

PRESS RELEASE

報道関係者各位

福山ニューキャッスルホテル

『2017年 第5回 HBA/KOKUBU 共催カクテルコンペティション』
バーシャトレーヌ 岡野 全国大会優勝について

株式会社ベッセル(本社 広島県福山市南本庄三丁目/代表取締役社長 澁谷誠)が経営する福山ニューキャッスルホテル(福山市三之丸町/取締役総支配人 竹口浩司)の地下1階バー「シャトレーヌ」副店長の岡野 悠(おかの はるか)が2017年8月20日(日)にホテルグランヴィア京都にて開催された『2017年 第5回 HBA/KOKUBU 共催カクテルコンペティション』「スピリッツ、ウイスキー部門」において、全国より予選を勝ち抜いた10名の中から見事1位に輝きました。

それを記念し、作品「Eagle Wing (イーグルウイング)」をバー「シャトレーヌ」にて提供いたします。この機会にぜひご賞味くださいませ。

詳細は下記をご参照ください。

記

●大会について

名称	2017年 第5回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション
開催日	2017年8月20日
開催場所	ホテルグランヴィア京都 3階「源氏の間」
テーマ	「パーフェクトリーパートナー」
参加部門	スピリッツ、ウイスキー部門 (K&K 缶つまプレミアム エゾシカのスパイス煮とのカクテルペアリングの創作)

●受賞者について

名前	岡野 悠 福山ニューキャッスルホテル バー「シャトレーヌ」副店長
保持資格	シニアバーテンダー

●受賞カクテルについて

「Eagle Wing～カクテルの飛翔～」 読み:イーグルウイング

●カクテルイメージ

「大空を力強く羽ばたく鷲の翼がモチーフ。

鷲は鳥類の王者で信仰の対象ともなり、アメリカの国鳥です。

カクテル・ペアリングという新たな可能性へ向け、いざ飛び立とう！」

●カクテルの味

イーグルレアというバーボンをベースに、酸味となめらかな甘みのあるブラックベリーのリキュールと愛媛県産 黄金柑(オウゴンカン)のピューレ、ミントリーフをシェークしたカクテルです。濃い味わいのエゾシカ肉と相性が良く、アクセントのミントが口の中をさっぱりさせてくれます。カクテル・ペアリングの更なる面白さを五感で堪能くださいませ。」

●販売について

期間 2017年9月1日(金)より
料金 1杯 1,700円 (税金・サービス料込)
場所 地下1階バー「シャトレヌ」
ご予約・お問い合わせ:084-922-2140(宴会課)

岡野 悠(おかの はるか):バーシャトレヌ副店長

作品:「Eagle Wing~カクテルの飛翔~」



<本件に関するお問い合わせ先>

福山ニューキャッスルホテル 企画室 担当:小田・河田

TEL 084-922-2122 / FAX 084-923-6813 / E-mail info@new-castle.net

〒720-0066 広島県福山市三之丸町8番16号

URL <http://www.new-castle.net/>