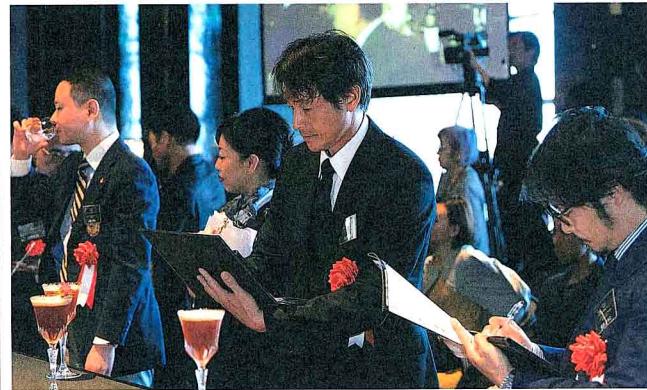
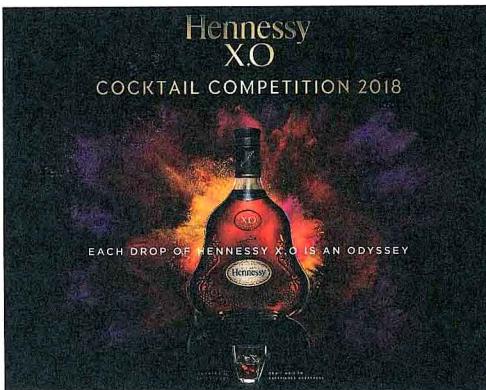
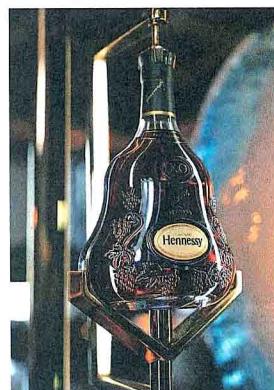
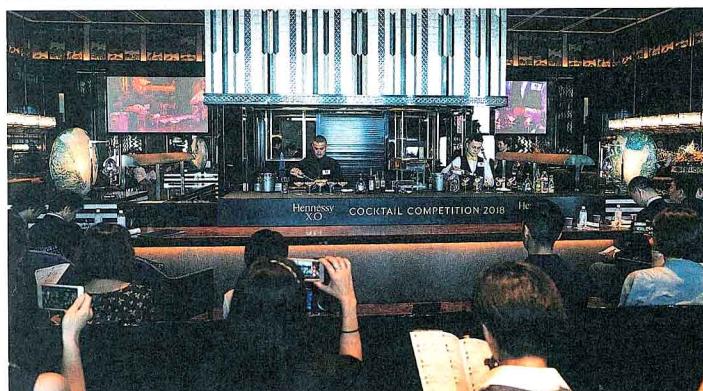


「ヘネシーX.O」カクテルコンペティション



コニヤック(ブランデー)の王様としてその名を馳せる「Hennessy(ヘネシー)」は、1765年の創業以来、長きにわたって世界中の人々を魅了してきた。ここ日本においても1868年に初めて輸入されて以来、そのプレステージの高さは比類なき存在感を示し続けている。

なかでも「ヘネシーX.O」は、リッチでパワフル、かつ極めて滑らかなスタイル、「ヘネシー」の定番中の定番として、ファンから厚い支持を得ており、また、世界で初めて「Extra Old(エクストラオールド)」の名が冠せられたコニヤックとしても知られる。その誕生は1870年にまで遡る。もともとは、ヘネシー家が家族やごく親しい友人のために秘蔵していた年代物のオード・ヴィー(原酒)を、

当時3代目当主だったモーリス・ヘネシー氏(創業者リチャード・ヘネシー氏のひ孫)が特別にブレンドしたことから始まるが、現行品でもコニヤック地方上位

4つの地区の畠から収穫された最良のぶどうのみでつくられた約100種類の原酒を使用するなど、日々その精神と味を守り続け、門外不出の卓越した技術が磨き上げてきたブレンドだ。

その後、1947年にリチャード・ヘネシー氏の甥ヨットフル・ド・シャブリニヤック氏が、ぶどうの房をモチーフとした個性的なX.Oボトルのデザインを考え、現在の「ヘネシーX.O」へと続いている。

「ヘネシー」ブランド全てにおいても誕生から現在に至るまで革新的な製造で進化をしつつも、最高の原料と技術者が手掛ける妥協を許さないスタイル・伝統は創業当時から変わらず、コニヤックの頂点に立つブランドとして、そのブレンダードとして、そのブレンド姿勢が人気を博しているのだ。

このほど開催された「ヘネシーX.O カクテルコンペティション 2018」(主催・MHD モエヘネシー・ディアジオ)では、全国各地から集まつた4つの地区の中、一次審査を通過した全国トップクラスのバーテンダー20名が一堂に会し、「ヘネシーX.O」がもつ、味わいを活かしたカクテルの創作で競い合った。

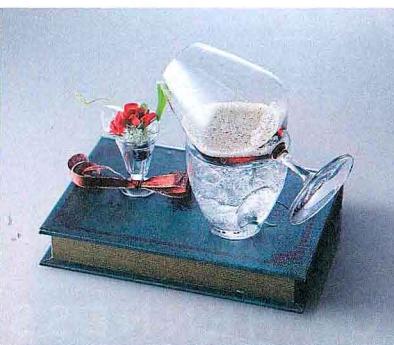
コンペティションは今年で3回目の開催となるが、過去2回は「Hennessy X.O T E R S」(X.Oがつ7つの特長を活かしたカクテル創り・2016年開催)、「ヘネシーX.O シグネチャーカクテル・思わず勧めたくなるカクテル創り」(2017年開催)と、毎年テーマが異なり、数々のオリジナルカクテルがこのコンペティションで誕生した。そして今年のテーマは「ヘネシーX.O セレブレイトカクテル・勝利」。かつての3代目当主モーリス・ヘネシー氏が親しい友人と楽しむため、周りの人間の成功を分かち合うために「ヘネシーX.O」を創ったことについて語られ、「フオンタナ デイト レビ」(愛知県)の岡山寛氏、準優勝となつたホテルランド ラウンジ&バー「グラン・ブルー」(兵庫県)の福井昌和氏、3位 Whisky cellar Blend (長野県)の岩瀬美加氏、上位3名のオリジナルカクテルを紹介する。



岡山 寛

Vivra Vivre ~素晴らしい人生~

材料名	分量	デコレーション
ヘネシーX.O	45ml	マラスキーノcherrie
クラウディーベイシャルドネ	15ml	オレンジピール
柚子シロップ	10ml	エディブルフラワー
オレンジゼスト	1/2tsp	バナナップルの葉
ソーダ	60ml	爪楊枝



福井昌和

L'avenir ~未来へと~

材料名	分量	デコレーション
ヘネシーX.O	50ml	ブティブーケ
ハーブリキュール	10ml	(エディブルフラワー、枝葉、
クランベリージュース	20ml	ブラックオリーブ、オブラーート)
ローズシロップ	5ml	
自家製オーケノートビターズ	2dashes	
(アンゴスチラビターズ、バニラエッセンス、オレンジピール、シナモンスティック)		



岩瀬美加

喜和味 ~喜びの和~

材料名	分量	デコレーション
ヘネシーX.O	30ml	抹茶パウダー
ゆで小豆	25g	金箔
マスカルポーネチーズ	40g	
フレッシュクリーム	10ml	
キャラメルシロップ	1tsp	

は、「喜びの和の味」という意味でネーミング。「みんなで『ヘネシーX.O』を囲みながら、また談話しながら飲んでいるシーンを想い合う皆様には、ぜひこのカクテルを召し上がるべく、飲む香水とも評されるそのスミレ香、甘酸っぱい味わいのクランベリー、そしてローズの芳香が祝福の音色を奏で、さらに熟成樽の香ばしく甘い香りと苦みがアクセントを加える。「ヘネシーX.O」とカクテルのストーリーとのリンク性、シンプルだからこそ伝わりやすいメッセージがポイントとなつた。

優勝した岡山氏の作品名は、「Vivra Vivre (ビブラビブル) ~素晴らしい人生~」。家族や友人と歩んできたモーリス・ヘネシー氏の「素晴らしい人生」が「ヘネシーX.O」を送り出してくれ、その卓越したブレンド技術への感謝と、「素晴らしい人生の始まり」を祝う気持」というメッセージを込めて創作したカクテルだ。「ヘネシーX.O」の豊潤さと卓越したブレンド

技術がもたらすハーモニーを崩さないように気をつけ、果汁を使わずにレシピを組み立てることで豊潤な味わいを活かした。一番のこだわりはシェイクし冷えることで閉じてしまうX.Oの奥行きある香りを炭酸によって立ち上がらせるところだ」と岡山氏。爽やかなオレンジの香りが鼻腔をくすぐり、口に含むとX.Oの芳醇な味、白ワインの酸味、柚子の香りが広がる。最後はX.Oのスペイシー

でオークの豊かさが余韻として長く残るカクテル。レビュの白ワインも、「ヘネシーX.O」の樽感に加え、オレンジの酸味ともマッチするよう、「クラウディーベイシャルドネ」を選定。「隣の席まで香りが漂い、爽やかなブランデーのカクテルとして最後の一杯におすすめしたい」。味の構成に加え、香りの広がりが良かった点が高評価。オレンジゼストを壇上ですりおろしたことなど、飲んでみた

いと思えるような試技を掛けた(※8~9月末まで改修工事のためホテル全館クローズ)。準優勝福井氏の作品「L'avenir」未来へとは、フランス語で「将来」や「未来」を意味している。「ヘネシーX.O」の誕生の歴史に加え、一世一代の大勝負であるプロポーズの成功を、大切な人や親しい仲間達と祝うシーンと重ね合わせて創作したカクテルだ。「これから未来の幸せ

を誓い合う皆様には、ぜひこのカクテルを召し上がるべく、飲む香水とも評されるそのスミレ香、甘酸っぱい味わいのクランベリー、そしてローズの芳香が祝福の音色を奏で、さらに熟成樽の香ばしく甘い香りと苦みがアクセントを加える。「ヘネシーX.O」とカクテルのストーリーとのリンク性、シンプルだからこそ伝わりやすいメッセージがポイントとなつた。

3位岩瀬氏の作品「喜和味(きわみ)~喜びの輪~」は、「喜びの和の味」という意味でネーミング。「みんなで『ヘネシーX.O』を囲みながら、また談話しながら飲んでいるシーンを想い合う皆様には、ぜひこのカクテルを召し上がるべく、飲む香水とも評されるそのスミレ香、甘酸っぱい味わいのクランベリー、そしてローズの芳香が祝福の音色を奏で、さらに熟成樽の香ばしく甘い香りと苦みがアクセントを加える。「ヘネシーX.O」とカクテルのストーリーとのリンク性、シンプルだからこそ伝わりやすいメッセージがポイントとなつた。

岩瀬氏のテーマだった「岩瀬氏」。味わいに奥深さを出すために茹でたてのマスカルポーネチーズでさらに深みやコクをプラス。X.Oのチーズとの相性が良さを活かし、試作段階では様々なチーズで試作した。「クリームチーズでは酸味が勝ってしまい、X.Oの良さを殺さない、よりまろやかなマスカルポーネチーズがベストだった」。あざきがニュアンスとしてアクセントとなつた和風チーズケーキのようなデザートカクテルに仕上げた。創作意図からくるネーミングとビジュアルの統一感、味わいや香りといったニュアンスが伝わるようなネーミングも評価された。