

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2018年（平成30年）7月11日

女性バーテンダーによるカクテルコンペティション
東京インターナショナルバーショー2018 なでしこカップ 優勝カクテル

「笑照（えみてらす）」新発売

販売開始：7月1日（日）から

価 格：1,890円（消費税込、サービス料別）

販売場所：本館1階「ランデブーラウンジ・バー」



ランデブーラウンジ・バー所属 女性バーテンダー青木由衣による

「なでしこカップ」優勝カクテル『笑照（えみてらす）』

帝国ホテル 東京は、今年 5 月に東京ドームシティで開催された「東京インターナショナルバーショー2018」の、女性バーテンダーによるカクテルコンペティション「なでしこカップ」で、ランデブーラウンジ・バー所属のバーテンダー青木由衣（あおき ゆい）が優勝したカクテル『笑照（えみてらす）』を、7月1日（日）から本館1階の「ランデブーラウンジ・バー」で販売開始しました（価格：1,890円、消費税込・サービス料別）。



「インターナショナルバーショー」は、世界各国でその地域の名前を冠した大会が開催されており、2012年にアジア地域では初めて東京で開催され、今年で7回目となります。その中の目玉企画の一つが女性バーテンダーが腕を競い合う「なでしこカップ」です。6回目の開催となる今年は書類選考を勝ち抜いた最終候補者10名の女性バーテンダーが出演。青木は作品規定であった「ジャパニーズジン」、東京インターナショナルバーショー2018のテーマである「バー ミソロジー(バーの神話、の意)」、コンペティションの名称「なでしこ」の3つをモチーフに、日本の神話に登場する女神「天照大神」をイメージしたカクテルとして『笑照（えみてらす）』を考案し、優勝しました。

最終審査は、インカムを通じて来場者や審査員にカクテルの製作意図を説明しながら作るプレゼンテーション型で行われ、甘さと酸味のバランスが良い味わいや、華やかな見栄えなどが審査員から高く評価されました。

概要は次の通りです。

■なでしこカップ優勝カクテル「笑照(えみてらす)」 概要

日本の女神である「天照大神」をイメージし、全て国産の素材で製作したカクテルです。作品規定であるジャパニーズジンには、天照大神が孫のニニギノミコトに稲穂を渡して日本を開拓する伝説から、ライススピリッツである「季の美 京都ドライジン」を使用。同じく京都で作られている日本酒ベースのリキュール「京姫 柑熟 柚子檸檬リキュール」と天照大神が祀られている伊勢神宮のある三重県から取り寄せたみかんジュースを合わせ、副材料として、日々美しくなるために努力をしている女性のために選んだ「ダイエット黒酢ドリンク ヨーグルト味」と、和菓子にも用いられる伝統的な砂糖、和三盆でコクを加えました。カクテル名の由来は、天照大神が天岩戸から出た際に世の中に平和が訪れ、人々に笑顔が戻ったという伝説から、カクテルを召し上がった方々に笑顔になってほしいという思いをこめて『笑照』としました。

販売期間 : 2018年7月1日(日)より販売中

価 格 : 1,890円(消費税込、サービス料別)

販売場所 : 帝国ホテル 東京 本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

営業時間 / 11:00~25:00 (バーの営業時間)

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8045 (ランデブーラウンジ・バー直通)