



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025年5月9日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

コンテストで審査員優秀賞を受賞した1杯も！

期間限定でオリジナルカクテル2種を販売

〔期間〕2025年5月12日(月)～6月30日(月)



写真左から『喜びの舞』、『未知の世界へ』、店内(イメージ)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 ^{むろとしゆき} 室敏幸)は、最上階 33 階の「スカイダイニングリーガトップ」にて、バーテンダー ^{ふじいあきら} 藤井彬、^{とだのりたか} 戸田典孝がそれぞれ考案したカクテル2種を5月12日(月)から6月30日(月)までの期間限定で販売いたします。

2025年2月に行われた「C-1 Hiroshima Farmer's Cup 2025」(主催:一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会中四国支部)では、広島県産のフルーツや野菜を使ったカクテルをテーマに、書類審査を通過した16名のバーテンダーが全国から集い腕を競いました。当ホテルからもバーテンダーの藤井と戸田が出場。藤井が考案したカクテル『喜びの舞』が審査員優秀賞を受賞いたしました。

『喜びの舞』は、藤井が幼いころから親しんだ芸北神楽の八岐大蛇にインスパイアされて生まれた1杯です。賀茂鶴酒造株式会社の“賀茂鶴 純米酒”をメインに“純米酒仕込 梅酒”をブレンド。ほうれん草のピュレや甘酒を使用したシロップが味のアクセントになっています。ほうれん草は茎ごと使用することで、よりフレッシュな旨みを感じさせます。藻塩を加え、神楽で大蛇が飲む「八塩折之酒」を表現。秘められたストーリーとともに味わっていただきたい1杯です。

また、戸田のカクテル『未知の世界へ』は、未知との出会いをテーマに考案。和三盆の里、香川県にある馬宿蒸溜所の“和三盆糖ラム”をベースに、広島県が全国 No.1 生産量を誇るわけぎを軽くボイルして甘みを引き立てたピュレを合わせました。レモンシロップとはちみつで、フレッシュな味わいもプラス。わけぎと“和三盆糖ラム”の魅力をバランスよく引き出した1杯です。

今しか味わえない若きバーテンダーが創作したオリジナルカクテルを手に、地上約 125m からの美しい街並みや瀬戸内の多島美を望みながら、ゆっくりと流れる時間をお楽しみください。

*糖蜜…サトウキビや甜菜などを原料として砂糖を製造する際に得られる副産物。糖分を多く含んだ粘稠な液体。

『期間限定オリジナルカクテル』概要

【販売期間】2025年5月12日(月)～6月30日(月) 15:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

【場所】33階 スカイダイニング リーガトップ

【内容】『喜びの舞』 / 『未知の世界へ』 各 1,500 円(税金・サービス料を含む)

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL:(082)228-6216(レストラン直通) / (082)228-5431(レストラン予約)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) ^{もちづき はた} 望月、畑

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>