

# HOTELERES

週刊 ホテルレストラン

2014 9 | 5 ¥1600

## 特集 インバウンドを獲得せよ! Wi-Fi編 全客室Wi-Fiは当たり前前の時代へ

現地レポート 成長続けるメキシコ牛肉市場  
— 日本市場に熱いまなざし

TOP INTERVIEW

帝国ホテル 大阪 総支配人 幸田 雅弘 氏

## 名バーティンダーが創造する、至高のオリジナルカクテル



「神戸に来たらこれを飲みたい。そう感じていただくのが目標です」  
「KOBE Connection」は、このカクテルを通じてゲストとバーティンダーが、またゲスト同士がコネクト(=つながる)することをコンセプトに据えた。福井氏が「バーティンダーのこだわりを垣間見られる」と考えるジントニックと、今はなき神戸の名店「コウペハイボール」の氷を用いない製法を融合させた、まろやかな口当たり仕上がった一杯だ。

神戸という街は北野異人館街や旧居留地に代表される異国情緒を持つ。英国産である「ビーフィーター 24」は日本の煎茶など計 12 種類のボタニカルを使用しており、彩り豊かなこのカクテルのベースにふさわしい物語を持つジンとして選ばれた。グラスを手にとって見つめると、山々の深緑と神戸港の海の藍色がグラデーションを形づくり、清々しい気分を喚起させられる。

「ミントの清涼感、ジャスミンティーの高い芳香、ジンとライムのさわやかな味わいでオールシーズンおすすめ。神戸牛など上質な肉料理にも合いますので、ぜひ神戸食材とともに楽しみください」  
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの食のコンセプトは「地産地消」。ジャズの音色に耳を澄ませ、神戸ポートタワーと神戸港の開放感あふれる海を眺めながら料理も楽しめるラウンジ & バー「グラン・ブルー」のロケーションは、「KOBE Connection」の味わいととも神戸を感じるにはうってつけの場所だ。

このカクテルを生み出した福井氏は、お酒のおいしさに目覚めバーティンダーの道を志してからここまでの道のりが長かったと言う。料飲施設を一通り回ってからのバー配属となったが、その各店舗で客層の違い、食材の知識を肌で身につけた。その経験は今、バーを訪れる様々な背景をもったゲストをおもてなしするそのベースとなっている。

「世界に目を向けたバーティンダーになりたいと思います」  
神戸に軸足を置いて、視野は世界へ。それは翹って、世界が神戸の味わいを深く知るために必要な一手となるだろう。



福井 昌和 Masakazu Fukui

2009 年よりホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドに入社。現在、ラウンジ & バー「グラン・ブルー」のチーフバーティンダー兼ソムリエを務める。グローバルなバーティンダーを目指し、2014 年ビーフィーターグローバルバーティンダーコンペティションの日本代表選考会トップファイブ入賞などをはじめ、数々の大会で活躍中。



カクテル名

**KOBE Connection**

コウペ・コネクション 1300 円 (税・サ別)

レシピ

ビーフィーター 24 45ml

<http://beefeater.jp/24/>

ルジェ グリーンミントリキュール 10ml

ジャスミンティー 30ml

<http://products.suntory.co.jp/d/3104691321431/>

トニックウォーター 適量

サ・ブルー 5ml

<http://products.suntory.co.jp/d/4901777058040/>協力：日本ホテルバーメンス協会 (HBA)  
協賛：サントリー酒類 (株)