



LAMP BAR 金子 道人 (Michito Kaneko) コラボレーション企画



2015年バーテンダー世界一になった金子さんをイメージした
ペティナイフ「金子道人スペシャル」を企画いたしました。
[菊一文珠四郎包永本店](#)、[オンラインストア](#)で発売いたします。



弊社社長 柳澤が、金子道人さんとお会いして、お人柄、おもてなしの心に感動し、コラボレーションさせていただいた商品です。刃長12cmほどの小振りのペティナイフで、果物などのカットや飾り切りに便利。金子さんに選んで頂いたビビットなブルーが目を引くナイフで、バーの薄明りでも存在感があります。もちろん菊一包永ブランドの包丁の技術を生かしていますので、切れ味は抜群です。



種類	ペティナイフ	錆びやすさ	ほとんど錆びない	刃長	約12cm	柄のスタイル	洋包丁色：ブルー
全長	23.5cm	鋼の種類	モリブデン鋼	刃付けの面	両刃	柄の素材	POM樹脂

【金子道人さん プロフィール】

世界のトップバーテンダーを決める世界大会「ワールドクラス グローバルファイナル 2015」で総合優勝された世界トップクラスのバーテンダー。ウイスキーとカクテルに特に力を注ぎ、お店で使用する国産のフルーツはできるだけ自分の目で確かめるようにされるなど、細かいところにも気を配る方です。

バーテンダーの道を志して 15 年、和歌山と奈良の BAR で修行を積み、6 年前に奈良市に自身の店「LAMP BAR」をオープン。

近鉄奈良駅にほど近く少し奥まった所に隠れ家の様にあります。たどり着いた時のワクワク感を裏切らない店内は落ち着いた雰囲気、もちろんカクテルの味も最高です。

ランプバー

奈良市 角振町 26 いせやビル 1F
近鉄奈良駅より徒歩 3 分
☎0742-24-2200



【ワールドクラス グローバルファイナル とは】

世界有数の総合酒類メーカー ディアジオ plc (本社:英国ロンドン) が主催する大会で、コンセプトは“RAISING THE BAR”。

大変難しいコンテストで、世界大会に参加するためには、まず日本大会で優勝者にならなければいけません。日本大会では、1次審査では書類審査が行われ、上位 50 名選出。その後 2次審査 (実技) に進み、上位 10 名に絞られ、その中のトップの方だけが、日本大会優勝者として世界大会へ進めるのです。その後、各国の優勝者たちが集まる世界大会で優勝者が決定されます。

2015 年は、各国で総勢約 20,000 名の参加者があり、世界大会は予選を突破した 54 カ国の代表を迎えての開催でした。金子さんは冷静かつ入念な事前準備とユーモアと驚きを兼ね備えた日本人ならではの“おもてなし”のプレゼンテーションが評価され、“WORLD CLASS Bartender of the Year 2015”の称号を勝ちとられています。

以下、2015 年の大会の様子をご覧ください (キリン株式会社のサイトにリンクしています)

◆2015 年ジャパンファイナルの様子

http://www.kirin.co.jp/products/spirits_liqueur/wcjapan/archives/2015/j_finalreport.html

◆2015 年世界大会の様子

KIRIN ニュースリリース

<参考資料>世界のトップバーテンダーを決める「ワールドクラス グローバルファイナル 2015」日本代表 金子道人さんが南アフリカで開催された世界大会で総合優勝！

http://www.kirin.co.jp/company/news/2015/0911_02.html