

< 報道関係各位 >

第10回 オークラ ホテルズ & リゾーツ
創作カクテルコンペティション 結果報告

～ テーマは“雅”～

優勝 京都ホテルオークラ 古田祐也
作品「京 舞姫 ～ 優雅な舞 ～」

上位入賞作品をメンバーホテルにて販売

オークラ ホテルズ & リゾーツ



< 上位入賞カクテル >

株式会社ホテルオークラが運営するホテルグループ、「オークラ ホテルズ & リゾーツ (OHR)」は、2011年3月8日(火)、メンバーホテルのバーテンダーが創作カクテルの味覚と技術を競う『第10回 オークラ ホテルズ & リゾーツ 創作カクテルコンペティション』を、京都ホテルオークラにて開催いたしました。

メンバーホテルのバーテンダーのサービスおよび技術の向上と、オリジナルカクテルの開発を目的として始まったこのカクテルコンペティションも、今年で10回目を迎えました。今回の開催地、京都は、日本の古都で、優雅な落ち着いた街並は日本の誇りでもあります。そこで、開催ホテルのイメージにちなみ、創作カクテルのテーマを「雅(みやび)」とし、テーマに基づいたオリジナルカクテルの技と味を競いました。

当日は、各地域のメンバーホテルにて予選を勝ち抜き選抜された、11ホテル15名により最終審査が実施され、その結果、優勝作品は京都ホテルオークラのバーテンダー、古田祐也による「京 舞姫 ~ 優雅な舞 ~」に決定いたしました。

2位にはフォレスト・イン 昭和館の中山崇、3位にはホテルオークラ東京の高橋昌央が入賞し、この他上位5位までの入賞作品と、ベスト技術賞、ベストネーミング賞、敢闘賞を選出いたしました。

上位入賞5作品は、4月よりOHRメンバーホテル(一部を除く)のレストラン・バーで順次販売いたします。



< 優勝者 京都ホテルオークラ 古田祐也 >

【第10回 オークラ ホテルズ & リゾート 創作カクテルコンペティション】

開催日：2011年3月8日(火) 会場：京都ホテルオークラ
 参加者：メンバーホテルに所属するバーテンダーおよびソムリエ
 審査方法：OHRの審査基準を適用。創作(ネーミング、色・香り、味覚、礼儀・身嗜み)と技術(適量・作法・調合動作)の点から厳正な審査により実施

テーマ：「雅」

入賞作品：優勝「京舞姫～優雅な舞～」(京都ホテルオークラ 古田祐也)
 第2位「茶沙～Japanese tea Ceremony～」(フォレスト・イン 昭和館 中山崇)
 第3位「Ancient Beauty～悠久の都～」(ホテルオークラ東京 高橋昌央)
 第4位「花・京・華～花から華へ～」(京都ホテルオークラ 岡田高昌)
 第5位「雅恋～実る桜～」(ホテルオークラ東京 永光秀次)

優勝作品：「京舞姫～優雅な舞～」(京都ホテルオークラ 古田祐也)
 作品イメージ：春の香りに誘われ、桜が雅やかに舞いをどる。都花街の伝統に酔いしれて。

レシピ：日本酒、サクラリキュール、ピーチリキュール
 レモンジュース、ローズシロップ

作品の販売：上位入賞5作品は、4月より下記のメンバーホテルにて順次販売いたします。

ホテル名	販売期間	販売場所
ホテルオークラ東京	4月1日～4月30日	オーキッドバー
		バー ハイランダー
ホテルオークラ新潟	6月1日～6月30日	バー エジンバラ
		スターライト
京都ホテルオークラ	4月1日～5月31日	バー チップンデール
オークラアクトシティホテル浜松	5月1日～5月31日	メインバー ドン・ジョバンニ
		パガニーニ
フォレスト・イン 昭和館	5月1日～6月30日	ラウンジ ダコタ

報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ
 販売企画・広報課 五十嵐・小林・青木
 〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4
 TEL：03-3224-6760 FAX：03-3224-7264