

# 作った黒文字製品を富山から世界へ羽ばたかせるイベント

## THE COCKTAIL!2021/12/5

開催日 2021 / 12 / 5

会場 ホテルグランテラス富山

ゴール フレアの魅力を発信 / クロモジ製品の見込み開拓

内容 全国のバーテンダーを集め、フレアの演技を競う

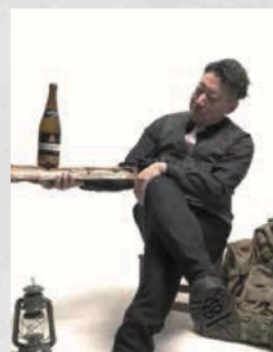
### PROJECT TEAM



内田 行信  
From 白馬館



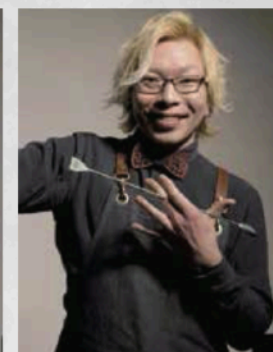
石川 拓磨  
From i68STYLE



渡邊 拓也  
From Venz



TAKA∞  
From HYDEOUT



SHINOBU  
From HARVEST



# 参加予定者 (一部)



## 鹿山 博康

自生する草根木皮をカクテルにする。  
『Farm to glass』を提唱。  
日本在来種の畑を持つ  
農家バーテンダーであり、  
Bar BenFiddich の  
オーナーバーテンダー。



## 中村 純

横浜フレアアカデミー講師。  
2016年 バリ島で行われた  
海外大会で優勝。  
優勝賞金を全額、  
熊本の復興支援に寄付すると、  
その功績を認められ  
首相官邸に招待される。



## 山本 圭介

2009年から6年の間、  
日本代表として海外の大会に  
出場。年間で340件の  
イベントをチームで行う。  
2020年自身のお店が  
『Asia 50's best bar 2020』  
でノミネートし新人賞を獲得。



## OLLIE オーリー

ロンドンで開催された  
フレアバーテンダーの  
世界大会女性部門では  
2016年から3年連続優勝。  
さらに2019年ラスベガスで  
開催された世界大会でも  
優勝を収めた。



## 山崎 一輝

広島県で活動するバーテンダー。  
「人への興味」からBARの世界へ  
飛び込む。広島のクラフトビールの  
アンバサダーを務める。お酒が飲めない  
人にも少しでもバーカルチャーを知って  
楽しんでいただけるように、ノンアルコ  
ールジンやモクテルレシピを式場や  
飲食店に提供している。



## 有吉 徹

2006年単身フロリダへ世界大会計120  
以上に参加。2018年より京都に拠点を  
移し、BEE'S KNEESの  
ヘッドバーテンダーとして活躍中。  
2020年、2021年 Asia's 50 BEST  
BARに2年連続選出。

## TIME TABLE

14:30	【開場】受付開始
15:00	オープニング
15:07	主催者挨拶・乾杯
15:10	ゲストバーテンダーカクテル配布開始
15:15	カクテルメイキング1st
15:30	三郎丸蒸留所試飲ブース紹介・説明
15:55	カクテルメイキング2nd
16:00	ゲストバーテンダーカクテル配布開始
16:15	フレアバトル
16:55	フレアショー
17:00	【閉幕】片付け / 撤収