

ウイスキーの新たな楽しみ方の提案

～ウイスキー文化をカクテルの視点から考察する～

2018年11月30日

静谷 和典

内容

【はじめに】	2
【ウイスキーベースカクテルの起源】	3
【ジャパニーズバーテンダー】	6
【進化を遂げるハイボール】	11
【まとめ】	14
【実証例】	15
参考文献.....	18
付属文書（全10頁）	

【はじめに】

英国飲料業界誌 ドリンクス・インターナショナルより本年度の The World's Best-Selling Classic Cocktails2018 が発表された。世界 100 店舗のバーが厳選したカクテルの中で、栄えある 1 位に輝いたのがウイスキーベースのオールドファッションドである。続いて 3 位にはウイスキーサワー、7 位にマンハッタンとウイスキーベースカクテルが世界で高い支持を受けている。

この結果は決して奇跡や偶然では無い。なぜならば 2015 年から始まったこのランキングでオールドファッションドは 4 年間連続で首位に選ばれているからだ。激動の時代を迎えたウイスキーブームと時を同じくして世界中のバーで高い支持を受けているウイスキーベースカクテル。本稿では世界で最も飲まれているウイスキーベースカクテルをヒントに、変化しつつある日本のバー文化、そしてウイスキー文化をカクテルの視点から考察していく事とする。

図表 1 The World's Best-Selling Classic Cocktails2018 ランキング TOP 50 *

1 オールドファッションド	18 マイタイ	36 ラモスジンフィズ
2 ネグローニ	19 ピスコサワー	37 アメリカーノ
3 ウイスキーサワー	20 ダークンストーミー	38 コープスリバーバー
4 ドライマティーニ	21 ウオッカマティーニ	39 ミントジュレップ
5 ダイキリ	22 アマレットサワー	40 オールドキューバン
6 マルガリータ	23 ブラッド&サンド	41 ブランブル
7 マンハッタン	24 サイドカー	42 クローバークラブ
8 モスコミュール	25 トムコリンズ	43 ホワイトレディー
9 エスプレッソマティーニ	26 コスマポリタン	44 カイピリニヤ
10 モヒート	27 アビエーション	45 ブラックルシアン
11 アペロールスピリッツ	28 フレンチ 75	46 ハンキーパンキー
12 ブルバーディア	29 シャンパンカクテル	47 パロマ
13 サゼラック	30 ギムレット	48 ブランデージュレップ
14 ブラッディメアリー	31 ピニャコラーダ	49 サングリア
15 ペニシリン	32 ロブロイ	50 キューバリブレ
16 ジンフィズ	33 ベスパー	
17 ピューカレ(※ブランデーを使用する事もある)	34 ベリーニ	
	35 ゾンビ	

※赤文字はウイスキーベースのカクテル

【ウイスキーベースカクテルの起源】

初めにカクテルの定義について触れたい。サヴォイカクテルブックの著者ハリークラーク氏は、印刷物に載ったカクテル記述で最古のものが 1806 年 5 月 13 日付けのアメリカ雑誌『ザ・バランス』だと記している。

『カクテイル』は、さまざまなスピリットと、砂糖や水、苦味材（ビターズ）を混ぜた、刺激を与える飲み物。俗に『ビタード・スリング（苦味をつけた飲み物）』と呼ばれ、選り抜きの組み合わせで作られた飲み物である*2

これがカクテルについて書かれた最も古い資料とされているが、酒と何かを混ぜた飲み物をカクテルとするならば、その歴史はとても追いきれるものではないだろう。

例えば古代エジプトではビールに蜂蜜やナツメヤシのジュースを加えたものが飲まれていた。これは酸化したビールを飲みやすくする事が目的であった。また、古代ギリシャやローマでも赤ワインに湧水や海水を加えて飲んでいた歴史があり、7世紀半ばの唐では、ワインに馬乳を混ぜたものが飲まれていた。つまり昔から人間は酒に何かを混ぜて飲んでいたのだ。そして、現在のカクテルの定義は以下のようになっている。

カクテルとは、二つ以上の材料（酒類、ジュース、薬味など）を混ぜ合わせて作る飲み物のことをいう。
単一の酒類やジュース、清涼飲料水などをそのまま飲むものを「ストレート・ドリンク」といい、数種類の材料を混ぜ合わせたものを「ミックス・ドリンク」というが、カクテルはミックス・ドリンク全般をさす言葉である。*3

以上の事から、カクテルは 2 つ以上の材料を混ぜて作る飲料の事を意味している。よってハイボールや水割りも歴としたウイスキーベースカクテルといえる。因みに酒類をいれないノンアルコールカクテルは現在モクテルと呼ばれている。偽物を意味する「mock (モック)」と「cocktail (カクテル)」を組み合わせた造語であり、カクテルの一種として考えられる。いずれにせよ、現在では多様化する嗜好に応え、豊かな飲料文化を象徴する飲み物としてカクテルは地位を築いている。

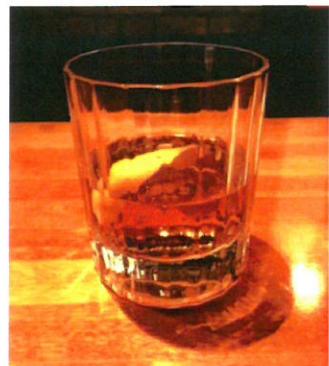
さて、本稿のテーマであるウイスキーベースカクテルの誕生には諸説あるが、近代カクテル史で世界最古として知られるサゼラックに触れない訳にはいかない。

1838 年に薬剤師のアントワーヌ・ペイショー氏が考案した説と 1850 年代にニューオーリンズのサゼラック・コーヒーハウスで誕生した説とある。1830 年代にペイショーズ・ビターズを開発したペイショー氏が同ビターズをブランデーに入れて飲むことを提案。そのレシピが一般化した 1850 年頃にサゼラックというカクテルが定着したのが濃厚だと考えられている。しかし、1860 年代のフランスで起きたフィロキセラ(病害虫)により葡萄の木は壊滅状態。アメリカが輸入するブランデーも激減した。ブランデーが潤滑に手に入らなくなったので、ライウイスキーで代用を始めたレシピが一般化したものといわれている。そして世界最古のカクテル、サゼラックは現在も高い人気を誇り同ランキングでは 13 位にランクインをしている。

サゼラックと同様、オールドファッションドも世界最古のウイスキーベースカクテルといわれている。誕生は 19 世紀の半ば、ケンタッキーのルイヴィルのバー、ペニスクラブに集う競馬ファンのために考案された。同名のオールドファッションドと呼ばれるグラスもこのカクテルが由来とされている。レシピを見るとサゼラックと同じく 1806 年のザ・バランスの記事と非常に類似している事がわかるが、残念ながらオールドファッションドの名前は記されていない。

オールドファッションドはその名の通り「時代遅れ」という意味だが、特筆したいのはおよそ 170 年前に出来たこの古典的なカクテルが現在も世界中で最も飲まれているという事実だ。

図表2 サゼラック *4



- 角砂糖1個
 - アンゴスチュラ・ビターズまたはペイショーズ・ビターズ 1 ダッシュ
 - ライ・ウイスキーまたはカナディアンウイスキーグラス 1
 - よくステアし、冷やしておいた別のグラスに注ぐ。アブサン 1 ダッシュを加え、レモン・ピールを絞る。
- *4 撮影者・カクテル製作者 筆者

図表3 オールド
ファッションド *5



- 角砂糖1個
 - アンゴスチュラ・ビターズ 2 ダッシュ
 - ライ・ウイスキーまたはカナディアンウイスキー グラス 1
 - ミディアム・サイズ・グラスで角砂糖をビターズと一緒につぶし、氷塊を加える。レモン・ピールのツイストとオレンジ・スライスを飾りつけ、よくステアする。ライ・ウイスキーの代わりに、ブランデーやジン、ラムを使ってもよい。
- *5 撮影者・カクテル製作者 筆者

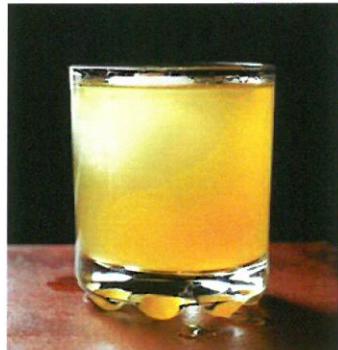
現在はライウイスキー やカナディアンウイスキーに限らず、スコッチウイスキー やアイリッシュウイスキーを使用するオールドファッションドが増えてきている。その理由として、世界でオールドファッションドはオリジナリティーを表現するためのカクテルであり、つまりバーテンダーにとって名刺代わりのようなものなのだ。そのスタイルは様々で、旬の果物を贅沢に使用するものや、炙りベーコンや魚介出汁を使用するものなどバーテンダーの数だけレシピがあると言っても過言ではない。よって同ランキングで4年間首位をキープし続けているのは必然なのである。

そして、スコッチウイスキーがベースとなり、オールドファッションドの進化系と評されるペニシリンについては述べざるを得ない。同ランキングでは15位にランクインしている。

ペニシリンは2004年ニューヨークのバーテンダー、サム・ロス氏によって開発された。ペニシリンは21世紀に入って誕生したカクテルの中で世界で最も高い人気を博している。その裏付けとして今年のWORLD CLASS 2018日本大会ファイナルでは、ジョニーウォーカーゴールドラベルを使用したペニシリンチャレンジが行われた。WORLD CLASSは約60の国と地域からおよそ2万5000人が参加する世界最大規模のカクテルコンペティションだが、その課題としてペニシリンが選ばれた事実は無視できないだろう。

日本でも注目されつつあるペニシリンのオリジナルレシピはブレンデッドスコッチウイスキーをベースに、レモンジュースや生姜シロップを混ぜ、極め付けにアイラモルト（ラフロイグ10年が望ましい）をフロートさせるというものだ。ウイスキーを2種類使用する事でグラスの中で無尽蔵の可能性が誕生する。バーテンダーがグラスの中で2種類のウイスキーを配合するカクテルなのだ。世界中でクラフトディスティラリーが日進月歩で増加していく一方、ウイスキーベースカクテルも進化を遂げながら沢山のスタイルが誕生しつつあるのだ。

図表4 ペニシリン*6



- ブレンデッドスコッチ 60ml
- レモンジュース 20ml
- ハニージンジャーシロップ 20ml
- アイラシングルモルトスコッチ（ラフロイグ10年推奨） 40ml
- スライスジンジャー

【ジャパニーズバーテンダー】

続いて、舞台を日本に移したい。

日本では、ウイスキーと時を同じく 1853 年にマシュー・ペリーがカクテルを振る舞ったとされている。1860 年には横浜に木造 2 階建のヨコハマ・ホテルが国内初の洋式ホテルとして開業。その中にあったプールバーが日本初のバーであり、主に船舶で港に立ち寄った外国人達にカクテルやウイスキーが供されていた。

明治初期の鹿鳴館では舞踏会などで元老達がカクテルを嗜んでいたが、日本人を対象にした初のバーの誕生は 1910 年になる。日吉町（現在の銀座）に開業したカフェプランタンだ。それが起点となり、その後は神谷バーなど多くのバーが東京で開業する。

1923 年には関東大震災により職を失ったバーテンダー達が関西をはじめ地方へ移動。結果として、バー文化が全国的に拡大していった。

しかし、その後第二次世界大戦で多くのバーが閉店を余儀なくされ、大戦後の 1949 年に全国で酒類販売が自由化。この 1949 年が日本の「バー元年」と呼ばれている。

そして、1950 年代に入りトリスバー、サントリーバー、ニッカバーなどが全国の街に増えていった。サントリーバーがカクテル作品を募集したり、ホームバーセットを開発し販売。一躍ブルームとなった。カクテル、そしてハイボールが一般的に浸透し、親しみやすい存在になったのはこの頃からである。

図表 5 (上) ホーム・コクテール・コンクールのポスター(1956 年)*7



(下) サントリー・ホームバーセットの案内パンフレット(1958 年)*7



ここからは日本を代表するバーテンダー、中村健二氏
[バー 絵理香]、上田和男氏 [バー テンダー]、岸久氏 [スター
アバー銀座]の著書よりウイスキーベースカクテルへの信念に
について考察していきたい。

中村健二氏の代表作エリカは、ヨーロッパからアフリカに分
布するツツジ科の低木常緑樹で、700種類以上ある。日本でも
ポピュラーで、春から秋にかけて可憐な小花をたくさんつけ
る。その可憐なエリカの花を、でき上がりの色彩とカスミソウ
で表現したオリジナル・カクテルが図表6である。

図表6 中村健二氏
「エリカ」*8



- スコッチ・ウイスキー 3/6
- クレーム・ド・カシス 2/6
- グレープフルーツ・ジュース 1/6
- グレナデン・シロップ 1tsp
- レモン・ジュース 1tsp

中村氏は数々のコンペティションで勝利を上げ、ミスター バーテンダーとも称
されている。自身のバーの店名でもあるエリカはスコッチウイスキーの風味を残
しつつ、更にはスコットランドの情景を五感で感じられるように工夫を凝らして
創作している。その他、中村氏のオリジナルウイスキーベースカクテルはスラン
ジバー やローヤルアンバサダーをはじめ、わかっているだけで 10 種類以上存在
している。中村氏にとってのカクテルとは何か。著書『カクテルの贈り物』より
引用させていただく。

カクテル -----

なんと素敵な響きの言葉でしょう。カクテルは、色と香りと
味のハーモニーがかもし出すシンフォニーです。そして、その
美しさは、まさに「飲む宝石」といえます。

中略

私はカクテルが大好きです。そして、カクテル礼賛者の一人
として、皆さんにこの本をお届けすることができることに、最
大の喜びと幸福を感じています。*9

美しい表現だ。それと同時にブレンダーがウイスキーを表現する際に言葉にす
る、ある種のロマンのようなものを感じる。もしかすると、ブレンダーとバーテ
ンダーは突き詰めた先に同じ景色が見えてくるのかもしれない。いずれにせよ中
村氏もブレンダーも酒に対する敬意がある事は間違いない。中村氏のカクテル
には半世紀以上にも及ぶバーテンダー歴が織り成す信念と思い、そして酒への敬
意がこめられている。中村氏は2010年ケンタッキー州で開催された Maker's Mark
カクテルコンペティション世界大会でオリジナルカクテル「Beautiful Dream～夢

路より～」で優勝。当時73歳であった。そして今年の5月、BAR 絵理香開業50周年&IBA アンジェロ・ゾラ賞受賞祝賀会が帝国ホテル富士の間に開催。酒類関係者や古くからの常連客など約300名が参加した。

続いてミスター・ハードシェイクこと、上田氏もキングス・バレイをはじめ、様々なウイスキーベースカクテルを生み出している。上田氏が作成したウイスキーの種類とカクテルの相性について纏められた図表7を見ていただきたい。

上田氏がリストアップしたウイスキーベースカクテルの中で、最も相性が良いのがバーボンウイスキー、次にスコッチウイスキーが続いている。

まず、バーボンウイスキーは内側を焦がした新樽を使用する事で個性としては比較的同じ方角を向いている。そしてハードシェイクにも耐え得るボディーが備わっている事から上田氏の評価は高いのだろう。また、スコッチウイスキーのシングルモルトはピートのレベルや樽使いなどの製造方法に多様性があるため無尽蔵の個性があり、同様に原酒が多く使用されるブレンデッドウイスキーも、ブレンダーの手腕によって様々なキャラクターがあるといえる。よって、上田氏のキングス・バレイもお客様の嗜好に合わせてホワイト&マッカイとオールド・パーを切り替えて選択している。

アイリッシュウイスキーがあまり該当していない理由は2点考えられる。1点目はボディーの軽さ、2点目はこの表が制作された1995年頃は使用出来るアイリッシュウイスキーの選択肢が少なかった。現在は雨後の筈のように蒸留所が増え

図表7 ウイスキーの種類とカクテルの相性 *10

S=スコッチ、I=アイリッシュ、B=バーボン、C=カナディアン、J=ジャパニーズ
○=マッチする、△=計容れ、×=合わない

カクテル名	S	I	B	C	J	備考
マンハッタン	×	×	△	○	×	ライウヰスキーが合う（カナディアンはライが生原料）。
ロブ・ロイ	○	×	△	×	×	別名「スコッチ・マンハッタン」。マンハッタンのスコッチ版。
ウイスキー・サワー	△	△	○	△	△	アメリカではバーボン、ヨーロッパではスコッチが使用される。
ニューヨーク	×	×	○	△	×	ネーミングからいってもバーボンを。
オールドファッションド	△	△	○	△	△	カナディアンを使用するレシピもある。
アイリッシュ・コーヒー	×	○	△	×	×	ネーミングどおり、アイリッシュが原則。
ゴッド・ファーザー	○	△	△	△	△	ラスティ・ネイルのアレンジなのでスコッチを。カナディアンも飲みやすい。
ラスティ・ネイル	○	△	×	△	△	スコッチをベースにしたりキュールであるドランブイのミキシングだから。
ミント・ジュレップ	×	×	○	×	×	ケンタッキー生まれのカクテルゆえ。
フォーリーフ・クローバー	×	×	×	×	○	サントリー主催のコンクール優勝作品。
キングス・バレイ	○	×	×	×	×	スコッチウヰスキー協会主催のカクテルコンクール入賞作品。
ムーン・リバー	×	×	○	×	×	映画「ティファニーで朝食を」の主題歌からイメージしたカクテル。

図表8 上田和男氏
「キングス・バレイ」*11



- ホワイト&マッカイ 4/6
 - コアントロー 1/6
 - フレッシュライムジュース 1/6
 - ブルーキュラソー(ボルス) 1tsp
- *7 当初、ウヰスキーはグランツ。現在はオールド・パーと併用。スコッチウヰスキー広報センター主催、3団体後援の第1回スコッチ・ウヰスキー・カクテルコンテスト優勝作品

つつあり、今後の多様性に期待をしたい。

続いての引用を見ていただきたい。上田氏はブラウンスピリットベースのカクテルについてこう記している。

カクテルの調整は、使用する酒以上の味を引き出すことが前提だ。ブラウンスピリットは完成された酒であるがゆえ、それ以上のよさを引き出すことが、とてもむずかしい作業になる。しかし困難ゆえ、カクテルをつくる意味や本質に通ずるところがある。その意味において、ブラウンスピリットのカクテルは、ある種カクテルづくりの神髄ともいえよう。^{*12}

ブラウンスピリットをベースとしてカクテルを作るのは確かに難しい。冷やし過ぎると香りは半減し、所作や素材によっても一步間違えると風味そのものを壊しかねないからだ。非常にデリケートな酒だが、それを最も活かす力を持っているのがジャパニーズバーテンダー達だと筆者は考えている。その裏付けとして、ここ数年のウイスキーを使用したカクテルコンペティションの世界大会を例にあげたい。

2015年ワールドクラス世界大会で金子道人氏がジョニーウォーカーを使用したカクテルで優勝。また、2016年ジェムソン世界大会では新井和久氏が優勝し、ザ・シーバスマスターズ2017世界大会では鈴木敦氏が優勝している。日本人によるウイスキーベースカクテルは世界で評価され快進撃を続けている。カクテルづくりの神髄を最も身につけているのはジャパニーズバーテンダー達なのである。

続いては岸氏の著書スタアバーカクテルブックに綴られた、スタアバーでのウイスキーベースカクテルの現状と、今後の可能性の記述を見ていただきたい。

これだけ海外からいらっしゃる方が多くなると、日本人との好みの違いもはっきりとわかり、なかなか興味深いものです。ご注文が多いのは、ウイスキーベースのカクテルです。日本では、オールドファッションドがベスト5に入ることはまずないのですが、欧米の方だと、人気ベスト3が、

● サゼラック

(ライ・ウイスキー、アブサン、ビターズ、レモンピール)

● オールドファッションド

(ライかバーボン・ウイスキー、砂糖、ビターズ、オレンジ)

●マンハッタン
(ライカバーボン・ウイスキー、スイートベルモット、ビターズ)
次にロブロイ

(スコッチ・ウイスキー、スイート・ベルモット、ビターズ) というところでしょうか。

中略

ちなみに、日本人の好むカクテルは1位ジントニック、2位マティニ、3位ギムレットです(2014年度日本バーテンダー協会カクテル・ランキング)

中略

ご存知のようにロブロイは「スコッチ・マンハッタン」とも呼ばれていて、マンハッタンのレシピはライカバーボンというアメリカン・ウイスキーがベースだったのを、スコッチに替えたものです。だったらジャパニーズ・ウイスキーをベースにしたものにも、何かオリジナルな名前をつけられないか……と私は考えています。日本のお酒をベースにした日本発のスタンダード・カクテルができるかと夢みているのです。^{*13}

岸氏は、スコッチウイスキー広報センター主催、3団体後援の第4回スコッチ・ウイスキー・カクテルコンテストにおいて、当時史上最年少の24才でサマー・ヒースを生み出して見事優勝している。その副賞としてスコットランド全土を回り、それをきっかけにアイラ島特別民間親善大使(ambassador of Islay)に任命された。岸氏が歩んできた軌跡の中で1番最初に開いた扉がサマー・ヒースであり、現在は多くの海外からのゲスト達にウイスキーベースカクテルを供する日々が続いている。

少し振り返りたい。図表1のランキングでは、日本人が最も多く注文するジントニックはランク外である。やはり日本人にとって、ウイスキーベースカクテルは受け入れ難い存在なのであろうか。岸氏のジャパニーズウイスキーをベースにしたマンハッタンの夢も叶わないまま終わってしまうのか。

確かにウイスキーベースカクテルを日本に波及す

図表9 岸久氏
「サマー・ヒース」^{*14}



- スコッチ・ウイスキー(デュワーズ12年)40ml
 - クレームドカシス(ルジェノワール・ド・ブルゴーニュ)10ml
 - ドランビュイ10ml
 - ライムジュース1tsp.
 - 材料と氷をシェーカーに入れ、シェークする。パールオニオンとミントの葉を飾る。
- *8 スコッチウイスキー広報センター主催、3団体後援の第4回スコッチ・ウイスキー・カクテルコンテスト優勝作品。当時最年少の24歳の時の優勝作品

るためには、何かしらのムーブメントが起こらない限りは難しい。しかし 2020 年、確実にそのムーブメントは起こるだろう。東京オリンピック・パラリンピックでは、多くのバーに前例がない程の海外からのゲスト達が訪れ、さも当たり前のようにオールドファッションドやロブロイなどが注文される事となる。当然そうなれば、ジャパニーズバーテンダー達はより多くのウイスキーベースカクテルを作る事になる。そして、日本人のゲスト達もその影響を全く受けない筈がない。少なからず興味を持った人の中には、初めてオールドファッションドを注文してみる人も現れるだろう。ウイスキーベースカクテルが、日本のバー文化に到来する瞬間はこの時だと筆者は考えている。そして日本には、ウイスキーベースカクテルのハイボールの成功例がある事も忘れてはならない。ここからはハイボールブームをヒントにウイスキーベースカクテルの可能性について考察していきたい。

【進化を遂げるハイボール】

2008 年から再び訪れたハイボールブーム。それから約 10 年が経過し、ハイボールは新たなスタイルへと徐々に進化を遂げている。まずはハイボールの語源について触れておきたい。ハイボールの語源には諸説あるが、有名となっているのが西部開拓時代のアメリカの鉄道のハイ・ボール信号機説や本場スコットランドのゴルフ場での High Ball (高い球) 説である。しかし今最も有力になっているのはデュワーズで知られるトマス・デュワーがハイボールの生みの親だとする説であろう。以下 Whisky World 2016 JUNE 号からの引用である。

賞歴 500 以上、英国王室御用達にもなったデュワーズ 160 余年の歴史の中に、様々な諸説はあるが、デュワーズがハイボールの起源であると刻まれている。時は 1905 年のアメリカ。スコッチを楽しもう (楽しむ=have a ball) とサロンへ行ったが、ここで出されたグラスが低かったので「もっと背の高いグラスでくれないか。そうすれば、もっと楽しめる (high ball)」とトミー・デュワーが発した。これが、スコッチハイボールの誕生した瞬間である。*15

これがハイボールの語源とされている。では、続いてハイボールの定義とは何かを確認しておきたい。改定 NBA 新オフィシャルカクテルブックには以下のよ

うに記されている。

ハイボールは、スピリットをはじめあらゆる酒がベースに使われ、プレーン・ソーダだけでは無く、水、ジンジャー・エール、トニック・ウォーター、ジュース類など、各種ソフト・ドリンクがミックスされる。*16

一般的に、ウイスキーをベースにソーダで割ったスタイルがハイボールと認識されている。しかし、ルール上はウイスキーの水割りであっても、極論ジントニックであってもハイボールと呼べるのだ。

様々なスタイルのハイボールを知る上で、わかりやすい例の1つが多様化するハイボール缶【以降、缶ハイとする】だ。図表10のグラフを見ると、コンビニやスーパーでも気軽に手に入る缶ハイ市場は毎年増加傾向にある事がわかる。

では、それぞれのメーカーが市場に送り出した缶ハイのキャラクターを見てみよう。サントリーはウイスキーとソーダのシンプルな缶ハイに加え、トリスがベースのジンジャー缶ハイやジムビームがベースのシトラス風味の缶ハイも販売。盛り上がりを見せる RTD 市場の消費者の多くは、20代～30代の若者であるため、彼らに寄り添う形で趣向を凝らしたラインナップを開拓している。CM にタレントのローラを起用した影響は大きく、若者や女性にも指示をされ売上は好調なようだ。

また、アサヒは100年以上続くウィルキンソンという強力なブランドを打ち出す事により、コンビニなどで人気のある RTD の陳列の中でも、缶ハイへの注目度を上げる事に成功。また、今年7月にニッカ淡麗辛口ハイボールをリリース。トレンドの瀬戸内レモンを使用する事で清涼感を演出した。

図表10 RTD に関する消費者飲用実態調査
サントリーRTD レポート 2018 *17

【RTD 市場の推移 (2012～2018年)】



そして、キリンも今年7月にスコッチウイスキー国内販売量No.1のホワイトホースの缶ハイを販売開始。これを機に、スコッチウヰスキーベースの缶ハイが今後もRTD市場の新たな刺客として続々と登場する日がやってくるかもしれない。

ハイボールブームも約10年が経過。人気のある缶ハイと平行するかのように、ハイボールの作り方、そして飲み方においても様々な試みがなされている。例えば、キリンの富士山麓の山頂ハイボールは面白い試みだ。ウイスキーとソーダの比率を変えることで5号目、7号目、そして山頂と表現。ウイスキーとソーダの割合は5合目で1対5、7合目で1対4、山頂では1対3と、山頂に近づくにつれてウイスキーの比率が高くなる。度数も50%と高いため、山頂まで達成出来たあ까つきには次はロックやストレートで試してみたくなる人達も少なくないだろう。

また、MHDが提唱するタリスカーストームのハイボールにブラックペッパーを入れた、通称タリスペッパーはバーで人気を博しており、簡単に作れることから自宅で楽しむ人達も増加している。また、同社はグレンモーレンジィのハイボールにスプレー式の容器に入れたオレンジオイルを吹きかけるツールも今年9月に開発。従来のカットレモンを加えるスタイルだけではなく、今後は完成したハイボールにもう一手間何かを加えた進化型ハイボールが流行るのではないかと感じている。

そして、最も進化を遂げたハイボールを紹介したい。今年、六本木ヒルズで期間限定のブラックニッカジャーハイバーが開設された。ブラックニッカにあらかじめ大葉やドライブルーベリー、和山椒などを浸しておき、それをベースにソーダで割って完成させる。昨今お酒に何かを浸すやり方をバーテンダー達はインフュージョン法と呼んでいる。日本で最もインフュージョン法として身近なものが、梅をスピリットで漬け込んだ梅酒であろう。

このように、ハイボールも約10年で多様化し変化を遂げ続けているのである。

図表11
タリスペッパー*18



図表12 オレンジオイル
筆者作成・撮影



【まとめ】

これまでの考察を踏まえ、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックが契機となり、ウイスキーの楽しみ方が一気に拡大すると考えている。理由は、次のとおりである。

第一に、ウイスキーの普及には、カクテルというワンクッションが必要と考えられる。ウイスキーは基本的に度数が高い酒であり、業界的には飲みやすいといわれるブレンデッドウイスキーも慣れない人にはどうしても抵抗感があり、日本人にとっては、度数の高さにより敬遠される事もある。そこで、筆者はウイスキーが普及していくためには、ハイボールとウイスキーの間にもうワンクッションがあつてもいいのではないかと考えている。そのワンクッションこそが、世界で最も支持をされ、飲まれ続けているウイスキーベースカクテルではないだろうか。

第二に、ジャパニーズバーテンダー達の作るウイスキーベースカクテルは世界で高い賞を取り続けている。昔も今もその勢いは変わることなく、ジャパニーズバーテンダー達の技術は今も進化を続けている。

第三に、日本では1950年代からハイボールが流行った。そして2008年から約10年と続くハイボールブームは多くの日本人にウイスキーを気軽に楽しむための基盤を形成した。

第四に、世界と日本が辿ってきたそれぞれのウイスキーベースカクテルの文化が交わう瞬間は間もなく訪れる。それが2020年の東京オリンピック・パラリンピックであり、多くのバーでウイスキーベースカクテルが注文される姿を目の当たりにする機会が日常的にもたらされる。

かつて、日本でウイスキーベースカクテルは流行らないといわれていた頃と2020年では全く環境が異なるのだ。2020年に全ての準備が整い、そこに、斬新なウイスキーベースカクテルを市場に提案することで、ウイスキーの楽しみ方が一気に広がり、広く親しまれるようになるのではないだろうか。

留意点として、ジャパニーズバーテンダー達がウイスキーベースカクテルを作る際に守らねばならない点がいくつかある。ウイスキーの本来の魅力はその豊かな香味とストーリーであろう。ベースとなるウイスキーに関心を持ってもらえる

ように香味を活かし、個性をわかりやすく、そして親しみやすいカクテルを作る事がマストである。そのためには十分な知識と繊細な技術、そしてウイスキーへのリスペクトがある事が絶対条件だと考えている。ウイスキーを伝えるためにバーテンダーが出来る事。その1つの楽しみ方にウイスキーベースカクテルがあり、より多くの人達にウイスキーを知っていただけたら幸いである。

【実証例】

去年9月、筆者は「Whisktail（ウイスクテイル）」という言葉をつくり商標申請をした。WhisktailとはWhiskyとCocktailを組み合わせた造語で、本稿のテーマに掲げたウイスキーベースカクテルを短縮した言葉である。そして今年の7月に認可（登録番号第6050899号）が下りた。

僭越ながら、Whisktailの定義を以下の様に定めさせていただいた。

1. ウィスキーベースである事
2. ウィスキーの香味を活かす事
3. ウィスキーへのリスペクトがある事

そしてWhisktailを新たなウイスキーの楽しみ方の1つとして浸透させるべく、バーテンダーチーム Whisktail.tokyo（ウイスクテイルドットトウキョウ）を結成した。昨年Bols Around the World世界大会2位となった石村正樹氏を中心とする20名弱のバーテンダー達が同プロダクトに賛同しメンバーとなった。以下、活動履歴と決定事項である。

2018年6月	<ul style="list-style-type: none">● Whisktail.tokyo発足。● 新宿ビッククロにてザ・グレンリベットファウンダーズリザーブを使用したウイスクテイルをプロデュースし、販売促進に貢献。
2018年7月	<ul style="list-style-type: none">● リカマンウイビアメッセin京都にてウイスクテイルベースを出展。ザ・グレンリベット12年、ラフロイグ10年、グレンドロナック12年のウイスクテイルを販売。
2018年9月	<ul style="list-style-type: none">● ホテルウェスティン東京での披露宴にて、ゲストバー

	<p>テンダーとして出演。ニッカフロムザバレルを使用したウイスクテイルを提供。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 長和町 Whisky&Beer キャンプにてウイスクテイルブースを出展。 ザ・グレンリベット 12 年、ラフロイグ 10 年、グレン ドロナック 12 年、グレンモーレンジィオリジナル、タリスカー10 年、ウッドフォードリザーブを使用したウイスクテイルを販売。
2018 年 10 月	<ul style="list-style-type: none"> ● Tokyo Whisky Library にてフォトジェニックな進化系ボタニカルハイボールワークショップを開講。グレンモーレンジィオリジナルとタリスカー10 年を使用したボタニカルの進化系ハイボールを参加者にレクチャー。 ● パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会と BAR TIMES のフードペアリング PR 動画にて、ウッドフォードリザーブ を使用したウイスクテイルを配信。 https://youtu.be/PTG7i5VHBBg
2018 年 11 月	<ul style="list-style-type: none"> ● 六本木ヒルズ グレンモーレンジィハウスにてゲストバーテンダーとして出演。グレンモーレンジィオリジナルのシグネチャーウイスクテイルを提供。 https://search.yahoo.co.jp/amp/s/prtimes.jp/main/html/rd/amp/p/000000342.000006986.html%3Fusqp%3Dmq331AQGCAEoAVgB ● 東京 Whisky Festival MHD ディアジオブースにてゲストバーテンダーとしてタリスカーストーム、グレンモーレンジィオリジナル、アードベッグ TEN を使用したウイスクテイルを提供。 ● 東京 Whisky Festival ミリオン商事ブースにてゲストバーテンダーとしてグレンファークラス 105 を使用したウイスクテイルを提供。 ● 東京 Whisky Festival ブラウンフォーマンブースにてゲストバーテンダーとしてウッドフォードリザーブ を使用したウイスクテイルを提供。 ● オランダ企業、コッパートクレス社が開発したマイクロハーブを使用したウイスクテイル 4 種の PR 動画が

	<p>BAR TIMES と PR TIMES より配信。</p> <p>https://www.bar-times.com/contents/67455/</p> <p>https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000091.000004291.html</p>
以降、予定	
2018 年 12 月	<ul style="list-style-type: none"> ● ウイスキー写真・作品展 Why do you like Whisk(e)y にてウイスクテイルブースの出展が決定。
2019 年 1 月	<ul style="list-style-type: none"> ● 名古屋ウイスキーラバーズにてウイスクテイルブースの出展が決定。
2019 年 2 月	<ul style="list-style-type: none"> ● ウイスキーとウイスクテイルを中心とした BAR LIVET 2号店 店名「新宿ウイスキーサロン」の開店が決定。 ● 秩父ウイスキー祭 ペルノリカールジャパンブースにてゲストバーテンダーとしてウイスクテイルを提供する事が決定。 ● 秩父ウイスキー祭 ミリオン商事ブースにてゲストバーテンダーとしてウイスクテイルを提供する事が決定。
2019 年 4 月	<ul style="list-style-type: none"> ● マスター オブ ウイスキー 倉島英昭氏主催 BLINDED BY FEAR にてゲストバーテンダーとしてウイスクテイルを提供することが決定。 ● 二子玉川 高島屋 カルチャーセンターにてフォトジエニックな進化系ハイボールワークショップの開講が決定。

最後となったがバーテンダーチーム Whisktail.tokyo で共同開発したウイスクテイル全 13 種。そして筆者が経営する BAR LIVET のバーテンダー恒川祥吾（ウイスキー文化研究所認定ウイスキープロフェッショナル）、小倉友翔（JSA 認定ソムリエ、シェリー委員会認定ベネンシアドール）と共に開発した Whisktail 全 101 種のレシピを掲載し本稿を終了とさせていただく。いずれも我々ジャパニーズバーテンダー達が“スピリッツ”をこめた作品だ。

参考文献

- * 1 ➤ DRINKS INTERNATIONAL 公式ホームページ The World's Best-Selling Classic Cocktails 2018 を参考に筆者が簡潔に制作したランキングである。赤文字がウイスキーベースカクテル
http://m.drinksint.com/news/fullstory.php?aid/7543/The_World_92s_Best-Selling_Classic_Cocktails_2018.html?current_page=5
- * 2 ➤ 【サヴォイ・カクテルブック】ピータードレーリー著 サヴォイ・ホテル著 日暮雅通 通訳 2007 年 2 月 15 日初版 2 刷発行 P13
- * 3 ➤ 【カクテルポケット図鑑】中村健二著 主婦の友社 1991 年 4 月 20 日発行 404 ページ引用
- * 4 ➤ 【サヴォイ・カクテルブック】ピータードレーリー著 サヴォイ・ホテル著 日暮雅通 通訳 2007 年 2 月 15 日初版 2 刷発行 143 ページサザラックレシピ引用
- * 5 ➤ 【サヴォイ・カクテルブック】ピータードレーリー著 サヴォイ・ホテル著 日暮雅通 通訳 2007 年 2 月 15 日初版 2 刷発行 114 ページオールドファッションドレシピ引用
- * 6 ➤ ホームページ <https://www.saveur.com/article/recipes/penicillin-scotch-cocktail> を参考に筆者が簡潔に作成したペニシリンのレシピである。
- * 7 ➤ 【改訂増補カクテルテクニック】上田和男著 柴田書店 改訂増補版 2010 年 3 月 5 日初版発行 33 ページ引用
- * 8 ➤ 【カクテル 400】中村健二 著 主婦の友社 2003 年発行 12 ページエリカレシピ引用
- * 9 ➤ 【カクテルの贈り物】中村健二 著 主婦の友社 1996 年 12 月 23 日第 1 刷発行 1 ページ引用
- * 10 ➤ 【改訂増補カクテルテクニック】上田和男著 柴田書店 改訂増補版 2010 年 3 月 5 日初版発行 55 ページ引用
- * 11 ➤ 【世界に響くハードシェイク～バーテンダー上田和男の 50 年～】達磨 信 著 柴田書店 初版発行 2014 年 7 月 25 日 130 ページキングスバレイレシピ引用
- * 12 ➤ 【改訂増補カクテルテクニック】上田和男著 柴田書店 改訂増補版 2010 年 3 月 5 日初版発行 33 ページ引用
- * 13 ➤ 【スター・バーカクテルブック】岸久著 文藝春秋 2015 年 8 月 20 日第 1 刷発行 192～193 ページ引用
- * 14 ➤ 【スター・バーカクテルブック】岸久著 文藝春秋 2015 年 8 月 20 日第 1 刷発行 32 ページサマー・ヒースレシピ引用
- * 15 ➤ 【Whisky World 2016 JUNE】土屋守著 ゆめディア 2016 年 5 月 31 日発行 23 ページ引用
- * 16 ➤ 【改定 NBA 新オフィシャル・カクテルブック】一般社団法人日本バーテンダー協会 著 柴田書店 改訂版初版発行 2016 年 11 月 1 日 208 ページ引用
- * 17 ➤ RTD に関する消費者飲用実態調査 サントリーRTD レポート 2018 のグラフ (<https://www.suntory.co.jp/news/article/13128.html>)を参考に、筆者がわかりやすく修正を加えた。
- * 18 ➤ https://talisker-online.jp/life_with_talisker/ Life with Talisker の図を引用

Whisktail.tokyo 共同開発ウイスクテイル 全13種



Green Quiet

- ザ・グレンリベット 12y 40ml
- オレンジジュース 15ml
- リンゴ酢 1tsp
- アップルパイシロップ 10ml
- 乾燥コブミカンの葉 1~2枚
- 乾燥ライアップル 1枚
- 自家製シナモンピターズでフランベ
- 2018/7/28 リカマンウイビアメッセ in 京都 2018 <販売>
- 2018/9/22, 23 長和町 Whisky & Beer キャンプ 2018 <販売>



KEY and BRICK

- ウォッカシトロン 40ml
- 冷やしめ 10ml
- レモンジュース 10ml
- 注射器にラフロイグ 10y を 10ml 入れ、フロートさせながら召し上がっていただく



COLDBREW GAEIC COFFEE

- グレンドロナック 12y 40ml
- コールドブリューコーヒー 40ml
- アプリコットジャム 2tsp
- トニックウォーター UP

- 2018/7/28 リカマンウイビアメッセ in 京都 2018 <販売>
- 2018/9/22, 23 長和町 Whisky & Beer キャンプ 2018 <販売>



巨峰×ウッドフォードリザーブのウイスクテイル

- ウッドフォードリザーブ 30ml
- アセロラジュース 20ml
- 巨峰ジュース UP
- 巨峰 1粒
- 2018/9/22, 23 長和町 Whisky & Beer キャンプ 2018 <販売>



梨×タリスカーのウイスクテイル

- タリスカー10年 30ml
- 梨 3スライス
- 梨ジュース UP
- 2018/9/22, 23 長和町 Whisky & Beer キャンプ 2018 <販売>



柿×グレンモーレンジのウイスクテイル

- グレンモーレンジ オリジナル 30ml
- アイスアールグレイティー 30ml
- フレッシュの柿 適量
- 熟しきった柿 適量
- 2018/9/22, 23 長和町 Whisky & Beer キャンプ 2018 <販売>



タリスカーボタニカルスパイシーハイボール

- インフュージョン タリスカー 30ml (6時間前にタリスカーボタニカル10yにブラックペッパーホールを適量浸しておいたもの)
- クラマトジュース 30ml
- ジンジャービア UP
- バジル 1枚
- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供作品>



グレンモーレンジボタニカルフルーツハイボール

- インフュージョン グレンモーレンジ 30ml (6時間前にグレンモーレンジオリジナルにドライマンゴーを適量浸しておいたもの)
- アプリコットジャム 1tsp
- トニックウォーター UP
- ローズマリー
- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供作品>



グレンモーレンジボタニカルシトラスハイボール

- インフュージョン グレンモーレンジ 30ml (6時間前にグレンモーレンジオリジナルにレモンピールとグレープフルーツピールを適量浸しておいたもの)
- ソーダ UP
- ドライレモン
- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供作品>

- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>
- 二子玉川 高島屋 カルチャーセンターにてフォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>

- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>
- 二子玉川 高島屋 カルチャーセンターにてフォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>

- 2018/10/14 Tokyo Whisky Library × Whisktail 東京合同企画 フォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>
- 二子玉川 高島屋 カルチャーセンターにてフォトジェニックなボタニカルハイボールワークショップセミナー<提供予定作品>

UMAMI & SMOKY



- アードベッグ TEN 30ml
- カカオリキュール ブラウン 10ml
- 珈琲 20ml
- グレープフルーツ ジュース 20ml
- ウマミビターズ 2 ～3ドロップ
- 乾燥菊
- 生姜ジュース適量

Broken Umbrella



- タリスカーストーム 40ml
- ドランブイ 15ml
- ライムジュース 10ml
- オリーブの汁 2～3tsp
- ミント
- ソーダ UP
- ブラックペッパー 適量

The Scotch Suzette



- グレンモーレンジ オリジナル 30ml
- アプリコットリキュール 15ml
- オレンジジュース 15ml
- オルジェートシロップ 1tsp
- マラスキーノリキュー 1tsp
- 自家製バタービターズ 1 スプレー
- バタービターズをグラスに掛けてからフランペー

- 2018/11/24, 25
WHISKY Festival TOKYO 2018
MHD ブース〈提供作品〉

- 2018/11/24, 25
WHISKY Festival TOKYO 2018
MHD ブース〈提供作品〉

- 2018/11/24, 25
WHISKY Festival TOKYO 2018
MHD ブース〈提供作品〉
- 2018/11/15 グレンモーレンジハウス in 六本木ヒルズ〈提供作品〉

Thank you, my parents



- ニッカフロムザバル 30ml
- ベネディクトイン 10ml
- レモンジュース 5ml
- ハチミツ 1tsp
- ラベンダービターズ 3ドロップ
- アップルタイガー UP
- レモンピール

- 2018/9/8 ホテルウエスティン
東京での披露宴〈提供作品〉

BAR LIVET 開発ウイスクティル 全101種

ジャパニーズコリンズ



- 富士山麓 40ml
- レモンジュース 20ml
- グレナデンシロップ 1tsp
- ソーダ UP
- ドライライム

マッカラーアメジスト



- マッカラーダブルカスク 12y 40ml
- 巨峰 3～4粒
- ガーネッシュに巨峰1粒

リベットオールドファッションド



- ザ・グレンリベット 12y 40ml
- リンゴジュース 20ml
- 蜂蜜 1tsp
- 自家製ジンジャー シロップ 1tsp
- 削ったシナモン
- シナモンスティック1本
- ドライアップル 1枚
- ドライオレンジ 1枚
- スターAnis 1個

ジャパニーズゴッドファーザー	ジャパニーズゴッドマザー	スカイボートソング
<ul style="list-style-type: none"> 竹鶴ピュアモルト 40ml アマレット 20ml ほうじ茶 適量 	<ul style="list-style-type: none"> 竹鶴ピュアモルト 40ml アマレット 10ml ニッカアップルワイン 10ml オレンジピール 	<ul style="list-style-type: none"> タリスカースカイ 30ml レモンジュース 10ml コアントロー 20ml ブルーキュラソー シロップ 5ml レモンピール 金箔
ベンバイベン	ショコラ ド キルダルトン	白馬亭
<ul style="list-style-type: none"> ベンネヴィス 10y 20ml ベネディクトイン 10ml 	<ul style="list-style-type: none"> ラフロイグ 10y 10ml アードベッグ 10y 10ml ラガーヴーリン 16y 10ml カカオホワイト 30ml 生クリーム 20ml グラスにカカオパウダー 	<ul style="list-style-type: none"> ホワイトホース 20ml コアントロー 10ml 自家製ジンジャーウォッカ 10ml 辛口 GA UP レモン 1個分のピール
ジェントルマンコークハイ	オーカディアン	キース・ロワイアル
<ul style="list-style-type: none"> ジェントルマンジャック 30ml ジャックダニエル テネシー・ハイニー 10ml コーラ UP ソーダ少量 カットレモン 	<ul style="list-style-type: none"> ハイランドパーク 12y 30ml グランマルニエ 15ml ラベンダーシロップ 5ml カカオニブでハーフムーン ラベンダー 	<ul style="list-style-type: none"> ストラスアイラ 12y 20ml エルダーフラワーリキュール 10ml ミスティア 15ml シャンパン UP 金箔
イーグルズネスト	ケルズの書	カナリヤ
<ul style="list-style-type: none"> イーグルレア 30ml チェリーヒーリング 15ml ライム ジュース 15ml 	<ul style="list-style-type: none"> タラモアデュー 12y 20ml アイリッシュミスト 20ml ベイリーズ 20ml カカオニブ1つまみ 	<ul style="list-style-type: none"> グレンモーレンジ オリジナル 20ml アプロコットリキュール 15ml シャルトリューズ ジョーヌ 15ml ソーダ UP スター・アニス ミント
八重桜	バグパイパー	スペニッシュアメリカーノ
<ul style="list-style-type: none"> 山崎 30ml チェリーヒーリング 15ml 桜リキュール 15ml レモンジュース 10ml チャーピル 乾燥させた桜 	<ul style="list-style-type: none"> アペラワー 12y 20ml サザンカンフォート 20ml クランベリージュース 20ml レモンジュース 10ml グレナデンシロップ 1tsp オレンジ&マンダリンビターズ 1ドロップ 	<ul style="list-style-type: none"> ウッドフォードリザーブ 20ml カンバリー 20ml シェリーベルモット ロツソ 10ml オレンジ 1/6 トニック UP オレンジピール ミント

ロイヤルティータイム



- ロイヤルロッホナガー 12y 20ml
- モスカテル 10ml
- アールグレイ 20ml
- レモン 1/6
- レモンピール

柿フェルディ



- アバフェルディ 12y 30ml
- ペドロヒメネス 5ml
- シェリーベルモット ロツ 5ml
- 柿 1/4 個
- アマランサス (マイクロハーブ)
- コリアンダー (マイクロハーブ)

ファーストクラス



- グレンモーレンジィ 18y 10ml
- ヘネシー XO 10ml
- ロンサカバ XO 10ml

マリー・アントワネット



- ボウモア 12y 30ml
- モーツアルト 10ml
- ティフィン 10ml
- ミルクリキュール 10ml
- チョコビターズ 3ドロップ
- カカオニブ
- ボウモア 12y スプレーを 2 度ふりかける
- 金箔

A.A.A(トリプルエー)



- アベラワー 12y 20ml
- アップルブランデー (カルバドス) 20ml
- アブコットブランデー 10ml
- レモンジュース 10ml
- グレナデンシロップ 1tsp
- カリブ 1tsp
- レモンピール

テンプルバー



- ジェムソン 20ml
- グリーンアップルリキュール 10ml
- ミスティア 20ml
- シェリーベルモット ブラン 20ml
- ブルーキュラソーシロップ 1tsp
- レモンピール

Granada



- ウッドフォードリザーブ 20ml
- シェリーベルモット ブラン 20ml
- オレンジビターズ 2 ドロップ
- オリーブ

スマズ・コーヒー



- ザ・グレンリベット 15y 20ml
- ペドロヒメネス 15ml
- ホイップ生クリーム 20ml
- コーヒー適量
- シナモン適量
- ココアパウダー

ミネ・スチュワート



- トバモリー 10y 30ml
- トマトジュース 150ml
- ジンジャービターズ 3 ドロップ
- バルサミコ酢 1 ドロップ
- コンソメ 1/2 個
- ブラックペッパー、パセリ、ドライトマト、ベーコン、チャーピル、ロックチャイブ (マイクロハーブ)、クレイジーピー (マイクロハーブ)

カナディアン・サンライズ



- カナディアンクラブ 20ml
- ピーチツリーリキュー 15ml
- オレンジ 1/2 個
- コアントロー 10ml
- 赤ワイン 10ml

シュ・シュ



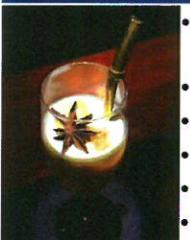
- レッドstag 20ml
- ルジェ・ストロベリー 10ml
- スロージン 10ml
- シャンポール 10ml
- ミックスベリー
- ソーダとトニックウォーター同量 UP

Monkey Magic

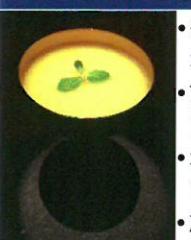
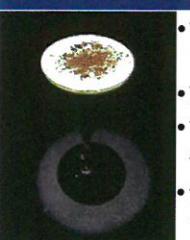


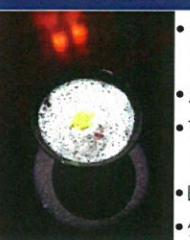
- モンキーショルダー 25ml
- バニラアイス 1 すくい
- バナナ 1/2
- アンゴスチュラビターズ 1 ドロップ
- チョコレートソース
- シナモンスティック

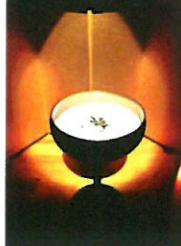
バーテンダー・アフターコロージング	フレイザード	ダービージェラート
 <ul style="list-style-type: none"> デュワーズホワイ トラベル 30ml グレープフルーツ ジュース 45ml トニックウォータ ー UP バジル (マイクロハーブ) 	 <ul style="list-style-type: none"> ザ・グレンリベット 15y 5ml ペドロヒメネス 5ml チョコレートアイス 1すくい シナモンピターズバーナー 2~3 ブッシュ スライスアーモンド ミント 旬のフルーツのスライス 	 <ul style="list-style-type: none"> ウッドフォードリザ ーブ 30ml GET27 15ml ホワイトカカオリキ ユール 10ml バニラアイス 1すくい ミントビターズ 3ドロップ ミント

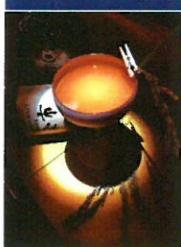
Ard berg	ハイランドクリーム	ダビンチ
 <ul style="list-style-type: none"> アードベッグ TEN 20ml ピコン 10ml ウンダーベルグ 5ml ハチミツ 1tsp ドライライム ドライオレンジ スターAnis 	 <ul style="list-style-type: none"> ティーチャーズ 20ml ティフィン 10ml 卵黄 1個 牛乳 20ml シュガーシロップ 2tsp マスカルポーネチーズ 2tsp クルミオイル 0.5tsp アニシード スターAnis 	 <ul style="list-style-type: none"> オーヘントッシャ ン 12y 20ml カンパリ 5ml アマレット 10ml ホットオレンジ ユース 90ml ドライオレンジス ライス シナモンピターズ 適量

ジャパニーズオールドファッションド	ラワーサイドネグローニ	ラベンダーメローイング
 <ul style="list-style-type: none"> 響ジャパニーズハーモニー 30ml リンゴジュース 20ml 紫蘇リキュール 1tsp ゆかり適量 紫蘇(マイクロハ ーブ) 	 <ul style="list-style-type: none"> アベラワー 12y 30ml 角砂糖 1個 アボットピターズ 4ドロップ ピコン 5ml クレームドバナナ 5ml オレンジピール 	 <ul style="list-style-type: none"> ジャックダニエル テネシーハニー 20ml ラベンダーシロップ 5ml ラベンダーティー 1摘み ホイップしたホットミルクをUP ジンジャーピターズを3ドロップ ドライラベンダー

グレンオランジエ	スペイサイドティラミス	ジョニースモーカー
 <ul style="list-style-type: none"> グレンモーレンジ オリジナル 30ml アプリコットリキュール 15ml オレンジジュース 15ml 冷凍みかん 3個 ミント 	 <ul style="list-style-type: none"> マッカラフайнオーク 10y 20ml アイスコーヒー 15ml マスカルポーネ チーズ 2tsp シュガーシロップ 10ml カカオパウダー 	 <ul style="list-style-type: none"> ジョニーウォーカー ブラックラベル 30ml アマレット 20ml ペドロヒメネス 1tsp 巨峰 3個 オークチップで瞬 間スモーク

トラモント	リーガルアップルティー	ミリオンパイパーズ
 <ul style="list-style-type: none"> グレングラント 12y 30ml アペロール 10ml レモンジュース 10ml オルジェートリキュール 5ml オレンジ&マンダ リンピターズ 2ド ロップ 	 <ul style="list-style-type: none"> シーバスリーガル 18y 20ml リンゴジュース 120 ml アールグレイ 適量 シナモンピターズ 適量 ドライアップル 	 <ul style="list-style-type: none"> 100 パイパーズ 15ml スロージン 10ml アプリコットリキュール 10ml レモンジュース 10ml グレナデンシロップ 1tsp 金箔

風香る茶の調べ  <ul style="list-style-type: none"> 知多 40ml レモンジュース 5ml シュガーシロップ 10ml 卵白 15ml 抹茶パウダー 適量 焙じ茶葉 適量 	レブミュール  <ul style="list-style-type: none"> ボウモア 12y 15ml マンサニージャ 15ml レモングラスシロップ 1tsp ジンジャービア UP レモンピール 紫蘇(マイクロハーブ) ロックチャイブ(マイクロハーブ) 乾燥レモングラス 	ヘーゼルロイグ  <ul style="list-style-type: none"> ラフロイグ 10y 30ml フランジェリコ 20ml フェルネットブランカミント 5ml オークチップで瞬間スモーク ドライライム スターアニス
--	--	---

余市の唄  <ul style="list-style-type: none"> 余市 30ml ニッカアップルワイン 15ml アップルジュース 15ml アップルパイシロップ 1tsp ジンジャービターズ 2ドロップ 麦の穂 	Rose for you  <ul style="list-style-type: none"> ローズティーでインフュージョンしたフォアローゼズブラック 30ml ライムジュース 15ml グレナデンシロップ 5ml 	横丁梅ミュール  <ul style="list-style-type: none"> 知多 30ml 赤玉ポートワイン 5ml 自家製ゴボウビターズ 1tsp 南高梅 1個 ジンジャービアとソーダを同量 UP 四川花椒葉(マイクロハーブ)
---	---	--

● 2018/11/26 BAR TIMES より配信
 ● 2018/11/28 PR TIMES より配信

サイレントサード 1824  <ul style="list-style-type: none"> ザ・グレンリベット 12y 30ml ニッカアップルワイン 15ml レモンジュース 5ml ハチミツ 1tsp リンゴ 1/4 とスター Anis 2個を入れオーブンに焼いた後飾る 	Kiss.Mark  <ul style="list-style-type: none"> マーカーズマーク 20ml アプリコットリキュール 10ml パイんジュース 10ml クランベリージュース 10ml グレナデンシロップ 1tsp 	サラブレット  <ul style="list-style-type: none"> ウッドフォードリザーブ 40ml サンカンフォート 10ml レモングラスシロップ 2tsp ライム 1/2 個 ミントと薄切りライム、ポンビージャを添える
---	--	--

栃の木モヒート  <ul style="list-style-type: none"> ザ・グレンリベット 12y 40ml 栃木県産キウイ 1個 ミント シュガーシロップ 10ml ドライオレンジ 	グラウスモヒート  <ul style="list-style-type: none"> フェイマスグラス 40ml レモンジュース 10ml シュガーシロップ 10ml ミント ミックスベリー アマランサス(マイクロハーブ) レッドマスター(マイクロハーブ) ソーダアップ 	Turf Course  <ul style="list-style-type: none"> ターコネル 30ml ピーチツリーリキュール 5ml グリーンバナナリキュー 10ml ライムジュース 5ml ミント ミントチェリー
---	--	---



- 2018/10/1 パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とBAR TIMESの
フードペアリング PR 動画にて配信



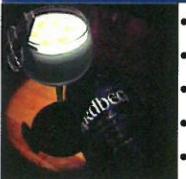
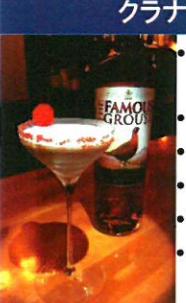
- 2018/11/24, 25
WHISKY Festival TOKYO 2018 ミリオン商事ブース<提供作品>

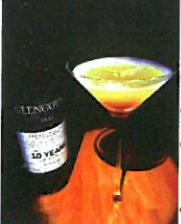
- 2018/11/26 BAR TIMES より配信
- 2018/11/28 PR TIMES より配信



- 2018/11/26 BAR TIMES より配信
- 2018/11/28 PR TIMES より配信

MIYABI  <ul style="list-style-type: none"> ・山崎 20ml ・水 20ml ・生クリーム 20ml ・ペドロヒメネス 1tsp ・焙じ茶葉 2 つまみ ・シナモンスティック ・あんこ 2tsp 	スノーオブアスケイグ  <ul style="list-style-type: none"> ・カリラ 12y 30ml ・カルピス 20ml ・燻製ハチミツ 1tsp ・ソーダ UP ・ブルーキュラソー 適量 	アイアンレディー  <ul style="list-style-type: none"> ・グレンファークラ ス 105 20ml ・グラムルニエ 10ml ・クランベリージュース 20ml ・ライムジュース 10ml ・シュガーシロップ 2tsp ・ライムの皮を削る
スプリングブレスト  <ul style="list-style-type: none"> ・レッドブレスト 12y 30ml ・ティ芬 20ml ・桜リキュール 5ml ・ストロベリーリキュー ール 	マッシュビル  <ul style="list-style-type: none"> ・クレイグラキ 13y 30ml ・バナナリキュール 15ml ・キャブテンモルガン スペイスクラム 5ml ・クリーム(シャリー酒)10ml ・ハチミツ 0.5tsp 	ストライディングサワー  <ul style="list-style-type: none"> ・ジョニウォーカー ブラックラベル 15ml ・ペドロヒメネス 5ml ・バルサミコ酢 5ml ・トニックウォーター UP ・メープルエッセンス 2ドロップ ・乾燥オレンジ
オーチャードタイザー  <ul style="list-style-type: none"> ・アベラワー 12y 30ml ・柿リキュール 10ml ・エルダーフラワー リキュール 10ml ・アップルタイサー UP ・オレンジピール ・クレイジーピー (マイクロハーブ) <p>● 2018/11/26 BAR TIMES より配信 ● 2018/11/28 PR TIMES より配信</p>	桜花繚乱  <ul style="list-style-type: none"> ・余市 30ml ・桜リキュール 10ml ・ヨーグルトリキュール 10ml ・南高梅 1/2 個 ・乾燥桜 ・乾燥大葉 2 枚 ・金箔 	ホットバーイ  <ul style="list-style-type: none"> ・ザ・グレンリベット 12y 30ml ・オルジェートシロップ 10ml ・ペルノ 1 ドロップ ・ホットオレンジジュース UP ・角砂糖 ・乾燥オレンジ
ラスティーネイルリバイバー  <ul style="list-style-type: none"> ・ボウモア 12y 30ml ・リンゴジュース 20ml ・ドランブイ 10ml ・オイスターーリーフ (マイクロハーブ) 	リンカーンエッグノッグ  <ul style="list-style-type: none"> ・ノブクリークライ 40ml ・ポートワイン 20ml ・バニラビーンズ 1tsp ・シュガーシロップ 2tsp ・卵黄 1 個 	ウエストコークギムレット  <ul style="list-style-type: none"> ・ウエストコーク 10y 45ml ・ライムジュース 10ml ・オルジェートシロップ 2tsp ・ライムの皮を削る ・ミントチェリー ・ボリジ(マイクロハーブ)

Blue Grass	Sweet moment	バーボニアレアチーズ
		
<ul style="list-style-type: none"> •ウッドフォードリザーブ 30ml •シェリーベルモットロッソ 15ml •コアントロー 15ml •パインジュース 30ml •ライム 1/4 カット •ミント、ローズマリー、スターAnis •パウダーシュガー 	<ul style="list-style-type: none"> •フォアローゼズブルラック 30ml •生クリーム 15ml •ハチミツ 15ml 	<ul style="list-style-type: none"> •ウッドフォードリザーブ 20ml •グランマルニエ 10ml •レモンジュース 10ml •牛乳 20ml •レモングラスシロップ 1tsp •シュガーシロップ 2tsp •卵白 1 個分 •マスカルポーネチーズ 2tsp •フレッシュレモンの皮を削る •乾燥レモン
Peat & Verde Sour	LouisVille	キュアイルネセス
		
<ul style="list-style-type: none"> •アードベッグ TEN 30ml •ピサンガ 30ml •ライムジュース 15ml •卵白 30ml •シュガーシロップ 1tsp •アボッツビターズ 6 ドロップ •乾燥ライム 	<ul style="list-style-type: none"> •ウッドフォードリザーブ 30ml •チンザノスイートベルモット 15ml •ティ芬 15ml •オレンジオイル 2 ドロップ •オレンジピール •グリオッティン 2 粒 	<ul style="list-style-type: none"> •ザ・グレンリベット 12y 30ml •ラフロイグ 10y 5ml •レモンジュース 15ml •ハチミツ 15ml •シュガーシロップ 1tsp •ジンジャービターズ 5 ドロップ
Flying Turkey	フローラ	ミルキークーブ
		
<ul style="list-style-type: none"> •ワイルドターキー 8y 15ml •ワイルドターキー ライ 15ml •チンザノロッソ 10ml •デュボネ 10ml •グレナデンシロップ 1tsp 	<ul style="list-style-type: none"> •タリスカーストーム 30ml •スロージン 10ml •アプリコットリキュール 10ml •レモンジュース 10ml •ブルーキュラソー 1tsp 	<ul style="list-style-type: none"> •ジエントルマンジヤック 20ml •ジャックダニエル テネシーハニー 20ml •牛乳 90ml •マーマレード 2tsp •オレンジの皮を擦り下ろす •ミント
クラナカン	グッドフォーザストマック	ジョーシーズマティーニ
		
<ul style="list-style-type: none"> •フェイマスグラウス 20ml •シャンボール 20ml •バナナリキュール 10ml •生クリーム 20ml •ベリーパウダー •マラスキーノチェリー 	<ul style="list-style-type: none"> •グレンドロナック 12y 30ml •ピコン 15ml •シェリーベルモットロッソ 15ml •オレンジピール •グリオッティン 2 粒 	<ul style="list-style-type: none"> •ザ・グレンリベット 12y 30ml •アプリコットリキュール 15ml •カルバドス 15ml •オレンジビターズ 2 ドロップ •アップルパイシロップ 0.5tsp •ミントチェリー

<p>スペイレディー</p>  <ul style="list-style-type: none"> ザ・グレンリベット 12y 20ml ピーチツリーキュール 10ml アブリコットリキュー 10ml アップルジュース 20ml グレナデンシロップ 1tsp ベリー・パウダー レモンピール 	<p>ソーキーホール</p>  <ul style="list-style-type: none"> グレンゴイン 10y 30ml オレンジジュース 20ml シャルトリューズジョーヌ 10ml オレンジビターズ 1ドロップ アンゴスチュラビターズ 1ドロップ グレナデンシロップ 1tsp 金箔 	<p>ホワイトパークベイ</p>  <ul style="list-style-type: none"> ブッシュミルズ (ホワイト) 30ml ピーチツリーキュール 20ml ヨーグルトリキュー 20ml 牛乳 45ml グレナデンシロップ適量 ペルノ 2ドロップ ミント
<p>Tidy Shake</p>  <ul style="list-style-type: none"> ラフロイグ 10y 30ml ハチミツ 15ml 牛乳 90ml 卵黄 1個 チョコレートソース、ホップクリーム、スター・アニス、スライスアーモンド、旬のスライスフルーツ 	<p>ワシントンブロッサム</p>  <ul style="list-style-type: none"> ウッドフォードリザーブ 30ml 桜リキュール 10ml 梅酒 10ml レモンジュース 10ml 桜ソース 1tsp レモンピールを氷で付着させる。 	<p>ローレンスバーグ</p>  <ul style="list-style-type: none"> ワイルドターキーライ 30ml ペドロヒメネス 5ml レモンジュース 10ml ジンジャービターズ 1tsp オレンジピール
<p>ブラックハイボール</p>  <ul style="list-style-type: none"> グレンファークラス 105 30ml パルサミコ酢 5ml トニックウォーターUP カットオレンジ 	<p>The Two Pistols(二丁の拳銃)</p>  <ul style="list-style-type: none"> ザ・グレンリベット 12y 30ml ソーダ UP 注射器にザ・グレンリベットナデューラファーストフィルを5mlを入れ、フロートさせながら飲んでいただく。 	

- 2018/11/24, 25
WHISKY Festival TOKYO 2018
ミリオン商事ブース<提供作品>