



## PRESS RELEASE

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル  
150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

報道関係各位

2011年7月29日

# バーテンダーの祭典「ディアジオ ワールド クラス 2011」 世界大会優勝記念 「～大竹 学～ テクニカル デモンストレーション」 2011年8月12日(金)開催 Global Final Winning Cocktail 「Blanc Neige」発表

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区。総支配人：行澤博史)では、バーテンダーの祭典「ディアジオ ワールド クラス 2011」世界大会にて、タワーズバー「ペロビスト」のトップバーテンダー 大竹 学(おおたけ まなぶ)が優勝したことを記念し、2011年8月12日(金)に謝恩イベントとして「～大竹 学～ テクニカル デモンストレーション」を開催いたします。また、同大会で大竹を優勝に導いた Winning Cocktail「Blanc Neige(ブラン・ネージュ)」を、「ペロビスト」にて販売開始いたしました。

「～大竹 学～テクニカル デモンストレーション」は、Global Bartender of the year 2011に輝いた大竹の美技をデモンストレーションしながら作る渾身のカクテル3種と「ペロビスト」特製フィンガーフードをお召し上がりいただく特別なイベントで、40名様限定の完全予約制となります。

「ディアジオ ワールド クラス」は、世界有数の総合酒類メーカーであるディアジオ p l c(本社：英国ロンドン、CEO：ポール・ウォルシュ)が主催する、“世界のベストバーテンダーを賞する”グローバル規模の大会で、2009年に初めて世界大会として各国で予選大会を実施以降、徐々に認知が高まり、今年は34カ国・総勢約10,000名以上の参加者による厳しい予選大会の末実施されました。日本においては、キリンビール株式会社(東京都渋谷区。社長：松沢幸一)のグループ会社であるキリン・ディアジオ株式会社(東京都中央区。社長：本多淳一)が「ディアジオ ワールドクラス 2011」日本大会を主催。同大会を制した大竹が、世界大会に駒を進めました。

今回の世界大会では、各国で優勝した精鋭バーテンダー32名が、「6つのチャレンジ」で競いました。12種類のカクテルを覚え、そのバックグラウンドも含めて説明しながら作る2種類のカクテルのうち1種類をサーブする「Classic, Vintage and Twist Cocktail Challenge」や、6分という決められた時間の中で自身が考え抜いた3～5種類のカクテルをサーブする「Cocktail Against the Clock」、会場に準備された現地の食材だけで創造性の高いカクテルを創る「Asian Spice Market Challenge」、紳士に合うカクテルや華やかなカクテルを創作する「Gentleman's Drinks and Fancy Tipples」など、オリジナリティーや即興性のほか、テイストバランス、技術、お客様に対するプレゼンテーション力など幅広い視点で審査が行われました。



優勝した日本代表の大竹は、日本のバーテンダーならではの「きれいな仕事ぶり」、「繊細さ(こだわり)」、高い創造性、そして心温まるサービスが特に評価され、日本の技術力の高さを世界にアピールしました。これを機に大竹は、この大会のコンセプトである“RAISING THE BAR”を体現するバーテンダーの代表として世界へ活躍の場を広げるとともに、セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ペロビスト」のさらなる認知度アップに貢献して参ります。

## タワーズバー「ベロビスト」 「～大竹 学～テクニカル デモンストレーション」概要

- 開催日時： 2011年8月12日（金） 15：00～16：00
- 料 金： おひとり様 5,000円（サービス料・消費税込み）
- 内 容： 大竹 学 創作カクテル 3種
  - ・ Green Salad Margarita
  - ・ Japan Want To Have Fun
  - ・ Blanc Neige

ベロビスト特製フィンガーフード付き

※ カクテル3種類はスモールカクテルグラスにて試飲提供（ハーフサイズ）

お問い合わせ： タワーズバー「ベロビスト」（40F） TEL：03-3476-3000（代）



## “DIAGEO WORLD CLASS 2011” 世界大会優勝カクテル「Blanc Neige」概要

- 商品名： Blanc Neige（ブラン・ネージュ）～白い雪～
- 料 金： ¥2,300（サービス料・消費税込み）
- 内 容： モーザックブラン種が眠る、冬のガイヤック地方の田園風景をイメージ。凍てつく厳しい冬を乗り越え、緑の息吹が雪の中から芽を出し、偉大なるウォッカへと成長していく冬物語を表現。厳選されたフランス産ブドウだけで創られたウォッカ「CÎROC（シロック。輸入販売：キリンビール株式会社）」の軽やかな柑橘系果実の芳香を活かした作品です。



お問い合わせ： タワーズバー「ベロビスト」（40F） TEL：03-3476-3000（代）

### <大竹 学（おおたけ まなぶ）>

1975年、新潟県小千谷市生まれ。1994年、ホテルメトロポリタン入社。コーヒーショップ経験後、1995年よりバーテンダーとして歩み始める。2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。現在に至る。



Bartenderの語源の一説でもある「バー（Bar）でもてなす人（tender）」であらんと、いかにお客さまの心に近づき信頼を寄せていただけるか、努力を惜しまず日々進化し続けることを自分に課す。他大会受賞歴：「CHIVAS Barmasters 2008 TOKYO」準優勝。「カナダ・アイスワインカクテルコンペティション 2011」優秀賞－カナダ大使館賞 受賞。

### 【タワーズバー「ベロビスト」】

40F 平日 16:00～24:00 (last order) 土・日・祝 15:00～24:00 (last order)

席数 95席 定休日 無休

新宿の摩天楼を望むカウンター席とゆったりと語らえるサロン席をご用意。美しく移ろいゆく街の表情を眺めながら、豊富なワインを中心に世界の銘酒と旬の肴でおもてないたします。



### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／山野、西澤

TEL：03-3476-3348 FAX：03-3476-3769（広報直通）

E-mail：取材窓口 [tyamano@tokyuhotels.co.jp](mailto:tyamano@tokyuhotels.co.jp) URL：<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。