



PBOで2023年に 開催された セミナーの報告

PBO 2023年の活動報告

挑戦と変革そして未来へ



2

002年6月に発足したPBOは当初から「バーテンダーによるバーテンダーのための組織であり、ボランティア精神に基づきバーテンダーの資質の向上を図る」という理念を掲げ、積極的にセミナーを開催してきました。記念すべき第1回は2002年9月3日に東京銀座の「三笠会館」で開催されたスキルアップセミナー。講師は日本ヒューマン経営研究社の代表である大塚徹氏と初代チエアマンの上田和男氏でした。また同年11月にはプロフェッショナル・バーテンダー認定試験も開催されています。この試験の前にも洋酒研究家である花崎一夫氏によるセミナーが行われています。翌年になると若いメンバーを対象としたYIE (Young Eyed) セミナーがスタートし、PBOのセミナーに対する姿勢がますます具現化されました。YIEセミナーはその後、PBO事業局主催セミナーの中核を担っていくことになりました。

一方、発足当時から全国にメンバーがいたPBOでしたが、セミナーや認定試験などの事業を行えるのは首都圏に限られていました。各地でセミナーなどを開催するのは、今のように全国にエリアが立ち上がるまで待つことになりました。そこで、当時の運営委員によって考案されたのが、後の集中セミナーとなる「夏季集中講座」です。通常のセミナーは1講義で60分から90分程度の時間を要しますが、往復の移動時間を考えると参加が難しいこともあります。そこで夏季集中講座として複数のセミナーを同日に開催し、さらにメンバーの親睦を深めるための懇親会もセット

されました。第1回は2003年に東京銀座の「三笠会館」で開催され、4部構成で6時間に及ぶ講義が行われましたが、参加者は最後まで集中して受講しました。

2005年には北海道や九州、沖縄のエリアが本格的に活動を開始し、徐々にPBOの構想が全国で具体化されていきました。ちなみに、PBOはこの年にNPO法人(特定非営利活動法人)へ移行しました。7月18日には東京の「銀座東武ホテル・ルネッサンス東京」(現在のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテル)で通常総会が開催されています。その後も各地に支部が立ち上がり、セミナーを中心とした活動が全国で展開されるようになりました。

やがてエリア化に伴う再編が進み、より活動しやすい組織に生まれ変わる矢先に、想定外の大きな転機を迎えました。新型コロナウイルス・パンデミックです。これにより組織としての活動は大きく制限されました。社会の機能を維持するためのエッセンシャル・ワーカー以外の仕事はテレワークが推奨され、飲食店の営業も制限もしくは休止を余儀なくされました。PBOのような組織の活動も自粛の流れに抗うことはできません。2020年当時は大きなイベントの開催に中止や縮小の検討がなされましたが、翌年から2022年にかけてはほとんどが中止となります。そのような中、運営委員によって活動を維持する案としてセミナーのオンライン化が提唱され始めました。オンラインのメリットとしては全国どこからでも参加できること

が挙げられます。これこそ、PBO発足当時の課題であった全国のメンバーの参加を可能にする新たなツールとして積極的に取り入れられるようになりました。もちろん今後、全てのセミナーがオンラインで続くわけではありませんが、災いが転じた好例と言って良いでしょう。事業局ではオンラインセミナーチームが編成され、徐々にオンライン化を軌道に乗せていきました。

また、PBOには多くのサポートメンバーも参加していただいています。サポートメンバーも前向きにオンラインセミナーに協力下さり、試飲などが必要なときは参加者にサンプルを郵送してくれるケースも増えてきました。このようにPBOでは困難な状況に屈することなく、当初の目的を見失うことなく継続しています。これからの時代の流れや変化に柔軟に対応し、プロフェッショナル・バーテンダーの資質の向上のため活動してまいります。

それでは2023年に開催されたPBOの活動をご紹介します。



集中 セミナー レポート



「カクテルを学ぶ一日～ All about Cocktails～」

日時 8月27日

場所 東武ホテルレバント東京（東京都墨田区錦糸）

PBO主催の集中セミナー「カクテルを学ぶ一日」が、2023年8月27日（日）に東武ホテルレバント東京（墨田区錦糸）で開催されました。6つの講座が15人の講師によって行われ、また8人の歴代MVBによるカクテル体験講座も行われました。同時刻に開催される講座もあり、全てを受講することは難しかったかもしれませんが、参加者にとっては充実かつ忙しい一日となりました。

定員40名の講座は全てチケット完売。受講の合間にはもう一つの特設会場にて「オリジナルモクテル」が提供されました。ノンアルコールドリンクの進化系を楽しめます。バーテンダーのスキルとして新たに確立されたモクテルの世界。素材もジュースやシロップから随分と変化し多種多様になりました。これも時代の流れでしょうか。どのモクテルもスタイリッシュで洗練された味わいでした。勉強の合間、頭を休めるのにも貴重な空間だったのではないのでしょうか。



「バー業界のリーダーによる対談 ～バーテンダーの歩み～」

〈12時30分～芙蓉の間〉

野田浩史氏 一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会（HBA）
会長

江田毅寿氏 一般社団法人全日本フレア・バーテンダー協会
（anfa）会長

宮崎優子氏 NPO法人プロフェッショナル・バーテンダーズ
機構（PBO）チェアマン

戦後まもなくして花開いていった洋酒文化。その流れに当時

のバーテンダーはどの様に対応してきたのか？その後の高度成長期、バブル崩壊など70年に及ぶ歴史においてバーテンダーから見た日本を語っていただきました。

最初の質問では皆さんが気になる「バーテンダーになったきっかけ」が投げかけられましたが、各人ともに特別な未来を描いていたわけではなく、ひよんなきっかけや流れで始めた仕事であると話され、会場はリラックスしたムードで始まりました。リーダーはさすがですね。この後の「良いバーテンダーの条件」や「経験の中で学んだと思うエピソード」、「学ぶことの大切さについて」などの質問には一転して引き締まった表情になり、それぞれの想いを語られました。共通していたのは失敗を恐れず糧にする姿勢や、より魅力的な職業になるため、バーテンダーは社会性を身につけることの重要性が挙げられました。



「カクテルチャンピオンセミナー ～3人の軌跡～」

〈13時00分～龍田の間〉

吉田宏樹氏 (HBA) 2016年第30回HBAクラシック創作カクテルコンペティションチャンピオンシップ優勝

2019年 DIAGIO WORLD CLASS 2019 (JAPAN WINNER) 他多数受賞

金城光浩氏 (anfa) 2004年 TGi Fridays World Bartender Championship ワールドチャンピオン

2008年 SKKY FLIAR GLOBAL CHALLENGE 世界チャンピオン

田村誠氏 (PBO) 2006年PBO主催カクテルフェスティバル優勝

2023年PBO主催 バーテンダーズ・コンペティション 2023 MVB

輝かしい受賞歴を持つ3名にカクテルコンペティションについて様々な質問を投げかけ、また受賞作品を壇上にて試作して頂くセミナーが開かれました。

最初はそれぞれのご紹介の意味も含めて、タイムアタック形式で質問。バーテンダーになったきっかけや、休日の過ごし方、好きなお酒やバーテンダーの面白さと多岐にわたる質問を伺い人柄を披露して頂きました。その後続く質問ではコンペティションについて深掘りしていく問いかけが続き、お三方のストイックな考え方や姿勢を伺いました。その後は受賞作品を壇上にて作って頂き、その磨き込まれた技を惜しげもなく披露して頂きました。

実演カクテル (製作順)

田村誠氏 「グラティチュード」

吉田宏樹氏 「プリリアントブーケ～感謝の贈り物～」

金城光浩氏 「ブレッシングフラワー」



「ミクソロジーカクテルの技法」

〈13時00分～吉野の間〉

講師 北條智之氏

ミクソロジーカクテルは少なからずカクテルの世界に変革をもたらし、今ではすっかり定着しました。その技法についてフレアバーテンディングのパイオニアである北條氏に講義いただきました。

まずはインフュージョンの技法について、法的な面も含め丁寧に説明されました。具体的な方法論から、国税局への申請に至るまで必要な要点を学びます。またクラシックスタイルではあまり使われてこなかった「ポアラー」について、「握り方、角度、カウント方法、スローイング」等、理論的にわかりやすく説明をいただきました。

「オリジナルカクテルから紐解く PBO Legend Bartenderの栄光の轍」

〈14時30分～龍田の間〉

講師 PBOエグゼクティブ・スペシャリスト

佐藤謙一氏・宮内誠氏・草間常明氏・山野井有三氏

「昔ライバル、今親友」

今回お話いただく皆さんは、数々のカクテルコンペティ

ションでしのぎを削って来たライバル同士。前半はそれぞれカクテルの創作に対する考えを述べられました。現在より洋酒の種類はずっと少なく、そもそも入手が困難だった時代。その背景を振り返りつつ、当時の流行にもアンテナを張り、工夫されたエピソードが披露されました。今に比べると厳しい環境と言えるかもしれませんが、ある意味エネルギーで楽しそうな空気感を感じたのは私だけではないかと思えます。高度成長の勢いが業界にも及んでいたのでしょう。またセミナーの意義について聞かれると皆さん基本を含め学ぶことの大切さ、奥深さを述べられました。

さらにセミナー終盤には各人の代表作がご自身の手によって振る舞われ、受講者にとってとても贅沢な試飲会として終了しました。



「PBO歴代チェアマンに聞く MARTINIの極意」

〈16時00分～龍田の間〉

上田和男氏 PBO初代チェアマン 現PBOエグゼクティブ・スペシャリスト

毛利隆雄氏 PBO2代目チェアマン 現PBOエグゼクティブ・スペシャリスト

北村聡氏 PBO3代目チェアマン 現PBOエグゼクティブ・スペシャリスト

PBOの創立から3代のチェアマンに「マティーニの極意」としてテーマを絞り語って頂きました。その後、実際にマティーニを作り、熟練の技を披露して頂きました。

いつの時代もカクテルの頂点に君臨し続ける名作マティーニ。しかしその解釈については100人いれば100通りあると言われるほど、話題に尽きることがありません。今回お願いしたお三方も、当然マティーニには一家言お持ちであり、それはお人柄にも表れていました。マティーニというカクテルには、バーテンダーの個性や哲学を具現化する力があると言っても良いでしょう。



「進化する國酒とカクテルの世界」

〈16時00分～吉野の間〉

講師 南雲主于三氏

ミクソロジーの世界で寵児としてご活躍の南雲氏。今回は最先端の國酒事情とカクテルへの展開についてご説明いただきました。

まずは日本酒の基本的な情報として歴史から成分による使い分けのお話。特にアミノ酸について詳しく説明がありました。特徴のある國酒（日本酒）を使ったオリジナルカクテルも紹介。続いて焼酎と泡盛の世界について歴史を中心にご説明いただきました。カクテルに生かすために原料の成分から調べることの大切さや、製造工程や麹の違いによる特徴についてご説明いただきました。中でも蒸留機の形がバラバラであるお話は大変興味深いものでした。世界のバーテンダーがまだまだ知らない焼酎。一部の人が気づき始めている、との言葉が印象的でした。



その他 休憩スペース・モクテル提供

〈13時～15時30分 芙蓉の間〉

MVBによるカクテル体験 【A】【B】【C】【D】計4コマ〈14時45分～17時～吉野の間〉

MVBナビゲーター（年号はMVB受賞年）

【A】【C】 柴山波瑠奈氏(2011年) 本間勲氏(2012年)
高野亮氏(2014年) 竹内洋行氏(2022年)

【B】【D】 新谷彰教氏(2008年) 大沢智枝氏(2010年)
馬場淳也氏(2016年) 久野修平氏(2018年)



PBO 2023年 全国エリアレポート

北海道エリア

東北エリア

中部エリア

中国・四国
エリア

本部直轄
エリア

九州エリア

沖縄エリア



- 本部直轄エリア -

◆5月22日（月） 「蒸留所見学」

主催 本部直轄エリア 西ブロック

会場 横浜ジン蒸留所(横浜市中区日ノ出町フードホール)

講師 峰尾真人氏 (横浜ジン蒸留所 酒類製造部蒸溜士)
北條智之氏 (カクテルバーネマニャ オーナーバー
テンダー)

今一大ブームとなっているクラフトジン。そこで今回は本部直轄エリア西ブロック主催で2020年に開業した横浜ジン蒸留所の見学とテイastingセミナーを開催いたしました。

日ノ出町の駅からほど近く大岡川沿いにたたずむ都市型の蒸留所は、こぢんまりとコンパクトでありながら銅製の蒸溜機やタンクが配されています。ちょうどアクアヴィットが蒸留されている最中を見学することができました。興味深そうに様子を見たメンバーからは活発に質問が飛び出していました。横浜ジン蒸留所のBRONCOジンの名前の由来やそのボタニカルの秘話をお聞きしたり、ボタニカルに使用されているハマゴウやニガヨモギを試食させていただいたり、貴重な体験もさせていただきました。

◆6月5日（月） 「蒸留所見学(11:00～2時間半)」

主催 PBO 本部直轄エリア 東ブロック

会場 ベンチャーウイスキー秩父蒸留所 (埼玉県)

講師 吉川由美氏 (株式会社ベンチャーウイスキー ブランドアンバサダー)

この度は本部直轄エリア東ブロックメンバー限定で埼玉県にあるウイスキー工場「ベンチャーウイスキー秩父蒸留所」を訪問致しました。(13名参加)

新しく併設された樽工場と第二蒸留所を見学。テイastingルームにてブランドアンバサダーの吉川氏によるウイスキー試飲と秩父蒸留所のウイスキーセミナーが開催されました。また質疑応答では肥土氏も参加して頂き、現在の秩父蒸留所についてお話し頂きました。

◆7月2日（日） 「蒸留所見学」

主催 PBO 事務局 本部直轄エリア中央ブロック

協力 軽井沢蒸留酒製造株式会社

場所 小諸蒸留所 長野県小諸市甲字軽石 4630-1

※ JR 佐久平駅 12:30 集合・解散

(軽井沢蒸留酒製造株式会社様による JR 佐久平駅⇄蒸留所の送迎バスあり)

内容

・蒸留所についての説明(風土や設計コンセプトなどについて)
・蒸留所ツアー(ビクターセンター～蒸留棟～第二熟成庫～バー)

・蒸留所内併設のバーにて試飲、質疑応答

この度のセミナーは、【小諸蒸留所開業前見学会「気鋭クラフト蒸留所の未来展望」】と題し、軽井沢蒸留酒製造株式会社様ご協力のもと、開業前の小諸蒸留所に訪問いたしました。世界的評価の高いジャパニーズウイスキーは、全国各地にクラフト蒸留所が誕生し、盛り上がりを見せています。その中でもこの夏新たに長野県小諸市にオープンする小諸蒸留所は、ウイスキーに適した気候と幾多の条件が揃い、台湾出身の副社長兼マスターブレンダー イアン・チャン氏指揮の下、様々な工夫が施された蒸留所となっています。そんな小諸蒸留所のグランドオープンを前に、特別に PBO メンバー限定で蒸留所訪問をさせて頂く貴重な機会となりました。当日は PBO メンバーであり、蒸留所マネージャー兼バーテンダーの富士原希氏に蒸留設備や熟成庫をご案内いただき、その後社長の島岡高志氏及びイアン・チャン氏に今後の展望などをお話しいただきました。真新しい蒸留所には理想や希望がたくさん詰まっており、小諸蒸留所のボトルリリースが大変待ち遠しくなりました。

◆7月2日（日） 「工場見学セミナー & 懇親会」

主催 本部直轄エリア 西ブロック

会場 麒麟麦酒生麦工場

懇親会 同社敷地内キリン横浜ビアホール

麒麟麦酒生麦工場に伺い麒麟麦酒の歴史、製造を学び、テイastingを通じて同社ならではの味わいを再認識する有意義な会となりました。その後は同社敷地内のビアホールにて懇親会を行いました。久しぶりに皆様で美味しいお酒とお食事をご一緒できる、とても楽しい時間となりました。

◆7月3日（月） 「ボリビアの蒸留酒「シンガニ」を学ぶ」

主催 本部直轄エリア中央ブロック

協力 SudoWork 合同会社

会場 バー・アドニス (東京都渋谷区)

ナビゲーター 魚住聖治氏 (SudoWork 合同会社代表)

1966年愛媛県松山市生まれ。

20年弱個人事業主として、大手IT企業を渡り歩き、9年前にSudoWork合同会社を設立。現在は、ポリビア、ナイジェリア、インド、中国等の外国籍エンジニアを抱え、自身もITエンジニアとして大手IT企業に参画。4年前(2019年)より貿易業に参画し、ポリビア、ケニア、イタリアのお酒の輸入卸・販売を行っている。

この度のセミナーは、サポートメンバーでありますSudoWork合同会社様の魚住聖治氏をナビゲーターにお迎えし【ポリビアの蒸留酒 シンガニを学ぶ】と題して開催致しました。【カシャーサ】、【ピスコ】と並び南米三大蒸留酒と呼ばれる【シンガニ】の歴史や製造方法など基本的な部分について実際に試飲を交えながら学びました。今回は久しぶりに対面式のセミナーとなりました。

◆11月6日(月) 「ポリビアの蒸留酒「シンガニ」を学ぶ」

主催 PBO 本部直轄エリア 東ブロック

会場 Bar DOVECOT (さいたま市浦和区)

講師 魚住聖治 (Sudo Work 合同会社 代表)

今回は7月3日の中央ブロック主催「ポリビアの蒸留酒 シンガニを学ぶ」を西ブロックでも開催致しました。PBO サポートメンバーのSudoWork 合同会社の代表、魚住聖治氏を講師にお迎えし対面式セミナーを16名の参加で開催。「カシャーサ」「ピスコ」と並び南米三大蒸留酒と呼ばれる「シンガニ」の歴史や製造方法など、基本的な部分について実際に試飲を交えながら学びました。併せてシンガニを使用したお勧めのミクソロジーカクテルも紹介されました。

◆11月13日(月) 「工場見学セミナー」

主催 本部直轄エリア西ブロック

会場 ドーバー酒造株式会社 神奈川厚木工場
(集合場所 小田急線 愛甲石田駅)

講師・案内 神保氏 (ドーバー酒造株式会社厚木工場 工場長)

河内裕士氏 (ドーバー洋酒貿易株式会社)

今回は数々のリキュールやシロップ類で有名なドーバー洋酒貿易株式会社の工場見学とテイastingセミナーを開催致しました。建物に入るとテイastingルームにて白衣に着替え、早速工場内を案内していただくことに。施設内に入ると種子系や桜などを思わせる香りがほのかに迎えてくれます。ボトリングから箱詰めを行う設備が目の前に広がり、すぐ近くにはドーバー厚木工場のシンボルとも言

われるポットスチルが鎮座。良く整理、整備された気持ちのいい施設だからこそ素晴らしいリキュールやシロップが生まれるのだと改めて感心させられる空間でした。

使用する水のこだわりや内側をガラスコーティングしているタンクなど、工場長自ら詳しく説明して頂きました。40分程の見学でしたが工場ならではの説明を伺う機会となりました。

その後改めてテイastingルームへ移動し、会社の歴史や商品作りへの想いをまとめたビデオを視聴。未発表、超レアアイテムを含めたほぼ全商品をフリーテイastingさせて頂きました。今後の創作と日々の営業にとっても役立つ貴重な時間を過ごすことができました。

◆11月14日(火) 「コーヒーの世界を学び、カクテルヘシ ンクロ ~ Coffee with MONIN ~」

主催 PBO 事業局 本部直轄エリア

協力 日仏貿易株式会社

会場 日仏貿易 MONIN スタジオ (東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス)

講師 石谷貴之氏

この度はサポートメンバーの日仏貿易株式会社様のご協力のもと、MONIN スタジオにおきまして「コーヒーの世界を学び、カクテルヘシクロ -Coffee with MONIN-」と題したセミナーを開催いたしました。参加者は14名。昨今、コーヒーを使用したカクテルが認知され、バーシーンにおいてもよく目にするようになったコーヒーを深掘りいたしました。バーとカフェの世界で多く使用されているMONIN社が提供するセミナーで、バリスタ界の最前線でご活躍されている石谷貴之氏をお招きし、コーヒーの世界や知識をより深める機会となりました。

バリスタは、美味しい一杯のコーヒーを淹れるために、コーヒー豆の選定、焙煎の仕方、抽出方法等、様々な条件を厳選します。バーテンダーが美味しいカクテルを作ることと、似ているのではないのでしょうか。一流のバリスタから拘りを聞き、そしてカクテルの世界ヘシクロさせる試み。さらにバリスタからみるカクテル市場も伺いました。バリスタの業界においてもコンペティションが開催されますが、カクテルコンペティションでの上位入賞に結び付けるヒントになったと思います。

※ Japan Barista Championship とは ... スペシャルティコーヒーの普及を目的として開催しています。どんなスペシャルティコーヒーをどのように使用してどんな味わいを目指しているか、という点も大きな評価のポイント。国内

最高峰のバリスタを決める、権威ある大会としてコーヒー業界で広く知られています。通常は予選で150-160名。16名が準決勝に進み、決勝に残った6名で一人のチャンピオンを決めます。この優勝者だけが、SCAが主催する「ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ(WBC)」へ日本代表として挑戦することができます。

- 北海道エリア -

◆7月3日 ウイスキーセミナー

テーマ：BRUICHLADDICH TASTING SEMINAR
会場：パーリュトン
講師：ジャック・チェンバース (Jack Chambers)
講師にブルイックラディのブランドアンバサダーであるジャック・チェンバース氏をお招きし、蒸留所の近年の取り組みや、その魅力について御講義頂きました。
スコットランドで唯一テロワールを重視したウイスキーづくりに力を注ぎ、生産から熟成、ボトリングまで一貫してアイラ島で行うなど、蒸留所のこだわりを余すことなくお話しを頂きました。
個性的なスタイルのシングルモルトのテイastingを通じて、セミナーにご参加頂いた皆様と、ブルイックラディの世界を深く感じることができた大変有意義なセミナーでした。

- 東北エリア -

◆1月15日 慰労会

執行部会議と新年会
盛岡市 BarH にて執行部会議及び、東北エリア新年会が開催されました。

◆6月1日 東北エリア人事異動

東北エリア創立からエリアマネージャーを務められた寅谷氏が退任され、新たに横井正剛氏がエリアマネージャーに就任されました。

◆6月25日 スキルアップセミナーと懇親会

会場：レストラン ルセット (秋田市)
講師：山村寛教授 (中央大学)

『水』をテーマに基礎的な知識から、現在のミネラルウォーター事情などの講義と、硬度の違う水でつくるウイスキーの水割りのテイastingをしました。

◆11月19日 PBO 認定試験

会場：BAR アンダンテ (仙台市)
東北エリア 2名受験

◆12月10日 スキルアップセミナーと懇親会

会場：Main Bar OAK Room (仙台市)
講師：宮崎優子チェアマン 田村誠氏 2023年 MVB
宮崎チェアマンからは「混ぜる」をテーマにシェイクの仕方による混ぜり方の違いや氷の組み方について、田村氏からはコンペ出場に対する取り組み方や、MVBを受賞した当日の想いなどを語っていただきました。

- 中部エリア -

◆1月22日

テーマ：ウイスキーラバーズ名古屋 2023
会場：吹上ホール
内容：PBO 中部エリアとしてウイスキーベースのカクテルブースを出展

◆7月17日 蒸溜所見学

テーマ：鹿児島蒸溜所見学ツアー
会場：嘉之助蒸溜所、津貫蒸溜所
内容：九州鹿児島島の蒸溜所見学ツアー、嘉之助蒸溜所及び津貫蒸溜所を現地で勉強

◆11月18日・19日 エニタイムウイスキー制作協力

会場：サカエヒロバス
内容：Anytime Whisky は、ウイスキーを通して地域を元気にしたいという思いに賛同し PBO 中部エリアとしてイベントの制作協力

◆11月19日 PBO 中部エリア認定試験

会場：サフラン

- 中国・四国エリア -

◆1月19日 エリア役員会議

山下マネージャー、野間・堀内アシスタントマネージャー3名で今後のエリア活動について話し合い、計画を立てました。

◆3月12日 バーテンダーズ・コンペティション 2023 第1回合同練習会

会場：Bar Usquebaugh 広島市中区新天地 6-1 グランポルトビル 6階

内容：4月24日開催の全国バーテンダーズ・コンペティション出場選手を対象に合同練習会を行いました。

◆3月26日 株式会社サクラオブルワリー & ディスティラリー蒸溜所見学 & ウイスキーセミナー

会場：広島県廿日市市桜尾一丁目 12番1号

内容：サクラオブルワリー & ディスティラリー様にて蒸留所・貯蔵庫等を見学。サクラオブルワリー & ディスティラリー様の歴史・ウイスキー作りの説明を受けビジターセンターにて原酒等の試飲もさせていただきました。

◆4月9日 バーテンダーズ・コンペティション 2023 第2回合同練習会

会場：Bar Usquebaugh

内容：本番に向けて最終チェックを行いました。

◆6月25日 製氷会社工場見学

協力：己斐製氷株式会社

会場：広島県広島市西区草津港1丁目7-5

講師：池田誠氏（氷アーティスト）

内容：氷の製造工程、仕込み水氷等のブランド氷、安芸の極み純氷・宮島純氷・賀茂泉純氷など水で氷が変わることなどを学びました。

◆7月23日 サクラオブルワリー & ディスティラリー戸河内熟成庫見学

会場：広島県山県郡安芸太田町戸河内

内容：非公開の熟成庫を特別に見学させていただきました。

◆8月20日 中国・四国エリアカクテルパーティー

会場：オリエンタルホテル広島 3階レインボールーム

内容：ゲストバーテンダーに PBO 理事長友修一氏、2023年 MVB 田村誠氏、緒方結実氏、馬場裕之氏をお招きし開催しました。サクラオブルワリー & ディスティラリー商品のカクテル、スタンダードカクテルを提供。オリエンタルホテル広島のお料理等の内容で多数のお客様にご来場いただきました。

◆9月10日

テーマ：スタンダードカクテル考察とシェークの技術

講師：宮崎チェアマン

会場：Bar Usquebaugh

内容：宮崎チェアマンを講師にお招きし、実技を交えスタンダードカクテルの考察をレクチャーしていただきました。

◆10月22日 葡萄園見学/セミナー

協力：神田精果園直販所

会場：広島県竹原市竹原町 2304-1 神田精果園

講師：神田将一氏

内容：畑の見学と品種・品種のルーツの説明。セミナー後にはブドウを使ったカクテルの作成も行いました。

- 九州エリア -

◆4月9日 バーテンディング・セミナー

会場：パーカベル（福岡市）

講師：宮崎優子チェアマン

コロナ後、初の対面セミナーとして宮崎優子 PBO チェアマンをお招きし、「バーテンディング・セミナー」と題し開催いたしました。

シェイク等の技術と共に、バーテンダーとしての心構えなどもご講義いただき、大変有益なセミナーとなりました。また、セミナー後は懇親会と共に、長年九州エリアマネージャーとしてご尽力いただいた宮本真氏の慰労会も開催いたしました。

◆4月12日 カクテルコンペ練習会

会場：パーステイツ（熊本市）

熊本市のバー・ステイツにて MVB カップ、クリエイションカップに出場する4名の選手の練習会を開催いたしました。

本番さながらの充実した練習会となりました。

◆8月6日 モクテル・セミナーとPBO九州エリア 総会

会場：福岡市 バー・カペル

セミナー講師：高橋弘晃氏

福岡市のバー・カペルにて、PBO九州エリア総会と高橋弘晃氏をお招きした「モクテル・セミナー」を開催いたしました。

近年、需要も増えているノン・アルコールカクテルの実情を詳しく解説いただき、オリジナルの材料でモクテルを作っていただきました。

◆10月15日 小正嘉之助蒸溜所見学ツアー

会場：鹿児島県日置市

鹿児島県日置市にあります、小正嘉之助蒸溜所の見学ツアーを開催いたしました。

まだ新しく、近代的な施設をご説明いただき、蒸溜所内に作られた海に見えるバーで貴重な原酒を試飲させていただきました。

魅力溢れる素晴らしい蒸溜所を堪能できた見学ツアーとなりました。

◆11月19日 PBO 資格認定試験&田村誠氏 「MVBセミナー」

会場：バー・カペル（福岡市）

福岡市のバー・カペルにて、PBO 資格認定試験と田村誠氏をお招きした MVB セミナーを開催いたしました。

田村氏のコンペティションに対する情熱や苦労を語っていただき、作品作りや練習法も詳しくご説明いただきました。九州エリアメンバーも大いに刺激を受けたセミナーとなりました。

◆7月6日 スキルアップセミナー

会場：エルレキオ

講師：後閑信吾氏

那覇市にお店を出されているご縁から、後閑氏をお招きしてのセミナーを開催致しました。

今回のセミナーでは、後閑氏のバーテンダーとしての経緯や店舗展開のお話からスタートし、ご自身のバーテンダーとしての考え方や日々の取り組みなどを熱く語って頂きました。

2時間という時間があっという間に過ぎる程の濃い内容のセミナーに、皆真剣に耳を傾けていました。

- 沖縄エリア -

◆9月6日 商品説明会&試飲会

協力：株式会社明治屋

会場：Bar The Authentic 坂梨

株式会社明治屋の取り扱い商品について説明会 & 試飲会を開催しました。バーボンウィスキーを中心にお話していただいた後、約15種類のお酒の試飲をさせて頂きました。

◆10月29日 スキルアップセミナー

会場：Bar The Authentic 坂梨

講師：宮崎優子 PBO チェアマン 田村誠氏 2023年 MVB 始めに田村氏によるカクテルセミナーからスタートしました。カクテルコンペティションへの取り組み方からお話して頂き、今年の優勝カクテルの創作のお話から実技、試飲へのセミナーとなりました。

続いて宮崎チェアマンのセミナーへと移り、「混ぜる」をテーマに語って頂きました。改めて考えさせられる事も多くとても有意義なセミナーとなりました。



1月18日(水) 「カクテルコンペティションに臨むにあたって」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

ナビゲーター

竹内 洋行 氏 (東京都 サンプルール・バー 勤務)

・ヘネシー XO カクテルコンペティション 2017 第3位
・PBO 主催全国バーテンダーズ・コンペティション
2018MVB カップ 総合第3位

・ルスタウシェリーカクテルコンペティション 2019 日本
大会 優勝

・PBO 主催全国バーテンダーズ・コンペティション
2022MVB カップ MVB 他

前野 杜周 氏 (東京都 BAR すがはら渋谷別館 勤務)

・BAR TIMES 主催 シンガニカクテルコンテスト 2020
入賞

・PBO 主催全国バーテンダーズ・コンペティション 2022
クリエイションカップ 優勝

・横濱インターナショナルカクテルコンペティション
2022 金賞 & ベストテイスト賞

・サントリー ザ・カクテルアワード 2022 TOP100(セ
ミファイナリスト) 他

今回は 2022 年の MVB の竹内洋行氏とクリエイション
カップ優勝の前野杜周氏をナビゲーターにお招きし、受賞
作品をもとにコンペティションへ出場する際の想いを語っ
ていただくオンライン・カクテルディスカッションを開催。
エントリー作品について様々な考え方がある中、カクテル
創作時の工夫や、今になって思うことなどを語っていただ
きました。

国内外において盛んに開催されているカクテルコンペティ
ションですが、常に上位進出をするには必要な要素がある
ように思われます。加えて、その中において No.1 に輝く
ためには絶え間ない努力と、感性を磨いていく必要があります。
ネーミング、カクテルの創作意図を含めた考え方、
日頃の練習方法や、カクテルコンペティションでの経験な
どを余すことなくお話しいただきました。改めてカクテル
の基礎を考えるとともに、PBO 主催全国バーテンダーズ・
コンペティションへの出場を検討中の皆様にも参考となっ
たのではないのでしょうか。

1月23日(月) 「グレンモーレンジィとホイッスルピッ グのブランドセミナー」



オンライン セミナーレポート



主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)
協力 MHD モエヘネシーディアジオ株式会社
会場 ①対面式 (30名限定): プルマン東京田町9階バンケットルーム

②オンライン: ミーティングアプリ Zoom

講師 ロバート・ストックウェル氏

ザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒウスキー文化研究所認定ウスキーエキスパート

スコットランドで最も多くの蒸留所を所有するディアジオ社、およびグレンモーレンジィ社にて、10年間にわたり蒸留や熟成、比較テイasting、樽の製造など、シングルモルトの製法の全てを習得したウスキー製法のスペシャリストであり、スコッチウスキー業界への特別な貢献が認められた人物のみで構成されるザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒの一員。4ヶ所のモルトウスキー蒸留所で働いた経験を活かし、流暢な日本語でお客様にシングルモルトの世界の魅力を面白く分かりやすくセミナーを実施している。

この度はMHDモエヘネシーディアジオ株式会社様のご協力により【グレンモーレンジィブランドセミナー】と【ホイッスルビッグブランドセミナー】を同時開催。世界でも名高いスコッチウスキーの蒸留所である「グレンモーレンジィ」と、世界が称賛するライウスキー「ホイッスルビッグ」、両方の歴史、製法、他の蒸留所との違いや特徴、商品の魅力を1時間半にわたり学ぶ盛りだくさんの内容となりました。

因みに今回は『対面』と『オンライン(アプリはZoom)を使用』のいずれかを選択するハイブリッド形式となりました。

2月27日(月) 「特産酒を学ぶ vol.4 ~マデイラワイン編~」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

協力 木下インターナショナル株式会社

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

参加資格 PBO メンバー、サポートメンバー各社

☆マデイラワインの試飲サンプル(6種類)を木下インターナショナル株式会社様より協賛

講師 稗田千尋氏(マデイラジャパン株式会社 専務取締役)

JSA 認定ソムリエ、CPA チーズプロフェッショナル

2017年木下インターナショナル株式会社入社。何度も渡航するほどのマデイラ愛好家であったが、マデイラワインの将来性に強く惹かれ異業種から転職。

木下インターナショナルでは、マデイラワインのブランド

マネージャーを務め、2019年にマデイラワイン部門を独立・分社化したマデイラジャパン株式会社に転籍。マデイラジャパン株式会社ではマデイラワインとマデイラ島のお酒の輸入・販促を行い、木下インターナショナル株式会社が販売を担っている。

今回は木下インターナショナル株式会社協力によりオンラインセミナーを開催。ポルトガルマデイラ島を代表する銘酒「マデイラワイン」は、シェリーやポートに並び世界三大酒精強化ワインに挙げられます。抜栓後も長期保存が可能でロスが無いマデイラワインは扱いやすいアイテムです。セミナー当日は、木下インターナショナル株式会社からマデイラワイン部門を独立・分社化したマデイラジャパン株式会社の稗田千尋様にマデイラワインの概要、製造工程、保存方法などのお話を伺いました。

3月22日(水) 「トリビアセミナー vol.1 ~経節・燻製編~」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

協力 株式会社オリッジ

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

講師 地島昇平氏(株式会社オリッジ 代表取締役)

1983年鹿児島県生まれ。経節製造業を営む家に生まれ、大学を卒業後、濱野皮革工藝にてハンドバッグの営業として小売店舗の開拓営業やディノスなどとのカタログ販売、日本テレビやQVCとのテレビ通販を担当。その後ラーメン店の株式会社大ふく屋にて大ふく屋、野郎ラーメンの直営、FC店の店舗立上げと新業態の立上げを経験し2010年に横浜市にて飲食店コンサル業として株式会社オリッジを創業。2011年に鹿児島県指宿市へ移転し、調味料製造業へ業態を転換し今日に至る。現在株式会社オリッジでは離乳食から使える粉末だし「イブシギンのしぜんだし」や経節工場にて燻製した燻製ナッツ、パンケーキミックスなどを企画製造している。

この度は新たな試みとして【トリビアセミナー】を始動致しました。トリビアとは、あまり知られていない事実や豆知識を意味します。お酒の知識や技術だけではなく、他の分野からの深い知識を学ぶことで、バーテンダーとしての見地やお客様との会話の幅を広めていくことが狙い。【トリビアセミナー vol.1~経節・燻製編~】サポートメンバーである株式会社オリッジ代表取締役の地島昇平様にご登壇いただき、日本の伝統文化である経節の歴史や製造方法に加え、バーのおつまみとして注目度の高い燻製ナッツについて、さらにはものづくりへのこだわりや今後の展望など幅広くお話を伺いました。

4月3日(月) 「カッティング・テクニク～応用編～」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

ナビゲーター 山野井有三氏 (PBO エグゼクティブ・スペシャリスト) (宇都宮市 Bar 山野井勤務) PBO 前チェアマン

1979年よりパイプのけむりチーフバーテンダーを経て、2004年 BAR Yamanoi を開業、2013年には Bar 山野井を開業。現在に至る。1987年第14回全国バーテンダー技能競技大会総合優勝などコンペティション受賞歴多数。この度はPBO前チェアマンの山野井有三氏をナビゲーターに迎え【カッティング・テクニク～応用編～】と題し、昨年10月に開催されたフルーツカッティング技術セミナーの第2弾を開催致しました。包丁の使い方の応用から演出力の上がるカッティング技術などを提案するセミナーです。今回の内容は応用編ですが、実践で使えるカッティング技術の基礎技術も踏まえながら学ぶ機会ですので、前回のセミナーに参加されていない方も問題なく学べるセミナーとなりました。デコレーション用カットやカウンターでの実践の参考となりました。

4月11日(火) 「ジャパニーズウイスキー 100年とクラフト蒸溜所最新事情」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

協力 株式会社都光

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

テイスティングサンプル AMAHAGAN 長濱 THE FIRST BATCH

講師 屋久佑輔氏 長濱蒸溜所 ウイスキー製造部長・チーフブレンダー

前職はバーテンダーとして働いており2017年から長濱蒸溜所勤務開始。当初は仕込み・蒸留を担当し、現在はウイスキーチーフブレンダーとして定番商品や新商品開発を手掛ける。

ナビゲーター 檀野拓馬

株式会社都光 マーケティング部主任 大手酒販店やウイスキー専門メディア「ウイスキー文化研究所」で勤務の後、2023年に株式会社都光に入社。これまでの経験を活かし、洋酒部門の情報発信に努めている。

このセミナーは【ジャパニーズウイスキー 100年とクラフト蒸溜所最新事情】と題して、今年ウイスキー生誕100年を迎える日本のウイスキー最新事情について、サポート

メンバーである株式会社都光様ご協力のもと滋賀県の『長濱蒸溜所』を例に学びました。

第1部(15分程度)は、株式会社都光マーケティング部の檀野拓馬様をお迎えし、ジャパニーズウイスキーの父竹鶴政孝氏のキャンベルタウンでの修行秘話やその後日本で続々と誕生する蒸溜所など、ジャパニーズウイスキー100年の歴史や最新情報についてお話しいただきました。第2部は、2016年に滋賀県長浜市でウイスキーの製造を始めた日本最小規模の蒸溜所『長濱蒸溜所』よりチーフブレンダーの屋久佑輔様に登壇いただき2018年に生まれた海外原酒と自社原酒をブレンドしたウイスキー「AMAHAGAN」シリーズや、長濱蒸溜所の原酒のみをブレンドしたシングルモルト「長濱 THE FIRST BATCH」など、今注目のジャパニーズクラフトウイスキー蒸溜所が造る多彩なウイスキーの魅力をテイスティングだけでなく蒸溜所バーチャルツアーも織り交ぜながら語っていただきました。

5月29日(月) 「イタリアンバールについて」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

講師 野宮裕介氏

2003年にイタリアに渡り、4都市にてバールマンを歴任後、2012年から2019年までフィレンツェの世界的名店「チブレオ」のグループ統括チーフバールマン。2020年より、イタリアのクラフトリキュール&スピリッツ専門オンラインストア「リクオレリア」運営。

今回はフィレンツェ、ミラノ、リヴォルノなどイタリア各地の名店でバリスタとして在イタリア16年の間バリスタの第一線で活躍された野宮裕介氏をお招きして、「イタリアンバールについて」のお話を伺いました。

野宮氏は、イタリア本国のバールマン協会(AIBES)とソムリエ協会(AIS)から同時に認定を受けた初の日本人としても知られています。

バールとは何か、バールマンとしての技術とは、流行カクテルやイタリアの生活スタイルなど、本国イタリアの実践的なバール事情を伺いました。バーテンダーとの共通点の多いバールマンのお話は大いに参考となりました。

6月21日(水) 「新・世界5大ウイスキー」

主催 PBO 事業局 (オンラインセミナーチーム)

協力 株式会社都光

会場ミーティングアプリ「Zoom」

テイステイングサンプル

・リンドーズ シングルモルト MCDXCIV/ リンドーズア
ビー蒸留所（スコットランド）

・アイル オブ ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト/
アイル オブ ラッセイ蒸留所（スコットランド）

・ディングル シングルモルト / ディングル蒸留所（アイル
ランド）

・コーヴァル バーボン / コーヴァル蒸留所（アメリカ）

・オマー ピーテッドタイプ / 南投蒸留所（台湾）

講師 檀野拓馬氏

株式会社都光 マーケティング部主任 大手酒販店やウイ
スキー専門メディア「ウイスキー文化研究所」で勤務の後、
2023年に株式会社都光に入社。これまでの経験を活かし、
洋酒部門の情報発信に努めている。

この度のセミナーは【新・世界5大ウイスキー】と題して、
サポートメンバーである株式会社都光様ご協力のもと、世
界のウイスキーの最新事情をテイステイングを交えて学び
ました。講師は株式会社都光マーケティング部の檀野拓馬
氏をお迎えし、新興蒸留所を中心に世界を取り巻くウイ
スキーブームについてお話しいただきました。従来、世界
5大ウイスキーはスコットランド、アイルランド、アメリ
カ、カナダ、日本と言われてきました。しかしながら、こ
の10年でウイスキー蒸留所が世界中で誕生し、上記5カ
国以外でも質の高いウイスキーが造られています。また、
現地生産が活況であっても全世界へ流通されないブランド
もあります。そこで、少々大胆ですが、「新・世界5大ウ
イスキー」をスコットランド、アイルランド、アメリカ、
台湾そして日本として解説いただきました。なお、ジャパ
ニーズウイスキーについては、前回セミナーにてその100
年の歴史と長濱蒸留所についてお話しいたしましたので、
他4か国の5蒸留所が取り上げられました。

7月4日(火)

**「アイル・オブ・ラッセイブランドセ
ミナー」**

主催 PBO 事業局（オンラインセミナーチーム）

協力 株式会社都光

会場ミーティングアプリ「Zoom」

テイステイングサンプル

1 アイル・オブ・ラッセイ ジン

2 アイル・オブ・ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト

3 ナシア アンピーテッド ライウイスキーカスク（非
売品）

4 ナシア アンピーテッド チンカピンオークカスク（非

売品）

5 ナシア アンピーテッド ボルドーレッドワインカスク
（非売品）

講師 アラスデア・デイ氏

アイル・オブ・ラッセイ共同創業者兼マスターディスティ
ラー。植物学者として働く傍ら、知る人ぞ知るプレミアム
ブレンデッドウイスキー“The Tweeddale”の創始者であ
る曾祖父が19世紀末に書いたレシピを研究し、2010年
にその伝統の味わいを現代に甦らせました。その後さら
なるウイスキー造りの追求のため、IT業界出身の起業家
ビル・ドビー氏と共同でアイル・オブ・ラッセイ蒸留所
を設立。学者ならではの発想で生まれた独自の樽使いとブ
レンディング技術により、世界が注目する“クラフト”な
シングルモルトを造り出しています。

この度のセミナーは、サポートメンバーである株式会社都
光様ご協力のもと、今世界的に注目されるスコットランド
の新興蒸留所のひとつである『アイル・オブ・ラッセイ』
について、共同創業者兼マスターディスティラーのアラス
デア・デイ氏をお迎えし深く学ぶ機会となりました。

スコットランド西海岸スカイ島のそばに位置する人口わず
か161人の小さな島「ラッセイ島」で稼働する唯一の蒸
溜所『アイル・オブ・ラッセイ』は、スコットランド出身
の起業家ビル・ドビー氏とウイスキーブレンダーであり植
物学者でもあるアラスデア・デイ氏により2014年に設立。
ミネラル分豊富なラッセイ島の水で仕込み、3種の樽をそ
れぞれ2パターンに分け熟成し計6種の原酒を造るとい
う独自のメソッドで、熟成期間が短いながらも複層的な
味わいのウイスキーを生みだしています。

9月11日(月)

**「マルスウイスキー津貫蒸溜所オンライ
ン見学会」**

主催 PBO 事業局（オンラインセミナーチーム）

協力 本坊酒造マルス津貫蒸溜所

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

講師 草野辰朗氏

2013年4月本坊酒造（株）入社、マルス信州蒸溜所に勤
務。ウイスキー原酒の製造業務に携わる。

2016年6月、マルス津貫蒸溜所へ赴任。マルス津貫蒸
溜所ウイスキー製造責任者として原酒製造、ウイスキーの
ブレンドに携わる。

2021年8月より、マルスウイスキーのチーフディスティ
リングマネージャーとなり現在に至る。

・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキーエキスパート

この度は本坊酒造マルス津貫蒸溜所チーフディスティリン

グマネージャーの草野辰朗氏を講師にお迎えし【マルスウイスキー津貫蒸溜所オンライン見学会】と題したセミナーを開催いたしました。

2016年、本坊酒造発祥の地、鹿児島県南さつま市加世田津貫に竣工し32年ぶりとなる鹿児島でのモルト原酒の蒸溜を再開したマルス津貫蒸溜所。今回の見学会では草野氏の案内で旧蒸溜塔、製造施設、石蔵樽貯蔵庫を見学し、本坊酒造の歴史からウイスキー造りの取り組みや拘りを学びました。

11月22日(水) 「バスカーブランドセミナー」

主催 株式会社ウイスキー・イー

会場 ミーティングアプリ「Zoom」

テイस्टングサンプル

バスカー商品（バスカーブレンドとシングルポット、シングルグレーン、シングルモルトの計4種類）のサンプル
司会進行 志村泰光氏（Whisk-e Ltd. セールスデパートメント）

通訳者 マッテオ・スカラベッリ（ILLVA ジャパンカン トリーマネージャー）

Whisk-e ブランド担当者 ミケーレ・ジェレターナ
ブランドプレゼンター（講師） ウッディ・ケイン
ロイヤルオーク蒸溜所グローバルアンバサダー

24年間スピリッツ業界にて、トレードショーの企画やアイルランドにてパースタッフのトレーニングに従事。2014年にアイルランド・カーロウ州に世界クラスの蒸溜所を作ることを目標にロイヤルオーク蒸溜所のアンバサダーに就任し、以降、各種セミナーやイベントへ参加し幅広く活躍している。※バスカーの蒸溜所名は”ロイヤルオーク蒸溜所”となります。

この度は、国内のウイスキー市場で最も勢いのあるアイリッシュウイスキーブランド“バスカー”のブランドセミナーを開催致しました。当日はアイルランドよりグローバルブランドアンバサダーをお迎え致しました。バスカーは国内のアイリッシュウイスキーカテゴリーで最も販売量が多く、世界でも一番の市場となっている日本。改めてバスカーの魅力を勉強する機会となりました。

12月4日(月) 「生ハム製造工房オンライン見学セミナー」

主催 PBO 事業局（オンラインセミナーチーム）

協力 有限会社セラノ

会場 ミーティングアプリ「Zoom」（ミーティング形式）

講師 尾島博氏

1936年埼玉県坂戸市生まれ。1965年に渡西、5年の期間を経て帰国。その後、開発コンサルタントとして活躍するかたわら、南欧食文化に関心を持ち、趣味としてスペインで出会った生ハム作りを試みる。その後本格的に南欧風のハム、腸詰類の生産に携わり、現在に至る。

この度のセミナーは、埼玉県坂戸市の有限会社セラノ様のご協力を賜り、生ハム製造工 房見学をオンラインにて開催致しました。有限会社セラノ様は、1977年創業、南欧風生ハム・腸詰類を無添加、昔ながらの製法で製造販売する日本において先駆的な南欧風乾燥熟成肉製造会社です。当日は埼玉県の生ハム製造工房より、成型から熟成までの製造工程をスライドと実際の工房内の映像とともにご紹介頂きました。バーでも取り扱いの多い生ハム。なかなか見ることのない生ハム製造工房の現場は多くの学びを提供してくれました。

12月11日(月) 「特産酒を学ぶ vol.5 ～マデイラワイン編～」

主催 木下インターナショナル株式会社（販売元）/ マデイラジャパン株式会社（輸入元）

本部直轄エリア、中国・四国エリア、九州エリア限定セミナー
会場 Zoom ウェビナー（ウェビナー終了後、録画配信あり）

試飲ワイン「バーベイト白品種 10年」500ml ボトル4種を送付。

（白品種4種はセルシアル、ヴェルデーリヨ、ブアル、マルヴァジア）

サッカー界のスーパースター、クリスティアーノ・ロナウドの出身地、マデイラ島で造られる「世界三大酒精強化酒」のひとつと言われるマデイラワイン。大航海時代に偶然生まれたといわれているロマンあるお酒ですが、日本での認知は十分とは言えません。今回は2月に引き続いての開催となります。マデイラワインに興味がある、マデイラワインは聞いたことがあるけれど詳しく知りたい等、基本情報やお店での提供方法のヒントになるような情報を教えて頂きました。試飲もあったのでマデイラワインを深く知る貴重な機会となりました。