

2016年11月9日



## 「ななつ星」3周年記念・カクテルレシピコンテスト 最優秀賞が決定しました。



「ななつ星 in 九州」運行3周年を記念して募集していましたカクテルレシピについて、最終審査会を実施したところ、最優秀賞が決定しましたのでお知らせします。

### ★最優秀賞・ノンアルコール部門

「星の収穫祭」 （考案者：佐藤 一真様）

### ★最優秀賞・アルコール部門

「星に願いを」 （考案者：鎌田 真理様）

最優秀賞に選ばれました上記のカクテルは、今後「ななつ星」のバータイムのオリジナルカクテルのひとつとして車内で提供いたします。

なお、最優秀賞のカクテルを考案した2名の方については、副賞として「ななつ星」のバータイムにご招待いたします（2016年12月18日※予定）。

#### 【参考：カクテルレシピコンテスト最終審査会概要】

- |        |  |
|--------|--|
| 1 日時   | 2016年11月8日（火）16：00～18：00   |
| 2 場所   | ホテルオークラ福岡3F オークルーム （福岡市博多区下川端町3-2）   |
| 3 審査員  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回ミス美しい20代コンテスト 初代グランプリ 是永 瞳さま</li> <li>・一般社団法人 ホテルバーメンズ協会 副会長 芹野 雅弘さま</li> <li>・一般社団法人 ホテルバーメンズ協会 九州支部 支部長 内田 俊秀さま</li> <li>・一般社団法人 日本バーテンダー協会 福岡支部 支部長 岩永 大志さま</li> <li>・九州旅客鉄道株式会社 代表取締役社長 青柳 俊彦</li> </ul>  |
| 4 審査基準 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネーミング（5点）【作品意図のイメージの調和。ストーリー性と親しみやすさ】</li> <li>・味覚（5点）【素材の組合せにより創造された味と香りの完成度】</li> <li>・視覚（5点）【素材の組合せにより創造された色合いの美しさ、デコレーション、ネーミング等が調和した美しさ】</li> <li>・再現性（5点）【ななつ星車内の限られた空間での再現度】</li> <li>・テーマとの関連性（5点）【ネーミング・味覚・視覚、総合的な調和】</li> <li>・継続性（5点）【通年仕入可能な食材使用度】</li> <li>・九州らしさ（30点）【九州の食材使用度】</li> </ul> |
| 5 審査対象 | 2016年8月1日～9月26日の募集期間に応募いただいた55点（ノンアルコール部門7点、アルコール部門48点）の中から一次審査を通過した8点（ノンアルコール部門3点、アルコール部門5点）を4の基準に則り審査いたしました。   |