

【報道関係各位】

広島で世界的トレンドのカクテルを楽しめる
「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、バラティー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階スカイレストランアンドラウンジ「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:スカイレストランアンドラウンジ「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)……ベーススピリット(蒸留酒)に野菜やハーブを漬け込んで香りや味わいに変化をもたらしたもの。
 •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・ナイトロジエン(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)



瀬戸内バブルソルティドッグ

■ 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。
 •柑橘とトマトのスプモニー(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、カクテルに薰香をつけることで、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)



燻製ショコラマティーニ

■ ツイストカクテル(スペイス・ビター)

※スペ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。
 •スペ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)

バーテンダー 角田 翔



スカイレストランアンドラウンジ「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)日本ホテルバーメンズ協会 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 URL: www.hgh.co.jp