

Press Release
報道関係者各位
2025 年 11 月 10 日



ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 バーテンダー高橋 裕也
「iichiko 彩 -IRODORI- カクテルコンペティション」において
「初代日本チャンピオン」および、「スピリット・オブ・彩天賞」を W 受賞。
日本発の“新しいオールドファッションド”が高評価

2025 年 9 月に開業 5 周年を迎えた、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜（所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-3 / 総支配人：阿部 泰年）のバーテンダー 高橋 裕也は、三和酒類株式会社が、2025 年 11 月 8 日（土）に開催した「iichiko 彩 -IRODORI- カクテルコンペティション」ジャパンファイナルにて、初代日本チャンピオンの栄誉に輝きました。さらに、プロの審査員とは異なる視点でバー・カクテル愛好家を選ぶ特別賞「スピリット・オブ・彩天賞」にも選出され、二重の栄誉を賜りましたことをお知らせいたします。



本カクテルコンペティションは、麴の蒸留酒の特徴を最大限に生かした本格麦焼酎「iichiko彩天」を使用したオリジナルカクテルを通じ、日本の食文化や素材の魅力を国内外に発信することを目的に、全国のバーテンダーがその創造性と技術を競い合う場として企画されました。

ジャパンファイナルでは、275 名の応募者から、厳正なる 2 度の審査を経て選出された 7 名が、6 分間のプレゼンテーションでオリジナルカクテルを披露し、味わい、独創性、体験価値など、多角的な観点から審査が行われました。

高橋が考案したカクテル「Oedo Fashioned（オーエドファッションド）」は、江戸時代に飲まれていた日本最古といわれるカクテル「柳陰（やなぎかげ）」を着想源に、日本の食卓を彩ってきた玄米、みりん、醤油を「iichiko彩天」と掛け合わせ、オールドファッションドへと昇華させた一杯。日本の伝統素材で再構築した“新しいオールドファッションド”は、「iichiko彩天」の持つ麹由来のうま味や味わいをクリアに引き立てている点に加え、味とストーリーを的確に表現したネーミング、テーマ理解度の高さ、プレゼンテーション力が高く評価されました。

【URL】 <https://thekahala.jp/yokohama/info/5311/>

■優勝カクテル「Oedo Fashioned」に込めた思い

世界で愛される一杯を生み出したいという思いを込め、日本の食卓を象徴する素材を用い、誰もが親しみを持てる“日本発のクラシックカクテル”を目指しました。炒った玄米の香ばしい香りに移した自家製みりんを使うことで、「iichiko彩天」のコクや香ばしさを引き出します。また、自家製の焦がし醤油リキッドで、奥行きあるうま味を表現。ガーニッシュに、焦がし醤油玄米を添え、食感をプラスしました。「Oedo Fashioned」を通して、ジャパニーズスピリッツの新しい魅力をお伝えできれば嬉しく思います。



■高橋 裕也 プロフィール



1992 年岩手県生まれ。20 代前半は、リゾートホテルを中心に、国内十数カ所のホテルでレストランサービスの研鑽を積む。2020 年にリゾートトラスト株式会社に入社し、会員制リゾートホテル・エクシブ有馬離宮のバーへの配属を機に、バーテンダー人生をスタート。「#HennessyMyWay 2024（世界大会）」総合優勝。2025 年 7 月より現職。国内外のゲストに向け、独創的なカクテルと体験価値の創出に取り組んでいる。

<高橋 裕也 在店予定日>

11 月 12 日（水）・13 日（木）・15 日（土）・16 日（日）・17 日（月）・
19 日（水）・21 日（金）・
22 日（土）・23 日（日・祝）・24 日（月・休）・26 日（水）・
27 日（木）・28 日（金）

■THE KAHALA Lounge について

柔らかな曲線を描く天井には、オーキッドの花をイメージしたクリスタルシャンデリアが輝き、クラシック・モダンな温かさで皆様を包み込みます。ハワイのコアの木をイメージしたウッディな空間で、窓の外に広がるみなとみらいの景色を楽しむ、このうえない贅沢な時間をご提供いたします。

【営業時間】 10:00～23:00（ラストオーダー22:30）

【URL】 <https://thekahala.jp/yokohama/dining/?lounge>

【お問い合わせ】 045-522-0077（レストラン予約 10:00～17:00）



■ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜について

ハワイ・ホノルルで60年以上にわたり世界各国の要人に愛され続けている「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」のグローバル展開 第一弾として2020年9月に横浜・みなとみらいで開業。「Timeless Luxury 時を忘れ、時を超え、時を刻む。」をブランドコンセプトに、豊かさの本質とは何かを余すことなく追求し、皆様を“OHANA（私達の大切な仲間）”としてお迎えいたします。

光と影をモダンに表現した「クリスタルモダン」をデザインコンセプトに、横浜・みなとみらい地区では最大級の47㎡以上を誇る広々としたスタンダードルームを含む全146室の客室、活気あふれる3つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える宴会施設、極上の空間で心身をリフレッシュさせるSPAなど、充実した施設を備えています。



URL : <https://thekahala.jp/yokohama/>

Instagram : https://www.instagram.com/kahalaresort_yokohama/

Facebook : <https://www.facebook.com/thekahalahotelandresortyokohama/>

※写真はイメージを含みます。

※仕入れ状況等により、内容・提供時間が変更となる場合がございます。

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料の提供はできません。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜

広報担当：旭岡 志乃

E-Mail : R14037220@rt-group.jp / TEL : 045-522-0023