

【PRESS RELEASE】

2025 年 11 月 14 日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

バーテンダー ^{いけがみ ゆうこ} 池上 祐子 が

「第 34 回 HBA CLASSIC 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ」

総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞を受賞

受賞カクテル「Armonías(アルモニアス)」を 11 月 25 日から販売

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ ともこ} 中川 智子)の「セラーバー」に所属するバーテンダー・池上 祐子が、2025 年 11 月 8 日(土)・9 日(日)の 2 日間にわたり開催された一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会(HBA)主催「第 34 回 HBA CLASSIC 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ」において、『総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞』に輝きました。また、創作カクテルコンペティション部門『最優秀技術賞』、ならびにご来場のお客様の投票によって選出される『オーディエンス賞』も受賞いたしました。このたびの受賞カクテルは、11 月 25 日(火)より「セラーバー」にて販売します。



バーテンダー ^{いけがみ ゆうこ} 池上 祐子



受賞カクテル
「Armonías(アルモニアス) ～多様性の未来へ～」

本大会は、酒類全般に関する知識力が問われる「ジェネラル・ナレッジ審査」、視覚・嗅覚・味覚を研ぎ澄ましお酒の銘柄や熟成年数を見極める「ブラインド・テイasting審査」、日常業務で培われたスキルを披露する「レギュラー・ワーク審査」、そして創造性と調合技術を競う「創作カクテル審査」の全 4 競技で行われ、一般社団法人日本ホテルバーメンス協会が開催するコンペティションの中で最も難易度が高く、歴史と権威を誇る競技会です。

その中で池上は、各審査の得点を合計し、最も優れた成績を収めた選手に贈られる『総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞』に輝きました。このたびの受賞にあたり、池上は「この歴史ある競技会において栄誉ある受賞は、応援してくださるお客様なくては決して実現できなかったと思います。この賞に恥じぬよう、今まで以上に精進を重ねていきたいです。」とその想いを述べます。

池上が創作したカクテルは「Armonías(アルモニアス) ～多様性の未来へ～」。“現在から未来へ、メッセージを込めた一杯を。”という想いを形にすべく、南米ボリビア多民族国の国民酒〈シンガニ ロス パラレス ダブルオロ〉をベースに、世界各地の果実を融合させたリキュール〈^{エックス レイテッド} X・RATED〉や、思いやりの花言葉をもつエルダーフラワー、グレープフルーツを使用。多様な文化が溶け合い、未来への希望を奏でる一杯です。

受賞カクテルの詳細は次の通りです。

◆優勝カクテル「Armonías (アルモニアス) ～多様性の未来へ～」

【店 舗】セラーバー(地下2階)

【期 間】2025年11月25日(火)～

【料 金】3,163円

【時 間】17:00～24:00(ラストオーダー23:30)

シンガニの華やかな味わいに、トロピカルフルーツの甘酸味、エルダーフラワーの香りとグレープフルーツの柔らかな酸味がバランスよく纏まり、シンプルなレシピでありながら、立体的な余韻が印象的な一杯です。飾られたガーニッシュは、作品の創作テーマである「ダイバーシティ」多様な文化が共鳴する明るい未来への希望を表現しています。

※写真はイメージです

※料金は税金・サービス料を含みます

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります

いけがみ ゆうこ
池上 祐子 プロフィール

1992年 生まれ(和歌山県出身)

2014年 株式会社ロイヤルホテル入社 セラーバー配属

<主なコンテスト入賞歴>

2016年 九州産農産物を使った WAPIRITS TUMUGI
カクテルコンペティション 2016 準優勝

2017年 HBA 梅酒カクテルコンペティション 2017 優勝
(ギャラリー賞とダブル受賞)

2017年 LA MAISON COINTREAU 2017 JAPAN FINAL 総合優勝
LA MAISON COINTREAU 2017 ASIA FINAL 総合準優勝
「開催国:ベトナム」

同大会 Mount Gay Market Mix-up CHALLENGE 部門 優勝

2018年 第15回 RIHGA ROYAL HOTELS
Barmen's Championship 優勝

2020年 CT SPIRITS JAPAN COCKTAIL CHALLENGE
ココカヌー部門 最優秀賞

2021年 第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション 第3位

2022年 第8回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション
BUFFALO TRACE CHALLENGE 優勝
(ベストテクニカル賞とダブル受賞)

2025年 meiji THE Chocolate COCKTAIL RECIPE PROJECT
書籍『CHOCOLATE;the DRINK』レシピ掲載 作品に選出

2025年 第34回 HBA CLASSIC 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ
総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞、創作カクテルコンペティション 最優秀技術賞、オーディエンス賞 受賞

<他 経歴>

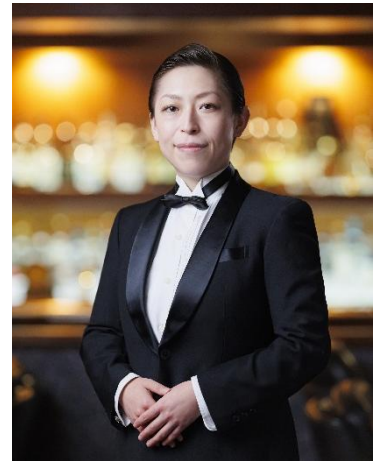
2024年 全米最古『バッファロー・トレース蒸溜所』ブランドアンバサダーに就任(日本初)

大阪中之島美術館 展覧会 オフィシャルカクテル創作提供

決定版! 女性画家たちの大阪 / モネ 連作の情景 / 塩田千春 つながる私 等



受賞カクテル
「Armonías (アルモニアス)
～多様性の未来へ～」



<お客様のお問い合わせ先>

「セラーバー」TEL.06-6448-0327(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/cellarbar/recommend.html#armonias>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ はぎの 中島 順子、萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6448-3921