

報道関係 各位

東京 インターナショナル バーショー 2023
～ ザ ニュー フロー ビギンズ! ～
開催のご案内

一般財団法人 カクテル文化振興会
理事長 岸 久

拝啓

陽春の候、時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

2019年5月11日・12日に開催されました「東京 インターナショナル バーショー 2019」は、おかげさまで成功の裡に幕を閉じ、延べ13,500名を超えるお客様にご来場いただき、大変好評を頂戴しました。その後、新型コロナウイルスの影響で中止を余儀なくされましたが、この度、4年ぶりに開催することが決定しました。

「東京 インターナショナル バーショー 2023」を、5月13日(土)・14日(日)に東京ドームシティ・プリズムホールにて開催いたします。カクテル、ウイスキー、各種スピリッツ、ツール・グラス類等各業界の巨匠・リーダーが集い、バーとお酒、カクテル、ウイスキーなどの知識を深め、楽しむ、世界中が注目するバー業界のビッグウェーブを体感できるイベントとして、沢山のコンテンツをご用意して参ります。

つきましては、下記に開催概要をご案内させていただきますので、ご多忙中の折、誠に恐縮ではございますが、取材・周知のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

主催： 一般財団法人 カクテル文化振興会
開催日時： 2023年5月13日(土)・5月14日(日)
11:00～18:30(両日共通)
開催場所： 東京ドームシティ・プリズムホール
東京都文京区後楽1-3-61
協力： 一般社団法人 日本バーテンダー協会
一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会
後援： 経済産業省、農林水産省、観光庁、国税庁、日本洋酒輸入協会
オフィシャルサイト： <http://tokyobarshow.com/>

事前告知を行っていただける場合は、媒体上での視聴者・読者プレゼントとして、チケットを提供させていただきます。提供枚数は相談とさせていただきますので、以下お問い合わせ先にご連絡ください。



<問い合わせ先>

東京 インターナショナル バーショー事務局
(一般財団法人 カクテル文化振興会 内)

担当：加藤

TEL 03-3571-2473 info_ccf@cocktail.or.jp



酒類・バー業界注目のビッグイベント「BarShow(バーショー)」は、世界各国でその地域の名前を冠して開催されており、業界内外問わず世界中で注目のイベントとして盛り上がりを見せています。

2012年には、アジアで初めてのバーショー、「東京 インターナショナル バーショー」として開催しました。その際、世界的イベントであり日本での認知度も高い「ウイスキーライブ」との共催として実施しました。これは世界でも初の試みで、バー・カクテル・ウイスキー、酒類全ての愛好家にとってご満足いただける内容として、成功の裡に幕を閉じました。

2012年は東京ミッドタウン、2013年はベルサール渋谷ガーデン、2014年からは東京ドームシティ・プリズムホールで開催され、年々来場者数が増加し、2019年には2日間延べ約13,500名が来場しました。

世界的に著名なバーテンダーのデモンストレーションが繰り広げられ、国内外の貴重なお酒を堪能することができ、お酒に関する造詣を深めることができる、バー業界最大級のイベント、それが「東京 インターナショナル バーショー」です。

そんなバーショーが新型コロナウイルスの影響で、2020年、2021年、2022年と3回中止を余儀なくされ、4年ぶりに華々しく復活します。

サブタイトルは「The New Flow Begins!」。4年ぶりに復活するバーショーと海外ゲストにスローイングの名手である Adal Márquez 氏を迎えること、そしてこれをきっかけにバー業界に新たな流れが起こることの期待と願いを込めました。

カクテル、ウイスキー、各種スピリッツ、道具・グラス類等各業界の巨匠・リーダーが集い、バーとお酒、カクテル、ウイスキーなどの知識を深め、楽しむ、世界中が注目するバー業界のビッグウェーブを体感できるイベントとして、沢山のコンテンツをご用意して参ります。

【スペシャルゲスト】

Mr. Adal Márquez



カクテル作成技術「スローイング」で世界的に有名なバーであるバルセロナ「BOADAS」のヘッドバーテンダーを長年務め、バルセロナとマドリッドでバーを運営するミクソロジスト。クラシックカクテルのガーディアン(守護者)であり、芸術的ミクソロジーの先駆者とも呼ばれています。知識に裏打ちされた芸術的カクテル技術を伝道するため、大学の講師も務めています。「Timeless International Bar Awards 2020」をはじめ、数々の賞を受賞。

Mr. Dave Broom



お酒と音楽のエディターとして長年に亘り活躍を続けており、多くの著作物を出しています。特にウイスキーの造詣が深く、彼の著書「ワールド・アトラス・オブ・ウイスキー」はウイスキー分野における画期的な書籍として増刷もされています。

東京 インターナショナル バーショーの為に、これまで4度来日しており、2018年に東京 インターナショナル バーショー オフシャルエグゼクティブに就任しました。

スペシャルゲストはメインステージ、マスタークラスに出演いたします。

その他、出展企業が招聘するゲストが多数登場予定です。

【プログラム紹介】

●IBA フレア・ジャパンファイナル 2023

2019年より国際バーテンダー協会(IBA)主催「ワールド・カクテル・チャンピオンシップ」フレア部門の日本代表選手を決する代表選考会を、当会は一般社団法人日本バーテンダー協会より委託を受けています。このたび、「東京 インターナショナル バーショー 2023」のメインステージにて「IBA フレア・ジャパンファイナル 2023」として開催することになりました。本大会の優勝者は日本代表として今年イタリア・ローマで開催される「ワールド・カクテル・チャンピオンシップ」世界大会に挑戦していただきます。(一次審査はビデオ選考の予定)

<出場選手>

安孫子 優 / 東京都目黒区 / Newjack

市川 寛 / 東京都新宿区 / Jeremiah Tokyo ジェレマイア トウキョウ

金城 光浩 / 東京都目黒区 / Garden

※当初5名の予定でしたが、3名で決勝を行うことになりました。



●第8回 なでしこカップ

毎年大好評をいただき、4年ぶりの開催へ要望も高い女性バーテンダーの競演、「第8回 なでしこカップ」を開催します。

「国産ジンをベースに、国産フルーツまたは国産野菜を使用したカクテル」をステージ上にて制作しながら、そのカクテルの名前、レシピ、創作意図等を、インカムを通して審査員や会場のお客様へ説明、披露していただきます。

<出場選手>

朝倉 美奈 / BAR 東京 / 東京都中央区

稲葉 美波 / Bar Brilliant / 神奈川県横浜市

木下 由美 / 酒向 BAR / 東京都中央区

Kimberly GRILC / ザ・カザンルーム / 兵庫県神戸市

高廣 光 / ザ・ペニンシュラ東京 Peter バー / 東京都千代田区

田中 志歩 / 夜香木 / 熊本県熊本市

松風 奈実 / BAR BREEZE / 神奈川県茅ヶ崎市

三菅 知尋 / ザ・カハラ・ホテル&リゾート横浜 ザ・カハララウンジ / 神奈川県横浜市

無量小路 美裕 / Speakeasy Bar 羽月 II / 東京都千代田区

與那嶺 文香 / Bar LIBRE GINZA / 東京都中央区



●ジン・ガーディアンズ授与式

カクテル文化振興会にある日本ジン協会は2018年から日本におけるジンの普及・発展に寄与した方に、「ジン・ガーディアンズ」の称号を授与してきました。今年はバーショーのメインステージにて、授与式を執り行います。



●ウイスキー100年プロジェクト -Fellow Distillers- ＜日本のブレンダーたちが未来を語るトークセッション＞

日本において本格的にウイスキーづくりが始まってから100年の節目となる2023年。これまで日本のウイスキーを愛飲し、支え続けてきていただいたお客様に感謝の気持ちを伝え、これからのウイスキー業界にますます期待をしてもらえるような年にしたい。「ウイスキー技術者交流会」を通じて普段から交流のある5社のブレンダーたちが、そんな想いをお届けするために一同に会してメインステージでトークセッションを行います。これまでの100年を振り返り、日本のウイスキーの未来を語り合うブレンダーたちのスペシャルトークに是非ご期待ください。参加は無料。

日時： 2023年5月13日（土）12:00-13:00

場所： 会場内メインステージ

登壇者： キリンビール株式会社 マスターブレンダー 田中 城太氏
サントリー株式会社 チーフブレンダー 福與 伸二氏
ニッカウヰスキー株式会社 チーフブレンダー 尾崎 裕美氏
株式会社ベンチャーウイスキー マスターブレンダー 肥土 伊知郎氏
本坊酒造株式会社 チーフブレンダー 久内 一氏



なお、この5社が“ウイスキー100年プロジェクト -Fellow Distillers-”と銘打って協力し合い、各社の原酒を持ち寄って各社がそれぞれ考えたテーマに沿ったオリジナルウイスキーづくりを行いました。会場内の上記各社のブースでどなたでも試飲していただくことができますので、お気軽にお立寄りください。

●マスタークラス

会場内の設けられたセミナールームにおいて、「マスタークラス」を開催。滅多に聞けないスペシャルゲストによるセミナーは一見の価値あり（もちろん通訳付きなので英語が苦手な方でも安心してご参加いただけます）。セミナーでしか聞くことができない特別な話や貴重なドリンクも味わえ、講師とのコミュニケーションも図れます。参加は有料。

メインステージ、マスタークラスの詳細はオフィシャルサイトで発表予定です。

<http://tokyobarshow.com/>

【チケット購入方法】

前売り券は1日券¥6,000、2日券¥10,000、当日券は1日券¥7,000、2日券¥11,000となります。

チケットをご購入いただくと各ブースで提供される貴重なお酒が無料でお楽しみいただけます。

※一部の高価なドリンクやフードは会場内で販売するバウチャーをお買い求めの上、召し上がることが可能となります。

1. バーで購入

一般社団法人 日本バーテンダー協会協力の元、関東広域本部 一部会員店舗にて、チケットをご購入いただけます。

2. プレイガイドで購入

各種プレイガイドでご購入が可能です。

<パスマーケット>

- ・パスマーケットはYahoo! JAPANが運営するデジタルチケット販売サービスです。
- ・e-チケットです。
- ・PayPay、クレジットカード決済、コンビニ決済でのお支払いが可能です。
- ・QRコードでの受付・スマホもぎり・名前、チケット番号から受付が可能です。

<ローチケ>

- ・スマートフォンとPC、コンビニ(ローソン、ミニストップ)、パソコン・スマートフォンでご購入いただけます。
- ・紙チケットを入口でお見せいただくだけで、スムーズに入場可能です(本人確認の身分証明書の提示と同意書の署名は必要です)
- ・店頭、クレジットカード、ちょいコム、ポイント、携帯キャリアで支払い可能です。

<ぴあ>

- ・スマートフォンとPC、チケットぴあのお店、コンビニ(サークルK・サンクス・セブン-イレブン)、電話でご購入いただけます。
- ・コンビニ(サークルK・サンクス・セブン-イレブン)で受け取り可能です。
- ・自宅への配送(宅配便)が可能です。
- ・各手数料はチケットぴあページでご確認ください。
- ・クレジットカード、コンビニ支払い(セブン-イレブン)等で支払い可能です。詳しくはぴあページでご確認ください。

チケット販売協力店、プレイガイドはオフィシャルサイトにてご確認ください。

<http://tokyobarshow.com/>

E-mail : info_ccf@cocktail.or.jp FAX : 03-3571-7675

東京 インターナショナル パーショ-事務局 行

当日の取材をご希望される方は、ご出欠のお返事を E-mail 又は Fax にて、5月8日(月)までにお知らせください。

当日取材申込書

貴社名 : _____

部署名 : _____

貴媒体名 : _____

媒体掲載予定日 : _____

お名前/役割 : _____/_____

お名前/役割 : _____/_____

お名前/役割 : _____/_____

※役割はカメラマン・コピーライター等当日の取材の役割をご記入ください。各役割1名でお願いします。近年取材パスのお申し込みが増えており、中には取材をされない方が申請するケースも出ております。直接取材をされる方にのみ PRESS パスは発行させていただきます。ご理解・ご協力の程、よろしく願いいたします。

※映像取材で複数スタッフとなる場合は、事前に取材内容・規模を確認させてください。

ご住所 : _____

TEL : _____

E-mail : _____

※媒体名・媒体掲載予定日の記載がない場合は PRESS パスを発行することができません。ご了承ください。

※マスタークラスは PRESS パスにてご入場いただくことは可能ですが、チケットをご購入いただいたご来場者様が優先となりますので、チケット完売の場合、着席・試飲が出来ない場合がございます。着席・試飲を希望なされる場合は、恐れ入りますが、マスタークラスチケットをご購入ください。

※本番中、スペシャルゲストに個別インタビューを希望される場合は、必ず事前にご連絡ください。

ゲストの当日スケジュールは非常にタイトであるため、事前にご連絡のない個別インタビューはお断りします。

※ご掲載いただいた際は、事務局までお知らせいただき、紙媒体の場合は掲載誌(見本誌)をお送りいただきたく存じます。掲載の

ご連絡のなかった媒体は、来年以降の PRESS パスを発行することはできません。