



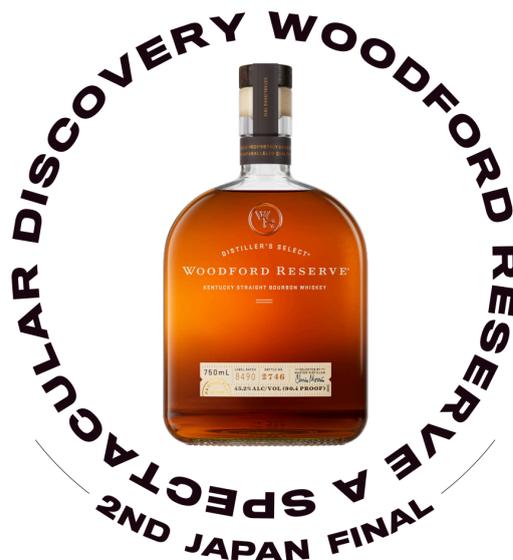
# BROWN-FORMAN

JAPAN

2024年11月8日

ブラウンフォーマンジャパン株式会社

ウッドフォードリザーブ カクテルコンペティション  
A SPECTACULAR DISCOVERY 2nd JAPAN FINAL開催のお知らせ



世界有数のスピリッツ会社であるブラウンフォーマン社の日本法人、ブラウンフォーマンジャパン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役 アーロン・J・マーティン)では、昨年引き続きブラウンフォーマン社の有するスーパープレミアムバーボンであるウッドフォードリザーブ主催のカクテルコンペティション「A SPECTACULAR DISCOVERY 2nd JAPAN FINAL」を開催いたします。

このコンペティションはウッドフォードリザーブの特徴である「ひと口ごとに五感がきらめく200以上の味と香り」の魅力を引き出す新しいカクテルをバーテンダーの皆様に考案していただき、様々な場面でより多くのお客様にウッドフォードリザーブを楽しんでいただくことを目的としています。第二回となる今回も昨年同様に若手バーテンダーの皆様に活躍の場をご提供するとともに、全国からの公募形式とすることで、日本の素晴らしい若手バーテンダーの皆様のバーテンディング技術を発信し、ともにバーカルチャーを盛り上げていくことを目指しています。

今回のテーマは「五感で楽しむオールドファッションド カクテル」となります。このテーマに沿って、新しい魅力をもたらして下さる全国の若手バーテンダーの皆様からのチャレンジをお待ちしております。



# BROWN-FORMAN

JAPAN

## <応募資格>

- ・バー、ホテル、レストラン等に勤務するバーテンダー様、またはそれに準じる方で、2024年11月1日の応募時点で21歳以上、35歳未満で日本国内在住の方。
  - ・応募時点で、特定の酒類ブランドのアンバサダー業務等を行っていない方。
  - ・大会規定に沿ったオリジナルカクテルレシピを開発し、それを一般公開できる方。
  - ・2025年2月26日（水）、都内で開催予定のジャパンファイナルに参加可能な方。
- ※若手のバーテンダー様を対象としたコンペティションとなります。  
※A SPECTACULAR DISCOVERYの過去の大会の優勝者は応募不可となります。

## <応募締切>

2024年11月30日（土） 23時59分

## <応募方法>

応募サイトのエントリーフォームよりレシピ及び必要事項をご提出ください。

応募URL : <https://woodfordreserve-japan.com/>



こちらのQRコードからもご応募可能です。

## <応募要項>

1st ステージ（書類選考）

カクテルテーマ

「五感で楽しむオールドファッションド カクテル」

ウッドフォードリザーブの特徴である「ひと口ごとに五感がきらめく200以上の味と香り」を、次世代のバーテンダーの豊かな発想で具現化していただき、新たなオールドファッションドを創り出していただきます。



# BROWN-FORMAN

JAPAN

本企画におけるオールドファッションドの定義

- 「ウッドフォードリザーブ」のフレーバーをしっかりと活かしていること
- 視覚、嗅覚、聴覚、味覚、触覚の五感に訴えかけるような要素が含まれること
- ウッドフォードリザーブ ディスティラーズセレクト（ケンタッキー・ストレート・バーボン・ウイスキー）を30ml以上使用すること。
- ウッドフォードリザーブのインフュージョンおよび、その他のウイスキーの使用は不可。
- 技法、スタイル（ロング、オンザロック、ショート）やグラスの形式は自由
- 副材料は、ガーニッシュを含まず5種類（ウッドフォードリザーブを除く）  
（材料として、ビターズ、砂糖、柑橘の使用は必須では無い）

## 決勝ステージ（実技選考）

書類選考で選出された8名による実技で入賞者を決定いたします。

当日のレギュレーションは、選ばれた8名へのみ、事前にご連絡いたします。

## 入賞特典

1位 ウッドフォードリザーブ蒸溜所ツアー（米国）

2位 国内ゲストシフト

3位 国内ゲストシフト

## エントリー費用

無料

※カクテル作成時にかかった費用は自己負担となります

## 審査方法

1st ステージ … ご応募いただいたカクテルのレシピ内容やコンセプトを踏まえ、審査員による投票形式で8名を選出いたします。

決勝ステージ（ジャパンファイナル） … 当日のテーマ及びルールに沿ったカクテル創作における実技審査を、会場にて行います。実技審査では、主催者及び運営事務局が選出した審査員による、テイastingを含む別途指定する審査基準に則り、優勝者を決定します。

## <開催時期>

1st ステージ … 2024年11月8日から11月30日まで

「五感で楽しむオールドファッションド カクテル」のテーマのもと、出場者にはオリジナルのオールドファッションドレシピを開発し、エントリーをしていただきます



# BROWN-FORMAN

JAPAN

決勝ステージ（ジャパンファイナル）…2025年2月26日

ご応募いただいたカクテルの中から審査員による厳正な審査を経て、ファイナリスト8名を選出し、8名のファイナリストの方々に都内会場で実施予定のジャパンファイナルにて実演していただき、優勝・2位・3位を選出する予定です。

※「ウッドフォードリザーブ」の日本公式Instagram

[https://www.instagram.com/woodfordreserve\\_ip/](https://www.instagram.com/woodfordreserve_ip/) では今回のカクテルコンペティションに関する最新情報やコンペティション当日の様子も配信予定です。

## ■「A SPECTACULAR DISCOVERY」とは

次世代の新しい感性でウッドフォードリザーブの特徴である「ひと口ごとに五感がきらめく200以上の味と香り」の魅力を引き出すカクテル創作を通じて、世界で愛されるウッドフォードリザーブの魅力のみならず、日本の素晴らしいバーテンダーの方々やそのバーテンディング技術を発信し、バーカルチャーを盛り上げていく事を目的としています。

## ■世界のトップバーに愛されるウッドフォードリザーブ



A SPECTACULAR DISCOVERY 1st JAPAN FINAL ファイナリスト

世界売上No. 1のスーパープレミアムアメリカンウイスキー（IWSR 2023）であり、世界のトップバーテンダーが選ぶカクテルベースウイスキーランキング No. 1 に選ばれたウッドフォードリザーブ。オールドファッションドのベースに使われるバーボンとして、高く評価されています。アメリカ・ケンタッキー州最古の蒸溜所の一つであるウッドフォードリザーブ蒸溜所。伝統の製法を守り続けるマスターディスティラーが創り出す、このスーパープレミアムバーボンは、毎年アメリカで開催される「ケンタッキーダービー」の公式バーボンにも認定されています。バーボンでは珍しい伝統的なポットスチルでの3回蒸溜や、自社製オーク樽での熟成など、こだわりの製法から生まれる並外れたなめらかな味わいと「200以上の味と香り」の完璧なバランスが特長です。



# BROWN-FORMAN

JAPAN

## 会社概要

会社名：ブラウンフォーマンジャパン株式会社

事業概要：ブラウンフォーマンコーポレーションは150年以上にわたり、ジャックダニエル、ジェントルマンジャック、ウッドフォードリザーブ、グレンドロナック、ベンリアック、グレングラッサ、エラドゥーラ、エルヒマドール、シャンボール、ジンマーレ、ディプロマティコなどの飲料アルコールブランドを製造し、最高品質の商品と体験を提供できるように日々努力しています。ブラウンフォーマンのブランドは、全世界で約5,700人の従業員によって支えられ、世界170カ国以上で販売されています。

1870年に設立された家族経営の同社は、ニューヨーク証券取引所に上場しており、今回も「世界で最も倫理的な企業®」2024に認定されました。同社の詳細については、<https://www.brown-forman.com> をご覧ください。ブラウンフォーマンジャパン株式会社に関する情報については、<https://www.brown-forman.com/Japan> をご覧ください。

## メディアお問合せ先

ブラウンフォーマンジャパン株式会社：03-5050-0747（代表）