

【報道関係各位】

**広島で世界的トレンドのカクテルを楽しむ  
「ツイストカクテルチャレンジ」を開催**  
2015 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）

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)は、来る 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)までの 2 か月間、最新の技法や旬の素材を用いて創作したカクテルを気軽に楽しめるフェアを最上階のラウンジ「L&R」で開催します。



日々進化し続けるカクテルの世界において現在トレンドとなっているのが、古くから定番とされているスタンダードカクテルをベースに、スパイスやハーブ、さらには最新の技法を用いて、ひねり（ツイスト）を効かせるスタイルです。

今回、日本一の称号を持つ当ホテルのバーテンダー角田 翔をはじめとするバーテンダー達が、10 種類のツイストカクテルの創作にチャレンジし、斬新なスタイルのカクテルをご用意します。

「ナイトロ柿ダイキリ」(写真右上)は、八角をつけこんだラムをベースに、今が旬の柿とその他の材料を混ぜ、一気にマイナス 196℃の液体窒素で冷やして作るフローズンカクテルです。

その他、スペインの料理長によって開発された炭酸ガスを用いて液体をムース状に変化させる技法（エスプーマ）や、スモークチップを用いて薫香をカクテルにつけたメニューなど、バラティエに富んだ内容で展開します。

このツイストカクテルを広く知っていただくために、通常 1 杯 1,300 円（税金・サービス料含む）のところ、3 種類で 2,000 円（税金・サービス料含む）と、若い方にも気軽にホテルのバーを楽しんでいただける価格設定にしました。JR 広島駅に直結し国内外から多くのゲストをお迎えするホテルとして、今後も広島からカクテルの魅力を発信し続けます。

【ツイストカクテルチャレンジ 概要】

期 間：平成 27 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

時 間 : 17:00~21:30

場 所 : 21 階スカイレ스토랑アンドラウンジ「L&R」

料 金 : お一人さま 2,000 円(税金サービス料込み)

内 容 : 10 種類のツイストカクテルからお好きな 3 種お選びいただけます。

ご予約・お問合せ:スカイレ스토랑アンドラウンジ「L&R」 TEL(082)-262-1107

【ツイストカクテル(10 種)】 ※旬の素材を用いるため、11 月はメニュー内容が一部変わります。

■インフュージョン・カクテル

※インフュージョン(抽出)・・・ベーススピリッツ(蒸留酒)に野菜やハーブを漬けて香りや味わいに変化をもたらしたものの。

・牛蒡のモスコミュール(ウォッカ・ゴボウ・ジンジャエール)

・UMAMI ブラッディマリー(ウォッカ・鰹節・昆布・味噌・トマトジュース)

■ナイトロ・カクテル

※ナイトロ・・・リキッド・ナイトロジェン(液体窒素)の略。マイナス 196℃の液体窒素を用いて急速冷凍することで、素材を活かしたフローズンカクテルを作ることが出来る。

・ナイトロ柿ダイキリ(ラム・柿・八角・バニラビーンズ・アマレット) (前頁右写真)

■エスプーマ・カクテル

※エスプーマ(泡)・・・炭酸ガスを添加してムース状の泡を作り出す調理法。

・柑橘とトマトのスパモニー(カンパリ・トマトジュース・グレープフルーツエスプーマ)

■アイレ・カクテル

※アイレ(空気)・・・材料にレシチンを解き混ぜて、エアポンプなどで泡立てて作る軽い泡。

・瀬戸内バブルソルティドッグ(写真右上)

(ウォッカ・グレープフルーツ・広島はっさくシロップ・藻塩)

■スモーク(燻製)カクテル

・燻製ショコラマティーニ(写真右下)(バニラウォッカ・チョコレート・生クリーム)

※スモークチップを燻し、カクテルに薫香をつけることで、よりカカオやクリーム味わいが引き立つ

■カーボネイト・カクテル

※カーボネイト(発泡性)・・・カーボネイトシェーカーという道具を用い、炭酸ガスを加えることで発泡性のカクテルになる。更にシェーカー内の素材のエキスも短時間で抽出出来る。

・フローラルコスモポリタン

(オレンジウォッカ・アールグレイ茶葉・ローズヒップ・コアントロー・クランベリージュース)

■ツイストカクテル(スパイス・ビター)

※スパイスや苦味酒を加え複雑な味わいが生み出されるカクテル。

・スパイシージントニック(ジン・トニック・カルダモン・コリアンダー・ピンクペッパー)

・パクチー・モヒート(ラム・ソーダ・パクチー・ライム)

・オリエンタルハイボール(ウイスキー・ソーダ・ビター・ほうじ茶)



瀬戸内バブルソルティドッグ



燻製ショコラマティーニ

バーテンダー 角田 翔



スカイレ스토랑アンドラウンジ「L&R」バーテンダー

【受賞歴】

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・  
キリンカップ準優勝・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

平成 26 年 8 月 2014 年 第 2 回 HBA/ 国分 (株) 共催カクテルコンペティション  
ショートカクテル部門優勝。

平成 27 年 8 月 (一社) 日本ホテルパーメンズ協会 北海道支部主催

北海道産農産物を使った全国カクテルコンクール 3 位、札幌商工会議所会頭賞受賞

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](mailto:m_imaoka@hgh.co.jp)

URL : [www.hgh.co.jp](http://www.hgh.co.jp)