

平成 25 年 10 月 23 日

奈良市観光戦略課

0742-34-4739 (ダイヤルイン)

奈良市・武雄市連携プロモーション「近代建築物語」企画

「世界第三位バーテンダー 宮崎剛志氏による新カクテルの完成」について

辰野金吾博士の設計による近代建築物（奈良ホテル・武雄温泉楼門）をキーワードに相互誘客連携をしている武雄市のレモングラスと奈良のお酒を使った新しいカクテルが世界第三位のバーテンダーである奈良ホテルの宮崎剛志氏によって完成しましたので資料提供いたします。

○カクテル名

「T A - K E - O」（タケオ）

武雄市のレモングラスを使ったカクテルを奈良ホテルのバーで出すことからストレートに命名。文字はアレンジして表記。



○カクテル制作までの経緯

平成 24 年 5 月 2 日武雄市に於いて、辰野金吾博士の設計による近代建築物（奈良ホテル・武雄温泉楼門）をキーワードに両地域の観光資源を掘り起こし、相互に連携して観光客を誘客する「奈良市・武雄市連携誘客宣言」を行なった。

その後、相互に近代建築物を中心に両市の観光資源を研究し、

- ・平成 25 年 2 月 「TAKEO 世界一飛龍窯灯ろう祭り」に「なら燈花会」が参加
- ・平成 25 年 3 月 連携 P R ポスターを制作
- ・平成 25 年 8 月 「なら燈花会」会場に飛龍窯灯ろうを一部合同展示

するなど連携をすすめてきた。

今回は、武雄市で生産されているレモングラスを使って何かできないかということで、今年 7 月にバーテンダー世界第三位になった奈良ホテルの宮崎剛志氏によって、レモングラスと奈良のお酒を使った、新しいカクテルの完成を見た。

○カクテル販売期間と価格

- ・平成 25 年 10 月 26 日（土）から 11 月 11 日（月）まで
（正倉院展の開催期間にあわせて販売します。）
- ・1,500 円

於）奈良ホテル 本館 1 F 「ザ・バー」 18:00～23:00

0742-26-3300（代）奈良市高畑町 1096

※なお、期間中バーに面したホテル中庭に武雄市の
2月の祭典、「T A K E O・世界一飛龍窯灯ろう祭り」
で使用する灯ろうが配置される。

仄かな明かりを楽しみながらカクテルを味わえる。

