



日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

The 8th Honkaku Shochu & Awamori Cocktail Competition

いま、日本最高峰のカクテル創造が決まる。

第8回 本格焼酎&泡盛 カクテルコンペティション



本イベントでは、カクテルコンペティションをご観覧いただくとともに、
出品された魅力的なカクテルの中から、お好きな4種類をお楽しみいただけます。

10名の出場者が手がけたカクテルのレシピを掲載しております。

プロならではの技とアイデアを、ぜひ裏面でご確認ください。

開催日時

2026年2月23日(月・祝) 14:00~18:00

受付開始 14:00~/ 実技審査 14:30~/ 表彰式・パーティ 16:30~/ 終了 18:00

開催場所

グランドプリンスホテル高輪

主催:日本酒造組合中央会 後援:(独法)酒類総合研究所 協力:(一社)日本ホテルバーメンズ協会 ※本事業は国税庁補助事業です

●お酒は二十歳になってから ●飲酒運転は法律で禁じられています ●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります

第8回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション

The 8th Honkaku Shochu & Awamori Cocktail Competition

No.1 Sweet Potato Shochu 芋焼酎

エイト
八 ~The evergreen classic~

KIRISHIMA No.830ml
Kirishima No.8

ヘルメス グリーンティー15ml
Hermes Green Tea

上等梅酒 知覧茶10ml
Joto Umeshu Chiran Tea

AKAYANE 山椒 スピリッツ5ml
Akayane Sansho Spirit

モナン エルダーフラワー・シロップ1 tsp.
Monin Elderflower Syrup

乾燥バスタ (Dried Pasta)、レモンピール (Lemon Peel)、大根 (Daikon Radish)



日高 慶一郎
HIDAKA KEIICHIRO

横浜ベイシェaton ホテル&タワーズ
バー「ベイ・ウエスト」



No.3 Rice Shochu 米焼酎

ハナガスミ
花霞 ~華やぎと櫻さ~

吟香鳥飼40ml
Ginka Torikai

サントリーリキュール KANADE(奏) (白桃)10ml
Suntory Liqueur KANADE (White Peach)

マンチーノ・ヴェルモット さくら すみれ10ml
Mancino Vermouth Sakura & Violet

ザ・ジャパニーズ・ビターズ 旨味1 dash
The Japanese Bitters Umami

桜の塩漬け1 piece
Pickled Cherry Blossom

桜の塩漬け (Pickled Cherry Blossom)



古賀 光
KOGA HIKARU

ザ・リッツ・カールトン福岡
The Lobby Lounge & The Bar



No.5 Nagaimo Shochu 芋焼酎

ハナイカダ
花筏

本格長芋焼酎 六趣レギュラー40ml
Rokusu Regular

希望の果 品種ブレンド10ml
Kibo no Shizuku Apple Juice (Variety Blend)

サントリーリキュール KANADE(奏) (桜)5ml
Suntory Liqueur KANADE (Sakura)

レモンジュース5ml
Lemon Juice

「桜」日本産フリーズドライ 桜花3ea
Japanese Freeze-Dried Cherry Blossoms "Sakura"



壇 由樹
DAN YUKI

ホテル日航大阪
夜間飛行



No.7 Brown Sugar Shochu 黒糖焼酎

ムゲンリュウ
霧幻龍

奄美 黒糖焼酎 昇龍 赤ラベル60ml
Amami Kokuto Shochu Shoryu Red Label

バルデスピノ ペドロヒメネス エル・カンダド10ml
Valdespino Pedro Ximénez El Candado

フィーバーツリー プレミアムジンジャーエール60ml
Fever-Tree Premium Ginger Ale

ミントリーフ10sprig
Mint Leaf

ライムピール10ml
Lime Peel

ライムピール (Lime Peel)、ミントリーフ (Mint Leaf)、ストロー (Straw)



尾山 卓生
OYAMA TAKUO

オーセントホテル小樽
トップラウンジ ポールスター



No.9 Rice Shochu 米焼酎

ハナノエン
花宴

吟香鳥飼35ml
Ginka Torikai

ドーバー 桜リキュール10ml
Dover Sakura Liqueur

モナン グリーンアップル・シロップ10ml
Monin Green Apple Syrup

すだちジュース5ml
Sudachi Juice

梅酢2 dash
Ume Vinegar

大根 (Daikon Radish)、ラディッシュ (Radish)、乾燥バスタ (Dried Pasta)、金粉スプレー (Gold Powder Spray)



吉澤 翔太
YOSHIZAWA SHOTARO

ホテルニューオータニ
バーカブリ



No.2 Sweet Potato Shochu 芋焼酎

マハナ
Mahana 真花

野海棠・赤30ml
Nokaido Aka

The CHOYA 熟成一年10ml
The CHOYA Aged One Year

サントリーリキュール KANADE(奏) (柚子)10ml
Suntory Liqueur KANADE (Yuzu)

日和ヴェルモット《レモン》ドライベルモット10ml
Hiyori Vermouth "Lemon" Dry Vermouth

アフロディーテ レッド1 tsp
Aphrodite Red

金魚草 (Snapdragon Flower)、南天の葉 (Nandina Leaf)、松葉串 (Bamboo Cocktail Pick)



長門 良樹
NAGATO YOSHIKI

BAR GATE



No.4 Barley Shochu 麦焼酎

ハッコウカ
発酵華

iichiko SAITEN (彩天)30ml
iichiko Saiten

米糀からつくった 糀甘酒15ml
Koji Amazake (Made from Rice Koji)

米麹こだわり仕込み 本みりん10ml
Premium Hon Mirin (Rice Koji Crafted)

サントリーリキュール KANADE(奏) (白桃)5ml
Suntory Liqueur KANADE (White Peach)

ザ・ジャパニーズ・ビターズ 旨味1 dash
The Japanese Bitters Umami

麦 (Wheat)、升 (Masu Wooden Sake Cup)、稲穂 (Rice Ear)



丸山 和輝
MARUYAMA KAZUKI

オーセントホテル小樽 メンバー
キャプテンズ・バー



No.6 Sweet Potato Shochu 芋焼酎

あましく
天雫 ~恵に感謝~

晴耕雨讀40ml
Seikoudoku

アフロディーテ フォレスト10ml
Aphrodite Forest

水檜リキュール5ml
Mizunara Oak Liqueur

モナン キューカンパー・シロップ5ml
Monin Cucumber Syrup

レモンピール1ea
Lemon Peel

食用純金粉スプレー (Edible Gold Powder Spray)、パセリ (Parsley)、牛蒡 (Burdock Root)、ナバージュ (Nappage)



藤田 修康
FUJITA NOBUYASU

グランドエクシブ浜名湖
ゴルフ&スパリゾート ラウンジ Dolce



No.8 Ryukyu Awamori 琉球泡盛

Amamikiyo
アマミキヨ

ZANPA 島バナナ酵母30ml
ZANPA Island Banana Yeast

マンゴヤン20ml
Mangoyan

ヨーグリート5ml
Yogurito

1883 メゾン・ルータン バナナシロップ5ml
1883 Maison Routin Banana Syrup

オレンジピール1 wedge
Orange Peel

オレンジピール (Orange Peel)、レモンピール (Lemon Peel)、乾燥春雨 (Dried Glass Noodles)



森西 一樹
MORINISHI KAZUKI

ホテルメトロポリタン ダイニング&バー
オーヴェスト



No.10 Barley Shochu 麦焼酎

アヤナミ
あやなみ

嶋自慢 羽伏浦30ml
Shima Jiman Habushiura

ピサン・ガルーダ グリーンバナナ10ml
Pisang Garuda Green Banana

ボルス ブルー5ml
Bols Blue Curaçao

スカーレット ラディーチェ5ml
Scarlet Radice

レモンジュース10ml
Lemon Juice

グレープフルーツピール (Grapefruit Peel)、ブラックオリーブ (Black Olive)、金粉 (Gold Leaf)、春雨 (Glass Noodles)



川勝 隆斗
KAWAKATSU RYUTO

京王プラザホテル
オーロラ

