

北海道産農産物を使った

全国カクテルコンクール

「北海道産農産物を使った全国カクテルコンクール2019」が、2019年9月8日ロイトン札幌で開催

北海道産農産物の価値向上と消費拡大及びカクテルの魅力を伝えることを目的に、2019年で7回目を迎えた創作カクテルのコンクール。書類選考による一般の部と実演によるバーテンダーの部に分かれています。2019年の大会では、バーテンダーの部に28件、一般の部に67件の応募があり、バーテンダーの部は北海道胆振東部地震のため中止となった2018年と2019年のファイナリスト合わせて15人が頂点を目指して競い合いました。

一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会北海道支部主催。
キリンビール株式会社北海道統括本部、キリン・ディジオ株式会社協賛、生活協同組合コープさっぽろ特別協賛

今回北海道産農産物を使った全国カクテルコンクール2019特集では、最高賞を受賞した、一般の部より石狩市在住の佐々木洋実さん、バーテンダーの部よりオーセントホテル小樽の尾中祥太さんをご紹介します！



2019年9月8日 札幌市中央区 ロイトン札幌

バーテンダーの部 北海道知事賞 尾中祥太さん

Corncierge ～北の案内人～

カクテルで誘う北の大地

北海道が誇る味覚のひとつ、とうもろこし。尾中さんが今回この食材を選んだ理由も、そこあります。

「夏といえば、というくらい代表的な農産物を通して、北海道の魅力を案内できれば」と。「コーン」とホテルの案内人を意味する「コンシェルジュ」をかけたタイトルにもそんな思いが込められています。

1杯に素材、そして北海道の魅力を凝縮するため、主役のとうもろこしは手間暇かけ余すところなく使いました。実はバターでソテー。芯は茹でて出汁を取り、合わせてミキサーでピュレ状に。「ポタージュのような」カクテルにしたいと、勤務先のホテルの厨房でも教えを請いました。

コーンの甘味が生きたコク深くなめらかな味わいは、まさに「ホテルのレストランで飲むスープのよう」と審査員及び会場の支持を集めオーディエンス賞も受賞。「取れるとは思っていなかった」と今も驚きの面持ちで振り返ります。

実は尾中さん、2018年4月に憧れのバー勤務に異動したばかり。2冠に「ホテルの皆さんに指導をいただいたおかげ。今後の自信につなげたい」。感謝を胸に一層の飛躍を誓いました。

Corncierge 材料

・とうもろこしのピュレ…30ml・ミルクキャラメルソース…5ml・スミノフ ブラック…20ml・ワニンクス アドヴォカート…5ml

トッピングはとうもろこし粉を作るトルティーヤ、生とうもろこしが入手できた大会時にはひげも飾りに使うなど、余すところなく魅力を表現しました。

「Corncierge」に使用した材料はこちら



85170
キリン
ワニンクス
アドヴォカート
700ml アルコール分17%
本体 2,300円
(税込2,530円)



85171
キリン
スミノフ ブラック
700ml
アルコール分40%
本体 1,660円
(税込1,826円)



オーセントホテル小樽
〒047-0032
北海道小樽市稲穂2丁目
15-1
尾中 祥太さん
「北海道がすごく好きなので、この大会は頑張りました」と尾中さん
ホームページはこちらをチェック▶

2019 受賞カクテル特集

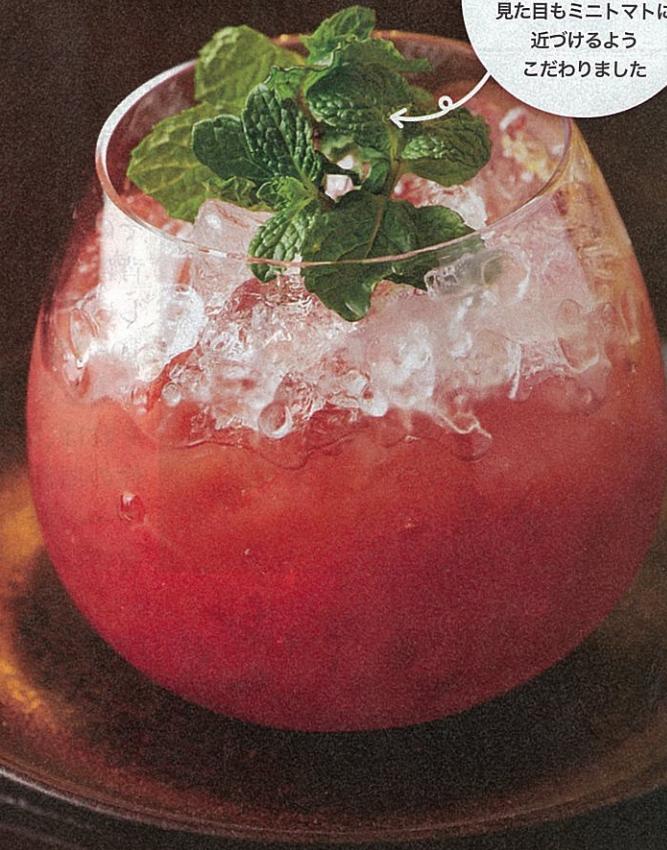
一般の部 コープさっぽろ大賞 佐々木洋実さん

mINORI ～実のり～

テーマ酒「スミノフ」を使用し考案された「mINORI」。ミニトマトの他にレモンやピーチツリー、カシスリキュールを使ったフルーティーで甘くさっぱりと飲みやすいカクテルです。

mINORI～実のり～レシピ

ミニトマト…60g(ミキサーにかけジュース状にする)※
レモンジュース…10ml
スミノフ…30ml
ピーチツリー…20ml
デカイパー クレーム・ド・カシス…小さじ1
※トマトジュースでも代用可。
すべてを合わせ、氷をたっぷり入れたグラスに注ぐ。
あればミントの葉をトッピングに載せる。



佐々木さんの職場にお邪魔してお話を伺いました！

畠の実りへ祈りを込めて



「カクテルを通して
石狩のミニトマトがもっと
広まっていけば」と
笑顔を見せる佐々木さん

石狩市でミニトマト農家として新規就農を目指し研修中の佐々木さん。応募のきっかけは、規格外のミニトマトをなんとか生かしてあげたいという想いでした。「カクテルが好きで、たまに自分で作ったりもしていたんです。コンクールを知ってこれだ！」と。テーマ酒であるスミノフに合わせたのは地元石狩のブランドミニトマト「いしかりDECHU！」。糖度8~10という甘さとコクを最大限に引き出すため、丸ごとミキサーにかけ皮も種も利用。色味もトマトの深い赤に近づけるようカシスリキュールを加え、ピーチツリーなどで味を整えました。完成したカクテルは、フルーティーで程よい甘みが心地よい飲み口。「石狩のミニトマトあってこその味」と胸を張ります。

タイトルの「mINORI」－「m」を小文字にしたのには理由があります。「mを取ると『いのり』と読める。野菜の実りを祈るという思いを込めて」。その1杯にはミニトマトへの愛があふれています。

「mINORI～実のり～」に使用した材料はこちら



19世紀、ロシア皇帝御用達の
栄誉を受けた
プレミアムウォッカ



熟した桃の豊かな風味と
澄みきった味わい

88130
キリン
スミノフ
750ml
アルコール分40%
本体 1,090円 (税込1,199円)



豊かなカシスの味わいと、
すっきりとした飲みやすさが特長

88162
キリン
デカイパー
クレーム・ド・カシス 700ml
アルコール分20%
本体 1,650円 (税込1,815円)

仕上げにはトマトのヘタに見立てたミントをトッピング。見た目もミニトマトに近づけるようこだわりました