

News Release

報道関係各位

2018年10月30日
ホテルグランヴィア岡山

第1回「本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」で日本一に！ 当ホテルの宮田由実が優勝と技術賞のW受賞 ～11/1から19階スカイラウンジ・アプローチでカクテルを販売～

株式会社ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町1-5、代表取締役社長：森本昌弘）は、本年10月17日（水）に東京で開催された「第1回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」（主催：日本酒造組合中央会、協力：一般社団法人日本バーメンズ協会、後援：国税庁・観光庁・独立行政法人酒類総合研究所）において、当ホテルのソムリエ・バーテンダーの宮田由実（みやたゆみ）が優勝と技術賞の2つを受賞いたしました。

宮田が考案したカクテル「はんなり」は、「花なり」を語源とする温かみのある響きで、華やかで上品さを兼ね備える日本の美意識を表現。エルダーフラワーのリキュールを使い、香り高い芋焼酎を活かした女性らしい柔らかな味わいに仕上げられています。

今回の優勝を記念して、オリジナルカクテル「はんなり～日本の伝統美～」を、11月1日（木）から19階スカイラウンジ・アプローチにて販売いたします。



ソムリエ・シニアバーテンダー
宮田 由実



優勝作品「はんなり～日本の伝統美～」

「本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」は、日本の國酒である本格焼酎・泡盛を使った全国初の大会。海外の方への焼酎・泡盛の認知拡大を目的として、飲みやすいようオリジナルカクテルを開発し、味わいや見た目の美しさ、技術を競うものです。日本ホテルメンバーズ協会の全国12支部の予選を勝ち抜いたホテルなどのバーテンダー20名によって、10月17日、東京の浅草ビューホテルで、決勝戦が繰り広げられました。

なお、本格焼酎&泡盛の日の11月1日（木）に東京で行われるイベント「TOKYO FM 日本酒造組合中央会 presents・本格焼酎&泡盛の日 SPECIAL DAY」に宮田も参加し、優勝作品のカクテルをご提供いたします。

商品概要及び作者の概要は下記の通りです。

<記>

■ソムリエ・シニアバーテンダー：宮田由実のプロフィール

2002年4月 ホテルグランヴィア岡山入社 料飲部レストラン課配属

2006年3月 HBA バーテンダー取得

2009年2月 HBA シニアバーテンダー取得

2012年10月 J.S.A ソムリエ取得

【過去の受賞歴】

- ・2009 サントリーザ・カクテルアワード 課題製品部門 優秀賞
- ・C-1 Hiroshima Lemon Cup 2017 総合優勝 他

■オリジナルカクテル「はんなり～日本の伝統美～」

【販売店舗】19階スカイラウンジ「アプローズ」

【販売期間】2018年11月1日（木）～

17：30～23：30（L.O.23：00）

【販売価格】1,300円（税サ込）

【レストランお問い合わせ】086-233-3138（レストラン予約専用ダイヤル）10：00～18：00

【ホテルHPレストランページ】<https://granvia-oka.co.jp/restaurant/>

【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

<https://granvia-oka.co.jp>

TEL (086)233-3498 FAX (086)234-7098

営業部営業企画課

安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp / 片井 a-katai@granvia-oka.co.jp

川上 k-kawakami@granvia-oka.co.jp / 金本 y-kanamoto@granvia-oka.co.jp