



指導した小又さんとともに

妻神 真琴さん (24歳)

5月27日に札幌市で開催された「第12回全国ジュニア・カクテル・コンペティション」で、青森支部代表で出場した妻神真琴さんが栄えある「グランプリ」と「ベストテイスト賞」の二冠に輝きました。グランプリに輝いた作品を実際に作っていたながら、お話を伺いました。

入賞すると思ってい了吗か？グランプリを受賞した瞬間は？

上位に入賞できればいいなあと思っていたので、受賞した瞬間はびっくりしてボーッとしていました。周りに「おめでとう」と言われて、はじめて自分がグランプリになったことに気づきました。

カクテルを作り始めたきっかけは？

お酒を勉強して、より楽しくお酒を飲めたらいいなと思って、バーテンダー教室に参加したのが始まりです。

この作品を思いついたきっかけや練習時間などについて教えてください。

今回は、「女性」をイメージした作品を目指しました

自分の目標のようなものはありますか？

バーテンダーとしては、お酒を飲みきたお客さんの持っている希望や雰囲気に合わせてカクテルを自然に作れて、喜んでいただけるようになっていたいと思っています。

この大会から学んだことは？

青森支部予選、東北本部での練習を重ねるにつれ、指導していただいた小又さんをはじめ、諸先輩がたから、いろいろなアドバイスを技術を教えてもらいました。また、家族や友人など周囲の支えに恵まれたことに感謝しています。

問い合わせ先

総務課文書広報係

(☎内線156)

3種類の花びらに見立てた果物の皮をラディッシュで薄く巻いて花束に見立てました。ラディッシュの皮(赤) オレンジの皮(橙) ライムの皮(緑)を使用。



Petite bouquet

プティ ブーケ (小さい花束)

少女から大人へと変わる時。それは華やかな世界への憧れと変化への戸惑いの時。そんな少女の心を小さな花束に例え、グラスに表現してみました。ラズベリーとハーブのリキュールなどで甘酸っぱく繊細な味を表現。

一杯のカクテル バーテンダーの技と想いが芸術になる