

オーストラリア No.1 クラフトジン^(※)
「フォーピラーズ」のカクテルコンペティションが日本初開催！
**『フォーピラーズ アジアカクテルコンペティション 2019』
日本大会
ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー 日高 理恵氏が優勝！**

株式会社ウィスク・イー(東京都千代田区 代表取締役社長:遠山 公隆)では、オーストラリア No.1 クラフトジン「フォーピラーズ」のコンペティション『フォーピラーズ アジアカクテルコンペティション 2019』の日本大会を 2019 年 4 月 11 日(木)に国内で初開催いたしました。

最終選考の結果、日高 理恵氏(ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー)が優勝し、日本代表に選ばれました。日高氏には、シンガポールで開催される『グランド・ファイナル』に日本代表として出場いただきます。また特別賞として、創造性溢れるカクテルを披露された江刺 幸治氏(SPIRITS BAR Surface SHINJUKU / 東京)が MOST CREATIVE BARTENDER 賞を受賞。魅力あふれるカクテルを披露された市川 寛氏(Jeremiah / 東京)が MOST ENGAGING BARTENDER 賞を受賞しました。



『フォーピラーズ アジアカクテルコンペティション 2019』は、日本を含むアジア 6 都市でまず地区大会を開催。オーストラリアにおける書類選考を経て、各地区大会それぞれにファイナリスト 8 名が出場し、2 種のカクテルの実技及びプレゼンテーションを披露。日本大会には、6 都市中最多の 118 名ものエントリーがありました。厳正なる審査の上、8 名のファイナリストから優勝者(日本代表者)1 名及び特別賞受賞者 2 名を決定いたしました。

日高 理恵氏は、「フォーピラーズ レアドライジン」を使用したカクテルと「フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン」を使用したカクテルの 2 種を創作。審査員の満場一致で優勝に輝きました。日高氏は、5 月 8 日(水)にシンガポールで行われる『グランド・ファイナル』に日本代表として出場し、他の都市予選を勝ち抜いた 5 名のバーテンダー達と競い合ってください。

日本で初開催した本大会は、多くのバーテンダーにご参加いただき、オーストラリア産ジン『フォーピラーズ』の特徴を活かしたオリジナリティ溢れるカクテルを創作いただく好機となりました

(※)Global Gin Insights のレポートに基づく 2017 年の販売量

【日本大会優勝者】

日高 理恵氏 ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー

作品名:『Hilly Terrain』

＜レシピ＞

フォーピラーズ レアドライジン 60ml、自家製アースコーディアル 30 ml、オレンジフラワーウォーター(スプレー)、デコレーション&ガーニッシュ(抹茶パウダー / ユーカリの葉)



作品名:『Botanical Terrace』

＜レシピ＞

フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン 45ml、自家製ラベンダータイム コーディアル 25ml、自家製オレンジシャーベット 10ml、フレッシュ レモンジュース 10ml、アブサン 3dash、デコレーション&ガーニッシュ(タイル、エディブルフラワー、カタバミ、ピンクペッパー)



【特別賞:MOST CREATIVE BARTENDER 賞】

江刺 幸治氏 SPIRITS BAR Surface SHINJUKU

作品名:『The First Blessing』

＜レシピ＞

フォーピラーズ レアドライジン 40ml、シャルトリューズ ジョーヌ 15ml、アペロール 15ml、オーガニック レモン 1/2、アガベ シロップ 2tsp、うまみビターズ 4drop、デコレーション&ガーニッシュ(生花)



作品名:『Polyrhythm』

＜レシピ＞

フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン 45ml、ブルーベリーインフューズドシロップ 15ml、ボブズ チョコレートビターズ 6drop、アブサン 1dash、デコレーション&ガーニッシュ(ローズマリー、ブルーベリー)



【特別賞:MOST ENGAGING BARTENDER 賞】

市川 寛氏 Jeremiah

作品名:『Golden ARVO』

＜レシピ＞

フォーピラーズ レアドライジン 50ml、スリーブリッジズ・ボトリテイス・セミヨン(貴腐ワイン) 20ml、フレッシュ レモンジュース 15ml、ローズマリー&タイムシロップ 10ml、デコレーション&ガーニッシュ(タイム&オレンジ)



作品名:『The Roots』

＜レシピ＞

フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン 60ml、ビートルーツ シュラブ 5ml、マラスキーノ リキュール 5ml、レーズン ビターズ 3dash、デコレーション&ガーニッシュ(ティーツリーアロマ、レモンピール)

『フォーピラーズ アジアカクテルコンペティション 2019』 日本大会開催概要

- 作製カクテル 【書類選考】フォーピラーズ レアドライジン を 30ml 使用したカクテル1種。
 【日本大会】2 種のカクテル: 1つは書類審査時と同じフォーピラーズ レアドライジン を 30ml 使用したカクテル。もう一つはフォーピラーズ ネイビーストレンクス ジン、フォーピラーズ ブラッディ シラーズジンのいずれかを 30ml 以上使用したカクテル。
- 審査 【書類選考】 2019 年 3 月発表。
 【日本大会】 2019 年 4 月 11 日(木)
 オーストラリアで行われた書類審査で選出されたファイナリスト 8 名を対象に審査を行い、シンガポールで開催される『グランド・ファイナル』へ日本代表として出場する優勝者 1 名のほか、MOST CREATIVE BARTENDER 賞 1 名、MOST ENGAGING BARTENDER 賞 1 名を選出。

〈審査基準〉ドリンク: 味わい、香り／パフォーマンス／コンセプト、独創性。プレゼンテーション: 制限時間内でまとめられたか／審査員、観客との一体感／ブランドの知識と理解度。
- ファイナリスト 秋谷 修二 氏 / Bar Vie Lembranca(東京)
 市川 寛 氏 / Jeremiah(東京)
 江刺 幸治 氏 / SPIRITS BAR Sunface SHINJUKU(東京)
 大竹 直哉 氏 / Bar MASQ(東京)
 日高 理恵 氏 / ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー(東京)
 深水 稔大 氏 / Hacienda del cielo(東京)
 山内 良太 氏 / BAR 霞町 嵐(東京)
 山本 奈衣斗 氏 / 西麻布 Amber(東京)
 (五十音順)



【フォーピラーズ概要】

- 設立: 2013 年
- 所在地: オーストラリア ヒールズビル(ヤラバレー)
- 創業者: キャメロン・マッケンジー、マット・ジョーンズ、スチュアート・グレゴール



ワインの銘醸地として知られるオーストラリアのヤラバレーの中心地で、オーストラリア原産のボタニカルを取り入れたオーストラリアならではのクラフトジンづくりを行っているジン専門の蒸溜所。

2017 年にはオーストラリアにおけるジン全体の販売量の 3.1% のシェアを占めるオーストラリア No.1 クラフトジンへと成長している。(Global Gin Insights のリサーチに基づく)

【商品概要】

■フォーピラーズ レアドライジン

オーストラリア産のペッパーベリー・リーフやレモンマートル、有機オレンジを含む合計 10 種のボタニカルを使用した同社のフラグシップアイテム。フレッシュな有機オレンジの風味が効いたスパイシーな味わいが特徴です。2013 年に誕生以来、ニューヨーク・ワールド・ワイン&スピリッツ・コンペティションにおいてダブルゴールド受賞など、世界の権威あるコンペティションで高い評価を得ています。



■フォーピラーズ ネイビーストレングス ジン

アルコール度数 58.8%のパンチが効いたジンです。レアドライジンで使用されているボタニカルの他にオーストラリア産フレッシュフィンガーライム、ターメリック、ジンジャーを使用。

ネイビーストレングスジンカテゴリーにおいて、世界一の受賞歴を誇ります。



■フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン

高級ワインにも使用されるブドウ品種シラーズをレアドライジンに漬け込んだオーストラリアならではのスイートなジンです。トニックやソーダと混ぜると、紫色から艶やかに輝くマゼンダピンクに変化します。爽やかな松葉、柑橘類、スパイスの香り、コショウのアクセントが効いた濃厚なラズベリーの愛らしく甘い味わいで、ジュニパー、スパイスのキャラクターがフィニッシュにかけてしっかりと感じられます。 ※日本の酒税法上ではリキュールになります。



| 商品名 | アルコール度数(%) | 容量(ml) | 価格 |
|-----------------------|------------|--------|--------|
| フォーピラーズ レアドライジン | 41.8 | 700 | オープン価格 |
| フォーピラーズ ネイビーストレングス ジン | 58.8 | 700 | オープン価格 |
| フォーピラーズ ブラッディ シラーズジン | 37.8 | 700 | オープン価格 |

* 各商品ともにケース入数:6本

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ウイスク・イー 担当:坂巻 E-mail: sakamaki@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-3F TEL: 03-3863-2633(マーケティング部)