

## MIYAZAKI SHOCHU EXPERIENCE

日米トップバーテンダーによる宮崎の本格焼酎カクテルが体験できる

期間限定バー「MIYAZAKI SHOCHU POP-UP」

2024年3月4日(月)～10日(日)まで東京・渋谷「カクウチベース」で期間限定オープン



宮崎県は本格宮崎焼酎の魅力を広げるべくプロジェクト「MIYAZAKI SHOCHU EXPERIENCE」を展開いたします。日米のトップバーテンダー5名が宮崎を訪ねて、その風土の魅力や焼酎造りの体験から考案したオリジナルカクテルを楽しめる期間限定バー「MIYAZAKI SHOCHU POP UP」を東京・渋谷「カクウチベース」にて、2024年3月4日(月)～10日(日)まで1週間限定でオープンいたします。

宮崎に数多くある酒蔵では、九州山地など緑豊かな森林があり地下に良質な天然水が豊富で、南北に長い地理的要因も活かし、バラエティ豊かな本格焼酎を生産しています。近年では、高度数のものや、香りにより特徴を持たせたものなど、新たなタイプの焼酎を生産することで、バー業態や海外でも使用される場面も増え、注目が高まっています。

今回のプロジェクトでは、アメリカのトップバーに数えられ、バー業界史上最も売れたカクテルブックを出版していることでも知られる「Death & Co」(ニューヨーク、ワシントン、ロサンゼルス、デンバー)のパートナーオーナーとF&Bディレクター、欧米でレストラン&バーを展開するライアングループのバー「Silver Lyan」(ワシントン)のジェネラルマネージャーの3名をアメリカより招聘し、さらに日本より第一線で活躍する2名のバーテンダー「bar LIBRE」オーナーバーテンダーと「GOLD BAR」バーディレクターが加わり、計5名に宮崎を訪問していただきました。1月15日には虎ノ門「EDITION HOTEL」にて、メディアとバーテンダーを対象に、宮崎の訪問から着想を得たカクテルの発表会を行い、招聘バーテンダーとの交流も実施しました。



ポップアップバーでは彼らが宮崎の風土を通じて感じ、体験したことから生み出されるスペシャルな焼酎カクテルを提供するとともに、10 蔵の宮崎の本格焼酎が並び、9 蔵の来場があります。本格焼酎の飲み比べができるなど、最先端の焼酎トレンドをお楽しみいただけます。

### <期間限定バー「MIYAZAKI SHOCHU POP UP」概要>

**日時： 3月4日(月)―3月10日(日)**

平日 15:00 - 23:00 / 土曜 14:00 - 23:00 / 日曜 14:00 - 22:00

**場所： カクウチベース POPUP**

東京都渋谷区渋谷3丁目-21-3

**内容： Weekday 3月4日(月)―8日(金)**

宮崎本格焼酎 ストレート、水割りなどで飲み比べ

**Weekend 3月9日(土) 10日(日)**

宮崎本格焼酎 全10蔵に加えて、ゲストバーテンダーによるスペシャル焼酎カクテル提供

9日(土) 17:00-18:00 清崎雄二郎(Bar LIBRE)

10日(日) 17:00-18:00 斎藤秀幸(GOLD BAR)

**参加予定蔵：** 柳田酒造合名会社、渡邊酒造場、霧島酒造株式会社、井上酒造株式会社、櫻の郷酒造株式会社、雲海酒造株式会社、株式会社酒蔵王手門、すき酒造株式会社、株式会社落合酒造場(以上蔵人来場あり)、宝酒造(焼酎提供のみ)

\* 来場日程は後日、店舗Instagram([@kakuuchibase.shibuya](https://www.instagram.com/kakuuchibase.shibuya))より告知します。

## 提供カクテル

- ① Tyson Buhler (Death & Co F&B ディレクター)  
カクテル名 : Ajax Oldfashioned
- ② Vlad Novikov (Silver Lyan ジェネラルマネージャー)  
カクテル名 : Peach Boy (ももたろう)
- ③ 清崎雄二郎 (Bar LIBRE オーナーバーテンダー)  
カクテル名 : Egg of Columbus (コロンブスの卵)
- ④ 斎藤秀幸 (GOLD BAR バーディレクター)  
カクテル名 : Imo kind of Daiquiri (芋薫るダイキリ)

## <バーテンダープロフィール>

### ■ アレックス・デイ Alex Day Death & Co パートナーオーナー

Death & Co の初期バーテンダーで、2010 年よりオーナーに就任。デビッド・カプランと提携してコンサルティング会社やバーを共同設立する。現在では Death & Co の他、Nitecap、Honeycut、The Normandie Club、The Walker Inn などトップクラスのバーを経営する。また、ライターや評論家として様々な出版物に寄稿。ジェームズ・ビアード&スピリテッド賞を受賞した「Cocktail Codex: Origins, Fundamentals, Formulas」や全米でベストセラーとなった「Death & Co: Modern Classic Cocktails」など著書多数。



### ■ タイソン・ビューラー Tyson Buhler Death & Co F&B ディレクター

ル・コルドンブルー料理アカデミーを卒業後、アリゾナ州の多くのトップバーで働く。2012 年にニューヨークに渡り、Death & Co でバーテンダーとしてのキャリアをスタート。2015 年ディアジオ ワールドクラスで栄誉ある米国年間最優秀バーテンダーを受賞。現在は Gin & Luck のナショナルフード&ビバレッジディレクターとして開発とトレーニングに重きを置き、ニューヨーク、デンバー、ロサンゼルス、ワシントンにある Death & Co 店舗 の他コンサルティングやプロジェクトなどに携わる。



## 【Death & Co について】

全米に 4 店舗(ニューヨーク、デンバー、ロサンゼルス、ワシントン DC)を展開するトップクラスのクラフトカクテルバー。最も著名なカクテルバーのひとつとしてあげられ、その成功の秘訣、運営の仕方等が綴られた 400 頁のカクテル本「Death & Co: Modern Classic Cocktails」は、全米で7万部以上売れたベストセラー。

## ■ ブラッド ノヴィコフ

### Vlad Novikov 「Silver Lyan」 ジェネラルマネージャー プロフィール

Riggs Hotel(ワシントン)のバー責任者であり、Silver Lyan.のジェネラルマネージャーを務める。Silver Lyan(at Riggs Hotel) は 2022 年 Tales of the Cocktail (TOTC) でベスト US ホテルバーを含む 2 つを受賞。



### 【Silver Lyan について】

欧米で展開するバーグループ Lyan がヨーロッパ国外に初めてオープンしたバー。ワシントン DC に位置する銀行ビルの旧金庫室に造られている。同グループのバーLyaness(ロンドン)は、2022 年 Tales of the Cocktail でベストインターナショナルホテルバーとワールドベストバーを受賞。

## ■ 清崎雄二郎 Bar LIBRE オーナーバーテンダー

熊本県出身。ヴィーノジャパン株式会社代表。コンサルティングやホテルスクール講師を務めるかたわら、2011 年 Bar LIBRE (池袋)、2018 年 Bar LIBRE DaNang (ベトナム・ダナン)、会員制バーNoLIMIT(池袋)、2022 年 Bar LIBRE GINZA (銀座)と精力的にバーをオープン。

2008 年バカルディマルティニグランプリ日本大会優勝、日本代表としてイタリア・トリノ世界大会出場、2015 年ディアジオ ワールドクラス ジャパンファイナリスト シグネチャー部門優勝、2015 年ヘネシーミクソロジーコンペティション日本代表として世界大会に参加し優勝など、カクテルコンペティションでの受賞歴多数。



## ■ 斎藤秀幸 GOLD BAR バーディレクター

ロンドン、ニューヨーク、東南アジア、中東と、世界中でバーテンダーとしてのキャリアを積み、Soho House や W Hotel など各地のカクテルバーやホテルで Beverage program の監修を務める。バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2017 世界大会では世界トップ 8 入りする輝かしい受賞歴を持つ。現在は The Tokyo EDITION, Toranomom で Bar Director としてバー全体を統括する。



### ■ 本リリースに関するお問い合わせ先:

株式会社 glamourize [グラマライズ] TEL.03-3780-1808

担当: 芦川 優子 090-3311-7388 [ashikawa@glamourize.jp](mailto:ashikawa@glamourize.jp)

Hello PR & Edit 担当: 児島麻理子 TEL.080-4895-2323 [hellocredit@gmail.com](mailto:hellocredit@gmail.com)

### 【読者お問い合わせ先】

株式会社エス・エム・イー TEL 03-6455-0307