

2021年12月

ホテル最上階のバーラウンジで札幌の夜景とともに準優勝作品カクテルで特別なひとときを

札幌プリンスホテル

ホテルバーテンダーにとって権威ある大会「HBA CLASSIC 創作カクテルコンペティション」

2021年準優勝作品「オケーション」を販売

【期間】2021年12月15日(水)より

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:寺本 貢士)では、ホテル最上階「スカイラウンジ トップ オブ プリンズ」のバーテンダー名取 麻子が2021年11月16日(火)に開催された社団法人日本ホテルバーメンズ協会(HBA)主催「第32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 2021」において総合準優勝を受賞したことを記念しコンペティションにて作成した創作カクテル「オケーション」を2021年12月15日(水)より期間限定で販売いたします。

「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 2021」とは、社団法人日本ホテルメンバーズ協会が主催する大会で、全国12支部のブロック予選を勝ち抜いた優秀なホテルバーテンダーが集い、日頃の接客・知識・カクテル創作技術を競う、ホテルバーテンダーにとって最も権威のある大会です。

■名取麻子プロフィール



2010年札幌プリンスホテル入社。

2016年9月開催『第4回 HBA/KOKUBU 共催カクテルコンペティション 2016』で準優勝、2019年11月開催『第7回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション UNICUM HIGHBACALLENGE』では、ハンガリー伝統の薬草酒「ウニクム」を使った新しいハイボールをテーマに創作した「UNISM (ウニズム)」で優勝。

現在、札幌プリンスホテル最上階の「スカイラウンジ トップ オブ プリンズ」に勤務。

○受賞者コメント

名前のオケーションは(Occasion)は、日本語で「場面・機会」を意味します。バーでは喜びや悲しみなど様々な場面があり、その想いに寄り添えるカクテルとして創作しました。バーテンダーとして、権威ある大会で準優勝をいただけたことを光栄に思っています。この経験を生かしこれからも、お客さまに満足いただける美味しいカクテルを提案していけるように精進していきたいと思っております。

準優勝受賞カクテル「オケーション」

【カクテル内容】

スパイスの香りが刺激的な“オピア・ジン”をベースに、青りんごとメロンのリキュールで爽やかな味わいを楽しめます。ライムジュースと生姜のシロップで甘味と酸味のバランスがよく、そして奥行きを与えています。飾りは、“人を結ぶ”という意味を持つ水引きを春雨で表現しました。



準優勝受賞カクテル「オケーション」

■販売概要

【期間】2021年12月15日(水)～2022年3月31日(木)

【時間】5:30P.M.～11:00P.M.(ラストオーダー10:30P.M.)

【場所】スカイラウンジ トップ オブ プリンズ(タワー28階)

【料金】¥1,500(消費税込み・サービス料10%別)

※テーブルチャージ1名さま¥600別途頂戴いたします。

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。※営業時間は変更になる場合がございます。

※上記内容はリリース時点(12月14日)の情報により変更になる場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

札幌プリンスホテル 事業戦略

TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647