

## コーヒーカクテルの祭典【SG Coffee Summit 2022】

10月16日、日本を代表するトップバリスタ & バーテンダーの饗宴！



**SG | COFFEE  
SUMMIT**

国内外でバーを運営する SG Group(代表：後閑信吾)は 2022 年 10 月 16 日(日)、第 2 回となるコーヒーカクテルサミット【SG Coffee Summit】を開催します。

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 など、東京・渋谷の SG Group 各店舗に近隣施設も巻き込み、全 9 ステージでモクテルやノンカフェインを含むオリジナルカクテルを提供します。

南青山のミニマルディーズ専門パティスリー「UN GRAIN」昆布智成シェフ、“捏ねる”がテーマのイタリアン「Konel」菊池隆樹シェフなどによるフードも充実。アフターパーティーでは DJ SARASA 氏と音楽プロデューサーの田中知之氏がフィナーレを飾ります。

今年は、SG Group 代表・後閑信吾と World Barista Championship チャンピオン・井崎英典氏との対談をはじめ、豪華出演者によるマスタークラスを特設会場にて開催します。

詳しい内容は SGCS オフィシャルサイト( [sgcs.jp](https://sgcs.jp) )にて、順次情報解禁予定。

【 イベント概要 】

日時 2022/10/16(日) 15:00-24:00

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

ゑすじ郎 東京都渋谷区神南 1-9-4 NC ビル 2F

swrl. [wine cocktail & kitchen] 東京都渋谷区神南 1-7-9

æ (ash) [zero-waste cafe & bar] 東京都渋谷区神南 1-5-2

the Hive Jinnan 東京都渋谷区神南 1-6-5

Green Lounge 東京都渋谷区神南 1-7-9 北谷マンション B1F



オフィシャルサイト

<https://sgcs.jp/>

【 参加ゲスト・店舗 】

- ◆ 石井 康雄 × 杉浦 聡 . . . The SG Club (Guzzle)
- ◆ 西尾 逸平 × 堺部 雄介 . . . The SG Club (Sip)
- ◆ 野村 周平 × 渡邊 高弘 . . . The SG Club (Savor)
- ◆ 加藤 慶人 × 鈴木 敦 . . . The Bellwood
- ◆ 井崎 英典 × 昆布 智成 . . . ゑすじ郎
- ◆ 圖師 聡 × 三木 隆真 . . . swrl.
- ◆ 長友 修一 × 石谷 貴之 . . . æ (ash)
- ◆ 荻原 聖司 × 荻原 将司 . . . the Hive Jinnan
- ◆ 鈴木 樹 × 後閑信吾 × 永峯 侑弥 . . . the Hive Jinnan

【 参加バリスタ/バーテンダー/シェフ 】



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。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年に渡る飲食業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(ジャパンロースターコンペティション)で東京エリア1位、全国3位の成績を収める。



## 石谷 貴之 (いしたに たかゆき)

さまざまなカフェ店舗全般のディレクション活動やバリスタの育成、珈琲業界のイベント出演、セミナーの開催など幅広く活動。  
æ(ash)では、SG Group 協業パートナーとして店舗運営、メニュー監修。

Japan Barista Championship 2017、2019の2回優勝。



## 萩原 聖司 (おぎわら きよし)

都内有名店で3年間バリスタの修行を積んだ後、2017年に「Fuglen Tokyo」に入社。バーテンディングの知識・技術を学ぶ。2020年よりバーマネージャーに就任。2021年からはFuglen Tokyoのマザーシップである富ヶ谷店のストアマネージャーも務める。ノルウェーオスロの本店で研修した経験も。



## 萩原 将司 (おぎわら まさし)

代々木上原「No.」にてバリスタ兼バーテンダー/店舗マネージャーとして、サービスを始めメニュー開発や展示企画などを担う。その傍ら、Loftworks、Raw Sugar Roast、ADI/CHIYA-BA等でのイベントやメニュー開発を担当。他店舗でのドリンクのディレクションを行うなど多岐に渡り活動。飲食を通して「人と人」、「店舗と人」の繋がりをより豊かに感じられる新しいフィールドを開拓中。



**加藤 慶人 (かとう よしと)**

株式会社ボンタイン珈琲本社代表。1995年株式会社ボンタイン珈琲本社に入社。その後2年に亘り、グアテマラ、エルサルバドルを主に、中南米、ハワイにてコーヒー栽培について、アメリカ、イタリアにて消費について研修。帰国後、コーヒーの直輸入を開始。焙煎担当の後、直営店のエスプレッソバーを運営。COE 国際審査員、ACE 理事、WBC 国際審査員、WCE 諮問委員、SCAJ 副会長を歴任。



**菊池 隆樹 (きくち たかき) & 神作 知子 (かんさく ともこ)**

菊池は都内中華料理店勤務を経て30歳で渡伊。帰国後に都内レストランで料理長として勤務していた際の相棒である神作と共に2018年、渋谷神南に“捏ねる”をテーマとしたイタリアンレストラン「konei」をオープン。菊池がオーナーシェフ、神作はソムリエ・サービス担当として活躍中。



**昆布 智成 (こんぶ ともなり)**

福井県で230年の歴史を持つ和菓子店「昆木屋孫兵衛」の長男として生まれる。東京製菓専門学校卒業後、東京に拠点を置き「オーボンヴェータン」にてフランス菓子の基礎を習得。渡仏し、「リエデレ」でMOF(国家最優秀職人章)に師事しガトー・グラッセや地方菓子を学ぶ。その後、パリの2つ星レストラン「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」でデセールを担当。2015年「UN GRAIN」入社、2019年よりシェフパティシエに就任。メープルスイーツコンテスト入賞の経歴をもつ。



**堺部 雄介 (さかべ ゆうすけ)**

バーテンダーを志し、武者修行のため単身海外へ。アメリカ、オーストラリア、ニュージーランドを中心に数々のバー、レストラン勤務を渡り歩き、海外バーテンディングの経験を積む。ニュージーランド・Clooneyにてバーマネージャーとして、3ハット獲得に貢献。京都のレストラン「LURRA°」のオーナー/ミクソロジストとして、ミシュラン一つ星を獲得。現在、京都にて自身のバーの出店準備中。



## 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年より北青山「ソルレヴァンテ」に在籍し、2013年に滋賀県「クラブハリエ」でキャリアを積む。2018年、2019年に Japan Coffee in Good Spirits championship にて優勝。2020年より KOFFEE MAMEYA へ。



## 鈴木 樹 (すずき みき)

Japan Barista Championship では、JBC 史上初の3度の優勝を成し遂げ、日本代表として出場した世界大会では全て入賞し、2017年の世界大会では準優勝に輝く。セミナーの講師やゲストバリスタとして国内外で活躍。2020年11月、鈴木樹監修「淹れる・選ぶ・楽しむコーヒーのある暮らし」発行。



## 長友 修一 (ながとも しゅういち)

バー・オスカー、バー・パルムドール(福岡市)のオーナーバーテンダー。大学卒業後、(株)資生堂パーラー・バー・ロオジエにて上田和男氏に師事。現在は業界団体等にてバーテンダー育成に傾注する一方、国内外にてバーテンディングセミナーやゲストシフトを精力的にこなしている。1994年 サントリー ザ・カクテル コンペティション ウイスキー部門優勝。1997年 ビーフーター・インターナショナル バーテンダーズコンペティション (ロンドン)部門優勝・総合3位など、国内外のコンペティションで受賞歴多数。



## 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。Direct Coffee Kyoto オーナーバリスタ。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。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。



## 野村周平 (のむら しゅうへい)

名古屋にてバーテンダーのキャリアをスタート。数年を過ごした後、シンガポールのバーで3年半を過ごし、再び東京のオーセンティックバーへ。後に2017年9月地元福岡の小倉に「The Certain Bar」をオープン。無農薬・地産地消や農家直送などの持続可能性にも向き合う。



## 三木 隆真 (みき たかまさ)

「KOFFEE MAMEYA -Kakeru-」ヘッドバリスタ。大学の建築学科を卒業後、建築系の会社に営業担当として勤務。上京当時はコーヒーが飲めなかったが、東京のイタリアンバーでカプチーノやエスプレッソの魅力に触れ、コーヒー業界に入る。2012年に「KOFFEE MAMEYA」の前身、「OMOTESANDO KOFFEE」に入社。2021年の「KOFFEE MAMEYA -Kakeru-」のオープンから店頭に立つほか、チャンピオンシップに向けてバリスタのコーチや、コーヒーにまつわる

各種大会の審査員も務める。Japan Barista Championship 2017 & 2019 優勝コーチ(石谷貴之のコーチ)

## 【 After Party 参加 DJ 】



## DJ SARASA

横浜生まれ、NY育ちのフェメールDJ。2002年より3年間、カナダのラジオ局でDJの経験を積み、弱冠21歳にしてCanadian DMC DJ Championshipsのジャッジに選ばれる。独自の世界観とDJスキルを持ち、日本はもとより世界を股にかけるインターナショナルDJとして活動。ヒップホップレジェンドとされているThe BeatnutsのジャパントツアーやTalib KweliのヨーロッパツアーでバックDJも務めている。



## 田中 知之 (たなか ともゆき)

DJ/プロデューサー。1995年リリースのピチカート・ファイブのアルバム『ロマンチック'96』に、自身のソロ・プロジェクトFantastic Plastic Machine=FPM名義の楽曲「ジェット機のハウス」が収録されメジャーデビュー。1997年に1stアルバム『The Fantastic Plastic Machine』をリリース以降、計8枚のオリジナルアルバムやリミックスアルバム、ベストアルバムなどをリリース。東京2020オリンピック

開会式/閉会式、パラリンピック開会式音楽監督。



後閑 信吾 (ごかん しんご)

SG Group 代表。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。

### 【 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。バーの境界を広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 】

- 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)

# SG Group Press Release

29 September 2022, SG Management Inc.

- 糸すじ郎 / 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 [zero-waste cafe & bar](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 青山にオープン
- 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](mailto:info@sg-management.jp) TEL: 03-6455-2630