



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

平成 26 年 9 月 19 日
株式会社ホテルグランヴィア広島

当ホテルバーテンダー角田翔がカクテル全国大会で優勝

受賞作品「**Realize**（リアリーゼ）～Feel the Passion～」

～9 月 24 日からスカイレストランアンドラウンジ「L&R」でご提供～

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5 代表取締役社長 百田 和之）のバーテンダー、角田 翔（つのだ しょう）が、去る 8 月 31 日、東京で開催された『2014 年 第 2 回 HBA / 国分（株）共催カクテルコンペティション』（HBA：一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会）ショートカクテル部門で優勝し、日本一の栄誉に輝きました。



優勝カクテル「Realize（リアリーゼ）～Feel the Passion～」

この競技会は、HBA 認定のバーテンダー資格を保有するバーテンダーを対象に、全国 12 支部から選出された 30 名が 3 部門に分かれ、バーテンダーとしての調合技術やカクテルの創作力を競い合うものです。

今回のテーマは「GENERATIONS（ジェネレーション）」で、世代を越えて多くの人に愛される、創意工夫かつ普及性のあるカクテルが創作課題として与えられました。

当ホテルの角田は、ショートカクテル部門「アリーゼ部門」にエントリーし、「Realize（リアリーゼ）～Feel the Passion～」という作品名で、課題リキュールであるパッションフルーツリキュールの魅力を最大限に生かして表現した創作カクテルで、見事優勝の栄冠を手に入れました。

なお、この優勝カクテルは、当ホテル 21 階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」で 9 月 24 日（水）からご賞味いただけます。概要は以下の通りです。

【商品概要】

商 品 名： 「Realize(リアリーゼ) ～Feel the Passion～」
使用材料： 「アリーゼ」(パッションフルーツリキュール)、エルダーフラワーシロップ、
オレンジビター、バジルシード、ココナッツパウダー
提供店舗： ホテルグランヴィア広島 21階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」
販売価格： ¥1,300 (サービス料10%・消費税を含む)

【2014年 第2回 HBA/ 国分(株) 共催カクテルコンペティションについて】

開 催 日： 平成26年8月31日(日曜日)
会 場： ホテルグランパシフィック LE DAIBA 『パレロワイヤル』
部 門： ①「アリーゼ」部門(ショート カクテル)
②「ジャカール」部門(ロング カクテル)
③「スピリッツ・ウイスキー」部門(ショート or ロング カクテル)
応募・出場資格： HBA 所属 HBA 認定バーテンダー資格以上保有の会員、正会員および特別会員

【角田翔 プロフィール】

平成20年 6月 入社
平成23年11月 第6回 HBA ジュニアカクテル
コンペティション・麒麟カップ
準優勝・ネーミング賞
平成26年2月 第8回 JR 西日本ホテルズカクテル
コンテスト 優勝
平成26年4月 (一社) HBA 中四国支部主催
広島 C-1 グランプリ 2014 優勝



このニュースリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画部 企画課 担当：今岡
〒732-0822 広島市南区松原町1-5 (JR 広島駅新幹線口)
TEL：082-262-1218 (直通)
FAX：082-262-3349
e-mail：m_imaoka@hgh.co.jp URL：www.hgh.co.jp