

# 宇都宮を味わう・酔う、カクテルの楽しさをどうぞ

## 切磋商磨が生んだ「カクテルの街」の魅力

いまでは宇都宮の代名詞のひとつともなっている「カクテル」。時にはカジュアルに、時にはおしゃれに。さまざまなTPOに合わせて楽しんでいるファンも多いことでしょう。今回は「カクテルの街・宇都宮」を特集します。



### 宇都宮はなぜカクテルがおいしいのか

宇都宮がなぜ「カクテル」なの？——そんな疑問を持つ方も多いでしょう。なぜ、宇都宮に、おいしいカクテルのお店がたくさんあるのでしょうか？

宇都宮カクテル倶楽部代表幹事であり、ご自身も（ルシファー）というお店を経営されている佐々木均さん（うかがうと、「1980年代に（パイプのけむり）のオーナーで、現在では経営評論家としても活躍しておられる大塚徹さんが、自店のスタッフに、バーテンダーの大

会に挑戦させたのが、そもその始まりだと思えます」と教えていただきました。

大塚徹さんは、ご自身もバーテンダーとして1977（昭和52）年の全国大会で優勝、さらに1979（昭和54）年の世界大会でもシルバメダルを獲得されています。その大塚さんが、自店のスタッフに「バーテンダーもプロ意識を持って」と指導。当時大塚さんの下にいた武井常夫さん（現（パイプのけむり）武井）オーナー）や、山野井有三さん（現（バー・ヤマノイ）オーナー）、小川信行さん



宇都宮観光コンベンション協会 多田 文予さん

多田さんは「当時は別の者が担当していたのですが」と前置きして、「（宇都宮餃子）がブランドとしてどんどん知名度が上がっていました。カクテルを観光資源として定着することができれば、大きなプラスになるという狙いだったと思います」

餃子、ジャズ、カクテルと言えば現在の宇都宮を代表するブランドですが、その頃はまだまだ手探りの状態でした。

「きっかけのひとつは、1999（平成11）年のJ.R東日本のデステイネーションキャンペーン「やすらぎの栃木路」でした。全国に栃木をアピールするチャンスということで、県を挙げて協力したキャンペーンでしたが、その前の年にアレキサンダーとしてイベントを行いました。全国の旅行代理店を招いて行った全国宣伝促進会議もそのひとつなのですが、会場に（宇都宮カクテル）コーナーを設け、10種類のカクテルを提供したり、パンフレットを配ったりしました」

### 地域ブランドとして期待されるカクテル

宇都宮観光コンベンション協会の多田文予さんは、現在は同倶楽部の担当として、その活動を支援しています。

これが好評だったことが、宇都宮カクテル倶楽部の発足につながったそうです。

「発足後は、店の紹介や自信作レシピを掲載したパンフレットを作ったり、さまざまなイベントに参加したりして、会の存在をアピールしていきました。私ど

（現夢酒OGAWAパイプのけむり）オーナー）などがそれに応え、競うように大会に挑戦していきました。

「バーテンダーの大会はいくつもあるのですが、最も有名なのは日本バーテンダー協会（NBA）の主催する全国バーテンダー技芸競技大会。全国から非常に高いレベルのバーテンダーが集まり、技を競います。そのハイレベルな大会で、宇都宮のバーテンダーが1987（昭和62）年から1990（平成2）年まで、4年連続で優勝しました。世界大会にも4人が進出し、シルバメダルやテクニカル1位、2位を獲得しています」

優勝だけで4人、入賞レベルになると数もでも、それをできるだけ支援してききました」

### 宇都宮カクテル倶楽部が地域を盛り上げる

観光資源としての（カクテル）について、多田さんは「アルコールですから、すべての年齢層にアピールするわけではないですね」と言った上で「でも、観光資源として大きな魅力があることは、間違いありません。宇都宮は会議などコンベンションによる誘客にも力を注いでいますので、会議の後にリラックスしていただける飲食のキーワードとして（カクテル）があると思います」

（餃子）のように全世代にアピールするものではありませんが、それだけに（餃子）（ジャズ）など他要素との組み合わせで、大きな効果を上げる——そんな魅力が（カクテル）にはあるのでしょうか。

また、文化やスポーツ、商品など、関連産業への波及も期待されます。「（カクテル）は、宇都宮のまちづくりの核になるものだと考えています。だからこそ、より大きく育てて行きたいと思っています」

え切れないほどの、優れたバーテンダーが集まった街、宇都宮——当時は全国的な注目を集めたといえます。

「その頃は「全国で優勝するより、栃木の地区大会で優勝する方が難しい」とまで、言われましたからね」もちろん、現在でもレベルが落ちていくわけではありません。バーテンダーの競技大会は、伝統的に、優勝者はその後出場しないことになっているとのことなので、現在でもトップクラスのバーテンダーがこまめに多く活躍する街は、全国でも珍しいのです。

「私などもそうですが、先輩たちがどまちづくりのひとつの核として期待される（カクテル）。宇都宮カクテル倶楽部も、その実現に向けて活発な活動を行っています」

「以前は、J.R東日本の「やすらぎの栃木路」キャンペーンなどで「カクテルエクスプレス」を行ったりしました。2回ほどやったかな。あれも工夫次第でもしろうくなると思いますね」

現在、定期的に行っている大きなイベントとしては、春のカクテルカーニバルと秋のカクテルナイトがあります。以前は年に一度カクテルパーティーを開催していました。これはホテルを会場にして、チケット制（有料）で開催していました。現在では、オリオンスクエアを会場にして入場無料、一杯ワンコイン（500円）で実施しています。おかげさまで、皆さんに楽しませていただけているようです」



宇都宮カクテル倶楽部 代表幹事 佐々木 均さん (ルシファー 店長)





市民から募集したオリジナルカクテルのコンテストや、カクテル倶楽部オリジナルカクテル開発などで、宇都宮ならではのレシピも増えています。特に近年はイチゴ（とちおとめ）や梨など地域の特産物を使ったオリジナルカクテルを発表、話題を呼んでいます。

「現在のメンバー25軒の店では、カクテル倶楽部のオリジナルレシピはすべて提供できるようにしています」

また、地域イベントや企業活動との連

携も盛んに行われています。インディジャパンにちなんだオリジナルカクテルや、日光アイスパックスや栃木SCなどのスポーツ支援カクテルなどは、マスコミでも大きく報道されました。また、ミヤ・ジャズインなどさまざまなイベントに参加し、味わいを提供してきています。

2008(平成20)年には、宇都宮カクテル倶楽部監修による販路めカクテル「宇都宮カクテル」が試作され、翌年3月には榎横倉本店から発売されました。現在では「栃乙女ダイキリ」「杉並木ビッグアップル」「大谷梅フアジーネーブル」「芳潤梨ギムレット」「柚子香シヨコラ」(冬季限定商品)「二荒杜スカイジンジャー」の6点がラインアップされています。

「カクテルというのは、宇都宮を代表する文化だと思っています。だから、一生懸命やっていきたいと思っています」

カクテルは、レシピ一つひとつに歴史があ

り、文化があると佐々木さんは言います。「レシピ通りに作れば誰でもおいしいカクテルを作れるかというと、そうではないんです。バーテンダーそれぞれが工夫するから、そこに個性が出るし、おいしいカクテルになるのです。そこに大きな魅力があると思います」

あるお店では、家賃も馬鹿になりません。技術や味なら私たちが頑張ればいいのですが、世界的な経済不況では個々の対応ではどうにもなりません。そのあたりを、商工会議所や行政に支援していただけたら、ありがたいですね」

宇都宮という街に魅力を与えてくれる(カクテル)。今後の宇都宮カクテル倶楽部の活動に期待が集まっています。



宇都宮カクテル倶楽部  
事務局 ルシファー内  
TEL.639-5599  
http://www.uclub.net/

# The Bartender



「今がとても楽しい時期なので、新しいことに挑戦していきたいですね」

バー・ヤマノイ 山野井訓子さん

Kuniko Yamanoi

私がバーテンダーになったきっかけは、このお店(バー・ヤマノイ)がオープンしたことでした。オーナー店長の山野井有さんと私を含む3人で開店したのですが、当初は厨房の担当でした。でも、もともとバーテンダーの仕事に興味もありました。大学生の頃初めてカクテルを飲んで、それからずっと好きなんです。

店長も「勉強したら」と言ってくれたので、それからのスタートです。お店オープンは2004(平成16)年で、勉強を始めたのは少し後だったと思います。勉強しているからといってお店に立たせてもらえたわけではありません。何年か後にいくつかのカクテル大会に出て、ある程度評価いただけるようになって、初めてお客様にお出しできるようになりました。店長はバーテンダーという仕事に誇りを持っていて、そういうところは本当に厳しいんです。

今年の三月に「カクテル・フェスティバル2010」で優勝できたので、少しほっとしています(注:優勝したカクテル「フレイ・パティシエール」は、現在「バー・ヤマノイ」で提供しています)。優勝するためには技術だけでなく、レシピの内容や味、ネーミングなど、すべてがそろっていないとダメ。

その上、大会当日は四、五分の勝負ですから、本心に緊張します。

今回優勝できましたが、それで安心してしまおうではなく、これからのいろんな大会に挑戦していくつもりです。それが商品開発にもつながりますから。でも、こうして店に立っている時には、やはりお客様を第一に考えますね。どうやったら楽しんでいただけるかに、心を砕いています。お一人でも来られても、楽しく飲んでいただきたいですから。そのためには、まず自分自身が楽しく仕事をしたいと思っています。

当店でご提供しているのは、スタンダードなカクテルが中心です。でも、少し崩してお出しすることが多いです。当店独自のものを加えたり、配分を変えたりして、できるだけ飲みやすくご提供しています。

今の目標は、次の大会に向けて腕を磨くこと、接客など営業レベルをもっと上げること。自分だけでなく、お店全体の雰囲気作りも、もっともって考えたいと思っています。小さいお店ですが、お客様にも愛していただいているし、今は本当に楽しく仕事をしています。バーテンダーという仕事が、どんなおもしろくなって来ますので、こういう時期こそ自分を磨き、より一層力をつけたいとがんばっているところです。(談)



「日常とは違つ、すてきな空間演出を心がけています」

バー・バンビーナ 吉田智晴さん

Chiharu Yoshida



吉田智晴さん(バー・バンビーナ オーナー・バーテンダー)

2年ほど前にこのお店(バー・バンビーナ)をオープンしました。念願の「自分の城」なのですが、やはり経営で自分やってみると大変ですね(笑)。特にスタッフ教育は、本当に難しいと実感しています。何とか最近「ああ、こうなのかな」ということが分かってきました。今でも試行錯誤の連続です。

私が初めて勤めたバーが、実は今このお店がある場所だったんです。そこでカクテルを覚えようと思ったから、ここは思い出深い場所なんです。私が心がけているのは「女性ならではのサービス」。でも、あまり女性を前面に出したくないですね。清潔感のあるイメージを持つていたいと思います。男性にも女性にも、気兼ねなくきていただきたいんです。雰囲気作り、ということは大切に考えています。店内にあるピアノはディスプレイではなく、実際に週2回演奏してもらっています。いい音楽を聴きながら、豊かな気分でお酒を楽しんでいただけるとうれしいですね。今は、ようやくお店の土台ができたかなと感じています。これからは、もう少し個性を打ち出していきたい。できれば、日常の延長ではなく、少しフォーマルなイメージも欲しいな、と考えています。少し気取って来ていただけるようなお店ですね。

私の店はカクテルだけでなく、ウイスキーも品揃えしています。ですから、その時の気分や一緒の方に合わせて、いろいろなお酒の楽しみを味わっていただきたいですね。いろんなお酒と出会っていただければ、飲む楽しさも、お友達と語



バー・バンビーナ  
(営業時間)  
午後6時~午前1時  
(日曜日・祝日定休)  
宇都宮市本町4-18  
ソアラ・ド・緑新ビル2F  
TEL.624-9922



山野井訓子さん(バー・ヤマノイ バーテンダー)

バー・ヤマノイ  
(営業時間)  
午後7時~午前3時  
(月曜日定休)  
宇都宮市江野町2-6  
高橋ビル2F  
TEL.637-8011





Cocktail Map カクテルマップ

01 アズ・タイム・ゴーズ・バイ 宇都宮市東町2-21 美観ビル1F TEL.624-5675 MAP-1	10 カラオケ・バー MOO(ムー) 宇都宮市江野町2-6 高橋ビル2F TEL.0120-600-620 MAP-10	18 パーク・アベニュー 宇都宮市南町2-2-12 TEL.625-5655 MAP-18
02 夢酒OGAWA バイブのけむり 宇都宮市東町2-19 TEL.621-9281 MAP-2	11 バー・ヤマノイ 宇都宮市江野町2-6 高橋ビル2F TEL.637-8011 MAP-11	19 バー・フェイク 宇都宮市中央東町1-4 マルシェビル2F TEL.632-6669 MAP-19
03 カクテルバー タナカ 宇都宮市東町2-15大東ビル1F TEL.643-4134 MAP-3	12 ダイニングバー・スカット 宇都宮市池上町1-3 清生ビル2F TEL.636-4644 MAP-12	20 ワインダイニング・プラン 宇都宮市馬場町13-1-21 馬場ビル3F TEL.633-4477 MAP-20
04 サントリー ジガー・バー ブルー・ブラウン 宇都宮市江野町7-2 トキヤビル2F TEL.633-1923 MAP-4	13 バー・シャモニー 宇都宮市江野町10-2 TEL.636-8760 MAP-13	21 バー・アカモン 宇都宮市馬場町14-2-13 実田ビル1F TEL.622-7727 MAP-21
05 ヒーローズ 宇都宮市本町4-1 TEL.622-8577 MAP-5	14 ザ・フレアバー 宇都宮市南町1-5 TEL.633-6300 MAP-14	22 ヴァルズ・バー 宇都宮市二美町5-18 ロイヤルマンションA1F TEL.635-8676 MAP-22
06 バイブのけむり武井 宇都宮市東町4-178(旧)ビル1F TEL.627-6891 MAP-6	15 ルシファー 宇都宮市中央1-3-8 TEL.639-5599 MAP-15	23 フリー・フライト 宇都宮市東町4-4-6 FFビル1F TEL.633-8264 MAP-23
07 バー・バンビーナ 宇都宮市本町4-18 ソアラビル2F TEL.624-9922 MAP-7	16 バー・マロン 宇都宮市南町2-14 マルシェビル2F TEL.632-0615 MAP-16	24 インダルス・ドリーム 宇都宮市東町5-7-8 TEL.639-0286 MAP-24
08 バイブのけむり 池上町本店 宇都宮市池上町2-1 プラナビル5F TEL.635-9281 MAP-8	17 バー・陸 宇都宮市中央1-11-8(旧)ビル TEL.638-4100 MAP-17	25 ホテル東日本宇都宮 英国調バー・ビッグベン 宇都宮市上大街町492-1 ホテル東日本宇都宮10F TEL.643-5555 (内) MAP-25

※詳しくは各店舗にお問い合わせください。©2010年10月現在



他に、季節限定品として栃木県産の柚子を使った「柚子香ショコラ」があります。



Utsunomiya Cocktail

宇都宮オリジナルカクテルのご紹介 宇都宮カクテル倶楽部各店でお召し上がりいただける、オリジナルのカクテルレシピをご紹介します。



- |   |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
| ジン&青りんご&メロ<br>ンリキュールでフル<br>ーティーな香りのカク<br>テル。黒行から市役所<br>までのシンボルロード<br>の並木道。黒の木で<br>ある「橋の木」をイメ<br>ージしました。 | 20ml<br>10ml<br>10ml<br>20ml<br>1TSP<br>シェイク/グリーンチェ<br>リー | ブランデー&あんずの<br>リキュールでどっしり<br>としたさわやかなカク<br>テル。市役所前の樹齡<br>100年以上の雄々とし<br>た大いちょうをイメ<br>ージしました。 | 20ml<br>20ml<br>20ml<br>1TSP<br>シェイク/レッドチェ<br>リー | ウォッカ&オレンジのリ<br>キュールでさっぱりとし<br>た味わいのカクテルで<br>す。街の中央を流く美<br>しく流れる荒川。2人<br>の恋の散歩道。 | 20ml<br>20ml<br>10ml<br>10ml<br>1TSP<br>レッド&グリーンチェ<br>リー |
|---|---|---|--|---|--|

「宇都宮カクテル」は、宇都宮市のプロのバーテンダーなどで組織された「宇都宮カクテル倶楽部」から提供されるレシピと監修のもと、栃木県産の安全で安心な果実や野菜などの農産物を素材にして誕生した、本格派のカクテルです。色・味・香りとも、ふだんはバーでしか味わえないプロの技が、ご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

2009(平成21)年から順次発売されている「宇都宮カクテル」は、県内で唯一、国の「農工商連携ベストプラクティス30」に選ばれました。

宇都宮の夜を手軽に、おいしく楽しめる  
「宇都宮カクテル」