛行」	大阪府
特別賞	吉富 万洋	BAR 万 (YOROZU)	鹿児島県

ヘネシーカクテルコンペティション2019 グランドチャンピオンおよび、各部門優勝者



【グランドチャンピオン、ヘネシーX.O 部門優勝】

野間 真吾さん (広島県)

店名 : The Bar TopNote

カクテル名 : Time with Elegance

創作意図 : あたたかな灯りの中、気に入りのロッキングチェアに身を委ね、大切な思い出たちをなぞる。その傍らには甘やかな一杯。芳醇な香りが寄り添う優雅なひとときを演出しました。

カクテル材料 : ヘネシーX.O、ハーブリキュール、生クリーム、自家製バニラミントシロップ、自家製紅茶ビターズ



【ヘネシーV.S 部門優勝】

柿沼 辰弥さん (東京都)

店名 : Bar 柿沼

カクテル名 : Euphoria

創作意図 : 「ユーフォリア」それは、上質を味わい至福の時を過ごす幸福感の極み。今宵、ヘネシーの心地良い多彩なアロマに包まれて。

カクテル材料 : ヘネシーV.S、テイラー ファインルビー、バナナシロップ、チョコレートドリンク、コーヒービターズ



## ヘネシー X.O部門 ファイナリスト

#	氏名	カクテル名	店舗名	所在地
1	柴田 護	Precious Time X.O ~甘いひととき~	Bar Agami	東京都
2	野間 真吾	Time with Elegance	The Bar TopNote	広島県
3	小宇都 佑果	Bel âge ~美しき時代~	セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」	東京都
4	緒方 唯	Luxe Parfum	Wine&Bar 麦家	宮崎県
5	南里 洋祐	Belle et Bête ~美女と野獣~	Bar Le Coq	京都府
6	小坂 駿	Familiar ~親愛なる人々へ~	京王プラザホテル スカイラウンジ <オーロラ>	東京都
7	高橋 伸彰	Anri	BAR Recette	東京都
8	田村 龍	LA VIE EN ROSE	オーセントホテル小樽 メインバー「キャプテンズ・バー」	北海道
9	吉富 万洋	Imperial Cradle (皇帝の揺りかご)	BAR 万 (YOROZU)	鹿児島県
10	山野井 皇	Conviction ~変わらないという進化~	BAR YAMANOI	栃木県

## ヘネシー V.S部門 ファイナリスト

#	氏名	カクテル名	店舗名	所在地
1	下畑 雄大	Aromage	IRISH BAR ARIGO	大分県
2	柿沼 辰弥	Euphoria	Bar 柿沼	東京都
3	宮下 純	Bras Armee	Salon Bar Thistle	滋賀県
4	峰岸 翔弥	Nostalgic Memories	COCKTAIL WORKS 上野店	東京都
5	羽立 晃憲	Espoir	OTARU TIMES GARTEN	北海道
6	川勝 隆斗	Fregrances Fizz	京王プラザホテル スカイラウンジ <オーロラ>	東京都
7	赤間 拓也	Amber Age ~琥珀色の歲月~	Bar Merry Widow	神奈川県
8	白鳥 慶果	Grand Nature	ホテル日航大阪 メインバー「夜間飛行」	大阪府
9	尾中 祥太	W-XO	オーセントホテル小樽 トップラウンジ「ポールスター」	北海道
10	木村 祐貴	Time after time	BAR 保志 Segreto	東京都

## ヘネシー カクテルコンペティション 2019 審査員、司会

審査員	早川 恵一	一般社団法人 日本バーテンダー協会 会長
審査員	小森谷 弘	一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 会長
審査員	松本 徹	NPO法人 プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 パイスチエアマン
審査員	南雲 主于三	スピリッツ&シェアリング株式会社 代表取締役社長
審査員	南部 ノルディン	MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 専務取締役 営業統括 本部賞
総合司会	高橋 真麻	フリーアナウンサー
司会	大津 麻紀子	BAR SEBEK
司会	Randal MACONACHY	MHD ヘネシーアンバサダー

### 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・ジョオフルが、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(原酒)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

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 WEB <https://www.mhdkk.com/hennessy/>

### ヘネシー カクテルコンペティション 2019 公式ページ

<https://www.mhdkk.com/hennessy/cc19>

一般の方からのお問い合わせ先:

ヘネシー カクテルコンペティション 2019事務局  
Mail : [hennessy@kkcrea.com](mailto:hennessy@kkcrea.com) 03-3796-0126

報道関係の方のお問い合わせ先:

ヘネシー PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当: 石原、阿部、武田  
Mail: [mhd\\_pr@ssu.co.jp](mailto:mhd_pr@ssu.co.jp) TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050