21 September 2021, SG Management Inc.

コーヒーカクテル・フェスティバル【SG Coffee Summit】

業界を代表するトップバリスタ＆バーテンダーが多数出演して10月1日開催！！

国内外でバーを運営する SG Group（代表：後閑信吾）は 2021 年 10 月 1 日「国際コーヒーの日」にコーヒーカクテル・フェスティバル【SG Coffee Summit】を初開催。

バリスタの世界チャンピオンや日本チャンピオンをはじめ、業界をリードするバリスタ、バーテンダーを日本各地より招待し、様々なスピリッツをベースに独自のテーマに基づいたコーヒーカクテルをご用意。1 日限りのコラボレーションメニューをお楽しみ頂けます。

The SG Club、The Bellwood、近日オープンの新店舗 swrl.（スワァル）にある 5 つのバーをステージに、「Coffee Cocktail Kaiseki」「Experimental Experience」「SG Airways Coffee Edition」「Classic Coffee Cocktail Session」「Organic Chemical Reaction」の 5 つのテーマに分かれてバリスタとバーテンダーのタッグによるオリジナルカクテルを提供します。なお、「swrl.」は本イベントが初めてゲストをお迎えするお披露目の日となります。

【イベント概要】

日時　10/1(金) 国際コーヒーの日　15:00-19:00

会場　The SG Club　東京都渋谷区神南 1-7-8
The Bellwood　東京都渋谷区宇田川町 41-31
swrl. [wine cocktail & kitchen]　東京都渋谷区神南 1-7-9　*10/2(土)よりソフトオープン

協賛ブランド：BACARDÍ SUPERIOR / BOMBAY SAPPHIRE
ジャパニーズクラフトジン ROKU / ジャパニーズクラフトウオツカ HAKU
Diplomático Rum / Silent Pool / Fever-Tree
Bulleit Bourbon / Ketel One
The SG Shochu　（順不同）

【企画内容】

「SG Airways Coffee Edition」　井崎 英典 × 後閑 信吾

コーヒーとカクテル界の両世界チャンピオンが、昨年 The SG Club で好評を博したカクテルペアリング「SG Airways」のコーヒーエディションを展開。世界の多様なコーヒー&ドリンクカルチャーを知る 2 人が他で体験できないコーヒーカクテルプログラムをお届けします。（予約制）

「Experimental Experience」　石井 康雄 × 圖師 聡

世界水準のロースタリーLeaves Coffee Roasters 石井康雄氏と、「コーヒーのフルコース」で知られる KOFFEE MAMEYA で活躍しスピリッツにも造詣の深い圖師聡氏が、焙煎や抽出、スピリッツとの組み合わせなど様々な角度からアプローチして生み出す「実験的な経験」。

「Coffee Cocktail Kaiseki」　西尾 逸平 × セキネ トモイキ

京都を代表する名店 Direct Coffee の西尾逸平氏と、同じく京都で前人未到のカクテルワールドを表現する nokishita711 gin&cocktail labo. セキネトモイキ氏の 2 人が「懐石」をキーワードにショートコースを展開。（予約制）

「Classic Coffee Cocktail Session」　石谷 貴之 × 鈴木 敦

100 年前の東京で花開いたカフェー文化をコンセプトとする渋谷 The Bellwood を舞台に、バリ

スタ日本チャンピオン石谷貴之氏と SG Group の鈴木敦が“クラシック”に新たな解釈を加えたカクテルメニューを提供します。（16:00-19:00 開催）

「Organic Chemical Reaction」 鹿山 博康 × 大渕 修一 × 永峯 侑弥

「有機的化学反応」と題されたステージでは、素材にこだわり自身の農場でスパイス・ハーブの栽培を実践するカクテルの錬金術師・鹿山博康氏、バリスタとバーテンダーの二つの領域をシームレスに横断する大渕修一氏、そして The SG Club ヘッドバーテンダーの永峯侑弥が集結。
スタイルの異なる 3 名のバーテンダーが化学反応を起します。

【参加バリスタ・バーテンダー】

井崎 英典 （いざき ひでのり）

父が経営するコーヒー屋「ハニー珈琲」を手伝いながらバリスタに。(株)丸山珈琲に入社。2012 年に史上最年少で Japan Barista Championship にて優勝し、2 連覇を成し遂げた後、2014 年の World Barista Championship にてアジア人初の世界チャンピオンとなり、以後独立。現在は日本マクドナルドのコーヒーの監修をはじめ、コーヒー関連機器の研究開発、コンサルティングなどを幅広く行っている。

石井 康雄 （いしい やすお）

江東区深川生まれの元プロボクサー。20 年に渡る飲食でのキャリアを経て、2016 年に LEAVES COFFEE、2019 年に LEAVES COFFEE ROASTERS を設立。焙煎を始めてから一年足らずで JRC（ジャパンローストコンペティション）で東京エリア 1 位、全国 3 位の成績を収める。
（Leaves Coffee Roasters 東京都墨田区本所 1-8-8）

石谷 貴之 （いしたに たかゆき）

Japan Barista Championship 2017 年、2019 年 優勝。2022 年、日本代表として World Barista Championship に挑む。2012 年に独立し、Saturdays NYC、WACKO MARIA/PARADISE TOKYO、UEHARA KITCHEN などのショップのディレクションや、イベントでのコーヒーサーブ、セミナー講師など幅広く活動している。

大渕 修一（おおふち しゅういち）

2013 年 、2015 年 Japan Coffee In Good Spirits にて優勝。
2016 年 アジア No.1 パティシエの Janice Wong が日本に上陸した際、スイーツ×カクテルペアリングを担当。
2019 年 KIRIN DIAGEO(現:DIAGEO JAPAN)のコーヒーカクテルアドバイザーに就任。

圖師 聡（ずし あきら）

2003 年よりバリスタとしてのキャリアをスタート。2005 年ソルレヴァンテ（北青山）在籍の後、2013 年にクラブハリエ（滋賀県）でキャリアを積み、2018 年、2019 年に Japan Coffee in Good Spirits championship にて優勝。2020 年より KOFFEE MAMEYA へ。
（Koffee Mameya Kakeru 東京都渋谷区神宮前 4-15-3）

セキネ トモイキ（せきね ともいき）

京都市内で「nokishita711 gin&cocktail labo.」と「The Roots of all evil.」の 2 店舗を手掛ける古物商兼バーテンダー。古物商として陶磁器や骨董を収集する一面も持ち、カクテルを古陶で提供するなど、古今東西のモノをミクソロジーの世界と組み合わせる。

（nokishita711 gin&cocktail labo.京都市下京区船頭町 235 The Roots of all evil. 京都市下京区東塩小路町 721 京都タワービル B1F）

西尾 逸平（にしお いっぺい）

Direct Coffee Kyoto オーナーバリスタ。

JSA 認定ソムリエ、JBC、JCIGS 公認ジャッジ。

コーヒーイングッドスピリッツの世界大会ではコーチとして日本代表に同行するなど、専門学校や大学での講義、店舗ディレクションなど多岐にわたり活動を行う

（Direct Coffee 京都市中京区八百屋町 106-2）

鹿山 博康（かやま ひろやす）

Asia's 50 Best Bars 2021 第 9 位、World's 50 Best Bars 2020 40 位の成績を収めた「Bar BenFiddich」のオーナーバーテンダー。畑を持つ農家バーテンダーであり『Farm to glass』を提唱。日本在来種の自生する草根木皮をカクテルにする。

(Bar BenFiddich 東京都新宿区西新宿 1 丁目 1 3 −7 大和家ビル 9F)

後閑 信吾 （ごかん しんご）

Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会優勝。2014 年 SG Group を創設し、現在 8 つのバーと 2 つのプロダクトブランドをプロデュースする。Tales of the Cocktail 2017 にて「International Bartender of the Year」を受賞。ASIA'S 50 BEST BARS 2019 に「Altos Bartenders' Bartender」を受賞、2021 年に「Roku Industry Icon Award」を受賞。2021 年「Bar World 100」でアメリカ・アジアでは最高位の第 4 位受賞。

鈴木 敦 （すずき あつし）

24 歳で単身 NY へ。その後ロンドンやカナダにて海外のバーテンディングスタイルを吸収、2013 年トロントで開催された Buffalo Trace Cocktail Competition で優勝。その後上海「Speak Low」ヘッドバーテンダーに就任。2017 年中国代表として CHIVAS Masters に出場し、優勝。DRiNK MAGAZINE BAR AWARDS 2017 にて BARTENDER OF THE YEAR を日本人として初めて受賞。2018 年、自身の会社 Bellwood Experiment Inc.を設立し、2020 年 6 月渋谷区宇田川町にて The Bellwood をオープン。

永峯 侑弥（ながみね ゆうや）

The SG Club ヘッドバーテンダー。海上自衛隊にて、衛生兵として 23 歳まで勤務の後、バーテンダーに転身。横須賀の URA bar で 3 年間勤務。その後西麻布にある、BAR Amber にて 6 年勤務した後、2019 年 SG Group へ加わる。DIAGEO WORLD CLASS 2018JAPAN 準優勝。

SG GROUP

SG Group

ファウンダー後閑信吾が率いるインターナショナル BAR カルチャーカンパニー。鈴木敦（Chivas Masters 2017 世界大会優勝）、新井和久（Jameson Bartender's Ball 2016 世界大会優勝）を始めとして、世界や国内のコンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。バーの境界を拡げる新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営している。またコンサルティングやプロダクトの企画・開発などバーに関連する事業を多岐にわたって展開している。

2020 年 2 月、バーで楽しめる新しいコンセプトの本格焼酎「The SG Shochu」を高橋酒造（熊本）、薩摩酒造（鹿児島）、三和酒類（大分）の酒造 3 社と共同開発。「KOME」「IMO」「MUGI」の 3 ラインナップをリリースした。

[Web] https://sg-management.jp/ （SG Management Inc.）
https://thesgshochu.com （The SG Shochu）

運営店舗・受賞歴

The SG Club（東京） The World's 50 Best Bars 10 位（2020）/ Asia's 50 Best Bars 3 位（2021）/ The Best Bar in Japan （2020, 2021）
Speak Low（上海） The World's 50 Best Bars 35 位（2019） / Asia's 50 Best Bars 32 位（2021）
Sober Company（上海） The World's 50 Best Bars 42 位（2020） / Asia's 50 Best Bars 5 位（2021）
The Odd Couple （上海） Asia's 50 Best Bars 38 位（2020）
The Bellwood（東京） Asia's Best 50 Bars 69 位（2021）
ゑすじ郎（東京） 2021 年 2 月渋谷にグランドオープン
swrl.（東京） 2021 年 10 月渋谷にオープン予定

The SG Shochu
サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション 2021
KOME, IMO: Double Gold Medal / MUGI: Gold Medal /
デザイン部門: Bronze Medal

本件に関する取材・お問い合わせ

株式会社 SG マネジメント HP（https://sg-management.jp/）のお問い合わせフォーム
もしくはメール（info@sg-management.jp）にて広報担当 田中・四柳までお送りください。