

青森市匠の職人（令和元年度受賞）

なかの
中野

ようすけ
陽介（バーテンダー）

青森にカクテルバーの文化を



主な受賞歴

- '97年 第5回青森県ジュニアバーテンダーカクテルコンペティション 創作カクテル部門 第1位
- '98年 第6回青函カクテルコンペティション フルーツ部門 優勝
- '99年 第4回全国ジュニアバーテンダーカクテルコンペティション 銀賞
- '00年 第8回青森県ジュニアバーテンダーカクテルコンペティション 総合優勝
- '00年 第7回青函ツインシティカクテル競技会 総合優勝 創作部門優勝 ベストテクニカル賞
- '01年 第6回全国ジュニアバーテンダーカクテルコンペティション 銀賞
- '01年 第4回青森県料理フェアコンテスト 青森県調理師会会長賞

問い合わせ先

株式会社 アールコーポレーション
〒030-0823
青森市橋本一丁目1番7号
アルファホテル1階
TEL 017-732-5055



ディステニーローズ



右：マリーバカンス
左：十和田湖

取材レポート
24年前、東京で開催されたバーテンダーの世界大会を観覧した中野さん。本気で味の良し悪しや技術を競い合う参加者を間近で見、すごくカッコいい世界だと感動したそうです。この経験をきっかけに本格的なバーテンダー人生がスタートします。

その後、カクテルについて猛勉強し、練習に明け暮れては大会に出場して腕試し、という日々を繰り返すうち、技能が研ぎ澄まされていった中野さんは、やがて多くの大会で好成績を収めます。大きな大会への挑戦は、日本中のハイレベルな同業者と交流を持つ絶好の契機となり、その交流から良い刺激を受け、さらなる技能向上へと繋がったと言います。

日本バーテンダー協会副会長及び東北統括本部長として後進の育成に携わる立場となった現在では、自身の経験から、常に全国や世界に目を向け、どんどん上のレベルにチャレンジすることの重要性を若手に伝えていこうとしています。

近年は県産の食材を活かしたオリジナルカクテルの開発に力を入れており、カシスやリンゴを用いたレシピを考案しています。カクテルとしてミックスしたとき、県産食材が持つ個性を失わず、より良い部分だけを引き出すことは難しいのですが、だからこそ最高の組み合わせを探るのが面白いのだと楽しそうに話します。

今後の目標は、青森にカクテルバーの文化を浸透させること。インターネット上だけではなく、面と向かってコミュニケーションをとって初めて生まれる「言葉のスパイス」とともにカクテルを味わう、そんなバーならではの楽しみ方を一人でも多くの方に知ってもらいたいとのことでした。

