

バーとカクテルの祭典【SG Cocktail Summit 2022】

6月26日、日本を代表するバー & バーテンダーが渋谷に集結！



国内外でバーを運営する SG Group（代表：後閑信吾）は 2022 年 6 月 26 日（日）、バーとカクテルの祭典【SG Cocktail Summit - anniversary edition 2022】(SGCS)を開催。日本を代表するバーが渋谷に集結し、盛大な一夜をお届けします。

6 月に 4 周年を迎える The SG Club、2 周年を迎える The Bellwood のアニバーサリーパーティーとして企画されたこのイベントには、アジア最高のバーアワード「Asia's 50 Best Bars 2022」で 100 位以内にランクインした日本のバーから 10 店舗が参加。バーシーンをリードするこれらのバーの、スターと言わなければならないバーテンダーを日本各地から招待してカクテルを提供します。

さらに同アワードのレストラン部門「Asia's 50 Best Restaurants 2022」に上位入賞する「Florilège」「NARISAWA」もゲスト参加して、この日のために用意した特製バーフードを提供。当日は NARISAWA の成澤由浩オーナーシェフも来場して腕を振るわれます。

会場では NY で活躍するアーティストによるジャズライブも開催。また 21 時からの「アフターパーティー」では、日本を代表する豪華チャンピオン達がフレアバーテンディング・ショーを披露して盛り上げます。日本最高の出演者たちによる、カクテルとバーの祭典をぜひお楽しみください。

SG Cocktail Summit - anniversary edition 2022 (SGCS) 開催概要

日時 2022 年 6 月 26 日(日) 16:00 - 21:00 / After Party 21:00 - 1:00

会場 The SG Club、The Bellwood、ゑすじ郎、swrl.、æ [ash] (全て渋谷)

価格 入場無料 | ドリンクフードチケット 1 枚 1100 円 / 5 枚 5000 円 (税込)

販売場所 : The SG Club / The Bellwood / swrl. (前売は The SG Club / The Bellwood)

詳細情報 : <https://www.instagram.com/sipandguzzle/> (SG Group 公式インスタグラム)

■ **プログラム詳細**

SG Cocktail Summit (16:00~21:00)

[バー/バーテンダー]



ark Lounge & Bar (青森・八戸) / 久保 敏之

料理人としてキャリアを始めたのちバーテンダーの道へ。カクテルコンペティションで多数優勝し、国際大会にも3度出場。2010年にスピークイージーをコンセプトにした「ark Lounge & Bar」をオープンし、カクテルを通じて地域の気候や歴史、文化を表現する「LOCAL MIXOLOGY」を体現。Asia's 50 Best Bars 2022 第67位。



Bar BenFiddich (東京・新宿) / 鹿山 博康

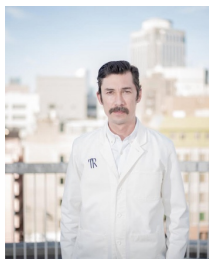
新宿の名店、Bar BenFiddichオーナーバーテンダー。

日本在来種の自生する草根木皮をカクテルにする『Farm to Glass』を実践。植物を愛し、自身でも畑を所有して畑を肥やしてハーブ類を栽培している。The World's 50 Best Bars 2021では32位にランクインし、Asia's 50 Best Bars 2022 では日本最高の第5位。



Bar Rocking chair (京都) / 坪倉 健児

四条河原町南にある築100年以上の歴史を持つ町家を改装したバー。店内には坪庭、ロッキングチェアや暖炉が設えられ、ゆったりとカクテルを楽しめる。オーナーバーテンダーの坪倉氏は東京、京都でのバーテンダー経験を経て、World Cocktail Championships 2016にて総合優勝。Asia's 50 Best Bars 2022 第79位。



Bar TRENCH (東京・恵比寿) / ロジェリオ五十嵐ヴァズ

Bar TRENCHは、音楽・芸術とアルコールを結びつけ、人々にお酒の歴史や背後にある物語を伝えている。チーフバーテンダーのロジェリオ氏はサンパウロ生まれのブラジル日系3世。日本におけるカクテル・ビターズのパイオニア的存在で、バーシーンに大きく貢献している。Asia's 50 Best Barsに7年連続でランクインし、2022年第25位。



BEE'S KNEES (京都) / 山本 圭介・有吉 徹

1920年代禁酒法時代のNYをコンセプトにしたスピークイーゼースタイルのバー。入口に看板は無くThe Book Storeのサインと蜂のマークのみ。オーナーの山本氏はフレアバーテンダーの大会で12回の優勝を誇る。ヘッドバーテンダーの有吉氏もまたフレアバーテンダーとして世界で活躍するとともに、国内外のミクソロジーカクテルの大会で優勝。2020年以来Asia's 50 Best Barsに3年連続でランクインし、2022年第47位。



Cocktail Bar Nemanja (横浜) / 北條 智之

店名はセルビア生まれのヴァイオリニスト、ネマニャ・ラドゥロヴィチに由来。幅広い種類のカクテルと300種類ほどのクラフトジンが楽しめる。オーナーの北条氏はバーテンダー歴30年。2000年に世界大会デビューして以来国内外で数々の優勝歴を持つ。日本におけるフレアバーテンディングの第一人者でもある。Asia's 50 Best Bars 2022 第72位。



LAMP BAR (奈良) / 金子 道人

2011年にオープンし、海外でも知られる奈良の名店LAMP BAR オーナーバーテンダー。世界最大規模のカクテルコンペティションWORLD CLASS 2015 世界大会優勝。2016年以降The World's 50 Best Bars、Asia's 50 Best Barsにコンスタントにランクインを続け、本年度のAsia's 50 Best Bars 2022では第20位。



THE SAILING BAR (奈良) / 渡邊 匠

1994年オープンの店内は船のキャビンを意識したデザイン。バーテンダー歴30年の渡邊氏は、WORLD CLASS 2010 世界大会9位の経歴を持つ。自身のシグネチャーカクテル「TAKUMI'S AVIATION」は、アメリカのカクテル歴史研究家Gary Reganの著書「THE JOY OF MIXOLOGY」にも収録される。Asia's 50 Best Bars 2022 第74位。



The SG Club (東京・渋谷) / 永峯 侑弥

遣使使節団としてNYへ渡った侍の旅をモチーフに、和と洋が絶妙にブレンドされたカクテルバー。エグゼクティブバーテンダーの永峯侑弥は海上自衛隊の衛生兵出身にして、WORLD CLASS 2018 JAPAN 準優勝という経歴の持ち主。オープン翌年の2019年以来Asia/World's 双方の50 Best Barsに毎年ランクインし、今年度はアジア第21位。

The Bellwood (東京・渋谷)

「古き良きものの進化」をコンセプトに、カクテル黎明期の大正時代に芸術家や文化人の社交場として花開いたカフェ文化を現在の渋谷に表現したカクテルバー。SGCS では Bar BenFiddich の鹿山博康氏をゲストバーテンダーに招き、The Bellwood のバーテンダー達と共演する。Asia's 50 Best Bars 2022 第 87 位。

[レストラン/シェフ]**Florilège (東京・青山)**

フレンチをベースとしたレストランとして 2009 年にオープンして以来、日本の食材や文化の素晴らしさを料理を通じて発信し続ける。廃棄されてしまったり、身近でありふれたものへ手を加えて新しい価値を与えることで、食の面での持続可能性の一助を担っている。2016 年 Asia's 50 Best Restaurant で one to watch に選出され、同年ミシュラン 2 星を獲得。The World's 50 Best Restaurant 2021 第 39 位、Asia's 50 Best Restaurant 2022 第 3 位。

NARISAWA (東京・青山) / 成澤 由浩

日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探求し、自身のフィルターを通して料理で表現する、"Innovative Satoyama Cuisine" (革新的里山料理) という NARISAWA 独自のジャンルを確立。

2010 年スペインの世界最高峰の料理学会 Madrid Fusion にて、「世界で最も影響力あるシェフ」に選ばれる。The World's 50 Best Restaurant には今年まで 13 年連続でランクイン継続中。

SGCS After Party (21:00-1:00)**[バー/バーテンダー]****LE CLUB (松山) / 村田 英則**

1994 年愛媛県松山市にオープン。中世ヨーロッパの古城にある秘密の BAR がコンセプト。創業当初からミクソロジーカクテルを提唱し、常に新しい価値観を提案し続ける。オーナーバーテンダーの村田氏はクラシックカクテルをベースにした独自のミクソロジーカクテルを数多く発表。国内外でゲストシフトを行い「カクテルの可能性」を広げている。

**Bar HYDEOUT (富山) / 川内 大樹**

地元富山の素材を使ってカクテルにする Bar HYDEOUT。人口 400 人、森林占有率 97% の利賀村の素材を主に使用し「Mountain to Glass」を提唱。オーナーバーテンダーの川内氏自身も富山育ちで、SGCS でも地域の豊かさを感じられるカクテルを提供する。



El Lequio (沖縄) / 杉浦 聡

2022 年 3 月オープン。店名は大航海時代に到来したスペイン人らが琉球を“レキオ”と呼んだことに由来。“沖縄と南米の繋がり”をテーマとして、2つの文化の要素を随所で感じるここのできるカクテルバー。バーマネージャーの杉浦敦は Beefeater Global Bartender Competition 2017 日本大会優勝、Four Pillars Asia Cocktail Competition 2019 優勝。

[フレアバーテンダー]



Bar 賢者の酒 (防府) | Bar 混酒瑠樹 (山口) / SHIN

フレアバーテンダーのカリスマ。Ultimate World Flair Japan Open 優勝、Gold Shake Cup 2010 in Korea 優勝、Roadhouse Grand Finals 2013 in London ファイナリスト。常にオリジナリティを追求し、The SG Shochu PV では音楽のようなムーブメントでアートの域に達するテクニックを披露。



COLORSOL QUALIA (東京・池袋) / K^oricho

東京池袋の劇場コンセプトのフレアバー。フレアバーテンダーとして、TGI Friday's World Bartender Championship 2008 世界チャンピオンに輝き、八戸市長杯では3連覇を達成。Newsweek 誌「世界が尊敬する日本人 100 人」にも選出される。TV や映画、ミュージックビデオでも活躍中。



Garden (東京・目黒) / MITSU

世界一のフレアショーを自認する、目黒の隠れ家 Bar。

TGI Friday's World Bartender Championship 2004 優勝。

フレアバーテンディングの3大世界大会として知られる Skyy Flair Global Challenge 2008 にてアジア人初の世界チャンピオンに輝く。

Jazz Live (17:00-20:00 @swrl.)



Shin Sakaino

バークリー音楽大学を首席で卒業し、以来 NY を拠点にカーネギーホール、リンカーンセンター、ブルーノート等で演奏。ウッドとエレクトリックベースの両方を使いこなし、ジャズ、R&B、ヒップホップ、ファンクやラテンなど様々なスタイルのパフォーマンスを得意とする。またモデルとして NY ファッションウィークをはじめ Esquire、WWD などの雑誌で活躍。ファッションやアートなど様々な分野でサウンド・プロデュースも手掛ける。

Producers: SGCS 2022



後閑 信吾

Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会優勝。2014 年 SG Group を創設し、現在 9 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 では 2019 年に「Altos Bartenders' Bartender」を受賞、2021 年に「Roku Industry Icon Award」を受賞。



鈴木 敦

24 歳で単身 NY へ渡り、ロンドンやカナダを経て、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 月渋谷に The Bellwood をオープン。

SG Group



ファウンダー・後閑信吾が率いる 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。バーの境界を超えた新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営し、The World's 50 Best Bars において世界一の受賞回数を持つ。

[Web] <https://sg-management.jp/> (SG Management Inc.)

運営店舗・受賞歴

- **Speak Low (上海)** The World's 50 Best Bars 10 位 (2017) / Asia's 50 Best Bars 2 位 (2017)
- **Sober Company (上海)** The World's 50 Best Bars 39 位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 5 位 (2021) / The Best Bar in Mainland China (2022)
- **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)
- **The Odd Couple (上海)** Asia's 50 Best Bars 38 位 (2020)
- **The Bellwood (東京)** The World's 50 Best Bars 76 位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 69 位 (2021)
- **あすじ郎 / SG Low (東京)** 2021 年 2 月オープン
- **swrl. [wine cocktail & kitchen] (東京)** 2021 年 10 月オープン
- **El Lequio (沖縄)** 2022 年 3 月 8 日 那覇にオープン
- **æ "ash" (東京)** 2022 年 5 月 30 日 渋谷にオープン
- **エスジ苑 (東京)** 2022 年 7 月 青山にてオープン予定
- **The SG Shochu (本格焼酎)** 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 受賞

— お問い合わせ —

本件に関するお問い合わせは株式会社 SG マネジメント 田中・四柳までご連絡ください。

Mail: info@sg-management.jp TEL: 03-6455-2630