

# “世界で最もサステナブルなバーテンダー”の称号を競う Flor de Caña Sustainable Cocktail Challenge 2025

## 日本チャンピオン決定

サステナブル・ラムの代名詞「Flor de Caña（フロール・デ・カーニャ）」の日本総代理店であるアイデイ商事株式会社（大阪市北区）は、同ブランド主催のカクテルコンペティション「Flor de Caña サステナブル・カクテル・チャレンジ 2025 日本大会決勝」を2025年8月26日(火)に開催しました。



### 【フロール・デ・カーニャ サステナブル・カクテル・チャレンジ 2025 日本大会決勝戦】

“世界で最もサステナブルなバーテンダー”の称号を競う「サステナブル・カクテル・チャレンジ 2025」の日本大会決勝には、厳しい書類審査を通過した4名のバーテンダーが出場し、持続可能な材料や技術を

駆使したオリジナリティ溢れるカクテルで競い合いました。



審査は、日本ラム協会会長の海老沢 忍様、フロール・デ・カーニャ サステナブル・カクテル・チャレンジ 2023 日本チャンピオン安里 勇哉様、フロール・デ・カーニャ サステナブル・カクテル・チャレンジ 2024 日本チャンピオン大島 創様の 3 名の専門家が務め、各審査員が味・香り・見栄え、創造性・テクニック、ストーリー・プレゼンテーション、そして持続可能性の観点から出場作品を評価しました。



今大会の優勝(日本チャンピオン)に輝いたのは、入 優仁氏 (Bar Amber) / 作品名「Feliz Gear Caña」。  
薬効目的や戦場での疲労回復のために飲まれていたカンチャチャラを現代的にアレンジし、「明日への  
活力を与えるインナー・サステナブル・カクテル」として再構築。



2位は、安部 孝昭氏(Notime Mixology Bar) / 作品名「Flor del sol」。

「素材の命を最後まで使い尽くす」をテーマに、通常は廃棄されるカカオの果肉やパイナップルの皮などをアップサイクルしたプランターズ・パンチのサステナブルなツイスト。



3位は、菅原 翔氏(BAR RUMBULLION) / 作品名「Rewrite」。

SDGs の目標 6 の取り組みにつなげていけるきっかけとなることをイメージし、雨水の再利用、廃棄竹の活用など、最大限自然の恵みを利用したサステナブルなカクテル。



日本チャンピオンの入 優仁さんは、11月にインド・ムンバイで開催されるアジア太平洋地域大会に挑みます。



本大会は、持続可能性を「テーマ」ではなく「基準」として提示しました。出場者は、ゼロウェイストやフェアな調達の手組みによって、「おいしさ」を犠牲にせず資源の最適化を実現し得ることを実例で示し、カクテルが社会的価値を担い得ることを明確に示しました。この知見の循環が、次世代のプロフェッショナルを育み、現場の継続的な進化につながっていくと考えています。

**【Flor de Caña サステナブル・カクテル・チャレンジとは？】**

世界 40 以上の国と地域から約 1,900 名のトップバーテンダーが集い“世界で最もサステナブルなバーテンダー”の称号を競うグローバル規模のカクテルコンペティションです。各国大会で代表者を選出後、世界の各地域でチャンピオンを決定。最終的に各地域のチャンピオンがフロール・デ・カーニャの本拠地ニカラグアに集結し、競い合います。フェアトレードやカーボンニュートラル認証を受けた食材の使用、食品廃棄物のアップサイクルなど、環境への配慮がカクテルの重要評価項目。味覚・創造性に加え、持続可能性への具体的な取り組みが審査対象となり、バーテンダーは一杯のカクテルで社会にポジティブな変化をもたらすことを求められます。サステナブルな未来を視野に、革新的なアイデアが交錯する唯一無二の舞台です。



### 【フロール・デ・カーニャのサステナブル・スピリット】

フロール・デ・カーニャは、カーボンニュートラル、フェアトレードおよびコーシャ認証を受けた世界初のラムブランドです。100%再生可能エネルギーで蒸留し、発酵時に発生する CO2 はすべて回収・再利用されています。また、これまでに 100 万本以上の植樹を実施するなど、環境保護活動にも積極的に取り組んでいます。フロール・デ・カーニャの詳細については、公式サイト [www.flordecana.jp](http://www.flordecana.jp) をご覧ください。



### 【 Flor de Caña <フロール・デ・カーニャ> とは? 】

1890年の創業以来、一族によって5世代に渡り生産されるラム酒は、ニカラグアで最も活発な火山であるサンクリストバルの麓にある蒸留所にて、100%再生可能エネルギーで蒸留され、人工成分や添加物を使用せずにバーボン樽で自然熟成されます。200以上の国際的な賞を受け、世界最大の酒類コンペティションである「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション」にて2017年に最優秀ラム生産者賞「グローバル・ラム・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」、スペインで開催された国際ラム会議のコンクールで世界最高のラム蒸留所に選ばれるなど、世界中で高い評価を得ています。

原材料の生産から製品の出荷までのライフサイクル全体でCO2排出量を実質ゼロにすることで、カーボンニュートラル認証を取得。従業員の為の学校や病院を設立するなど、300以上の厳格な労働基準、社会規範、環境基準を満たすフェアトレード認証も取得。フロール・デ・カーニャは、この2つの認証を取得している世界で唯一のラムブランドです。持続可能な生産の実践を評価され、2020年「GREEN AWARD」にて「サステナビリティアワード」を受賞。“世界で最も地球に優しいラム”として高い評価を受けています。

ホームページ : <https://flordecana.jp/>

X : <https://x.com/FlordecanaJapan>

Instagram : <https://www.instagram.com/flordecana.japan/>

Facebook : <https://www.facebook.com/flordecana.jp>

Amazon store : <https://amazon.co.jp/flordecana/>



【アイデイ商事株式会社】

私たちは、原材料・製法ともにこだわったプレミアムスピリッツを輸入・販売する会社です。世界でトレンドとなっているプレミアムスピリッツをいち早くご紹介し、日本の皆さまに本当に美味しいカクテルを楽しんでいただきたいと願っています。

所在地 : 大阪府大阪市北区梅田 1 丁目 1 番 3 大阪駅前第 3 ビル 1011 号

代表者 : 土居 景久

設立 : 1972 年

事業内容 : 洋酒の輸入販売

会社 HP : <https://id-shoji.com>