



7 BARTENDER GIN & TONIC

[セブンバーテンダー セブンジントニック]

ジントニックは店の顔。その一杯で味の傾向が分かるという。

ジンの銘柄は何か、ジンは冷凍なのか冷蔵なのか、
ライムは皮ごと入れるのかそれとも果汁だけなのか、
トニックウォーターは、氷は、グラスは…。

シンプルなカクテルだけに、使う素材やつくり方まで
バーテンダーの思考が強く反映される。

そんなジントニックに対するこだわりを7人のバーテンダーに語ってもらった。

それぞれ試行錯誤のうえ辿り着いた一杯。

そこにはまったく異なる“店の顔”があった。

プロフェッショナル・バーテンダー 7人のジントニックスタイル

大槻 健二

BAR オーパ

[バー オーパ]

銀座

その店の個性が一杯のグラスで分かる
ジントニックにはそんな力がある

最初のひと口から最後まで
同じ味わいを追求する

「炭酸系のカクテルは、鼻先をくすぐるものであってほしいんです。とりわけジントニックは、グラスに口を近づけたとき、柑橘とジンの香りが一体となってふわっと上がってくるのがいい」

自らつくるジントニックを日本一好きなジントニック。というだけに、一杯のグラスに込める思いは強い。

「自分が好きな味というのが、バーの自己表現ですから。ジンの種類もいろいろありますが、私はオレンジの皮の香りが高いビーフイーターが好きですね。フレッシュライムジュースとの相性もいい。ジン自体に香りがついているので、うちではライムのカットは入れません。果皮から出るオイルもそうですが、果皮や果肉にトニックウォーターが染み込むと、最初のひと口と最後ではまったく味が変わってしまいます。でも時々お客様から怒られるんです。ライムが入っていないって(笑)」

ジントニックに適したライムは、季節や天候、入荷した箱の中でどの位置に入っていたかでも違うという。

「ジントニックをつくる際は、いつもライムを搾った後、果皮の香りを嗅ぎます。どのくらいの糖度と酸味かを把握したうえで、量を調整するんです。結局想像力なんですよ。このライムを使ったらどんな味になるのか、瞬時に判断して、ベストな一杯をつくらなくてはいいけない」

ライム二つひとつの個性を把握し、つくられる大槻氏のジントニックは、ステアの多さも特徴のひとつだ。

「うちは凍らせたジンを使っています。そこに温度や比重の違うライムジュースを入れるわけですから、1〜2回ステアしただけでは混ざりません。しっかりと互いを馴染ませてから、トニックウォーターを入れ、さらにステアします。しっかりと混ぜないと凍ったジンが淀んで下に溜まり、飲むたびに濃くなってしまう。また、うちではグラスは冷やしません。私の感覚ですが、グラスが液体より冷えているのはあまり美味しくないと感じます」

お客様が私にとつての師匠
試行錯誤で辿り着いた一杯

「私は、誰かの下について修行した経験がほとんどないんです。ですから、私の師匠はおお客様の表情であり、反応なんです。ね。お客様の反応を見て、これはどうだ、こっちはどうだって、いろいろ試行錯誤した中で、一番お客様が喜んでくれたジントニックが今のスタイルなんです。ジントニックは、最初の一杯で召し上がる方が非常に多いカクテルですが、たまに『大槻さんのジントニックを仕上げに飲んで帰る』って言うってくださるお客様がいるんです。それはバーテンダーとしてすごく嬉しい。何となくアペリティフとしてしか扱われないようなカクテルが、締め込みに飲んでいただけのジントニックがこの店の個性として確立していると実感しましたね」

最後に『お客様につくった分だけジントニックが美味しくなるといいですね。まだまだです』と話す大槻氏。これからも「自分が日本一好きなジントニックの味わいを極めていくのだろ」



大槻 健二

第23回全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝。東京・銀座の名店「BARオーパ」のオーナーバーテンダー。

SEVEN BARTENDER SEVEN GIN&TONIC



「冷凍庫に入っていたジンはよくステアしないと凍った部分から炭酸が立ち上がるんです」と大槻氏。グラスの底から気泡が立っているのは、ジンとライム、トニックウォーターがしっかり混ざっている証拠だ。

宮崎 優子

Tenderly

〔テンダリー〕

■ 大 森 ■

強さと爽快さが渾然一体に
ジンとトニックがしっかり主張する一杯

ステアせずに素材を混ぜる
秘訣は氷の組み立てから

「ボリウム感というか、パンチがほしいですね。シントニックのジンは強くないと。だから度数は45度以上のものを使うようにしているんです」

11オンスのグラスに対しブードルスを43ml。宮崎氏のつくるシントニックは確かに飲みたえがある。

「飲みやすいつことは結局トニックが多いってことだから、度数の低いジンを使うと両方のよくない部分が出てきてしまう気がするんです。トニックの鼻につく甘みとか、ジンの頼りなさとか。それにバーで飲むシントニックはこれくらい手応えのある方がいいですよ笑」

トニックウォーターのシワつとした爽快感を残すために、どうしたら極力かき混ぜずにすむか。宮崎氏は、色付きの液体を使い水の動きを何度も実験したという。結果、ステアせずに材料を9割混ぜる方法を見つけた。

「まずは氷。数は3つと決めていて、小・大中の順番で積み重ねます。次にライム果汁を搾り入れてグラスと氷の隙間を狙って躊躇なくジンを注ぎます。ここです。ライムとジンが一体になるんです。そこにトニックウォーターを同じように隙間から深く注ぐ。そうすると液体が小さな氷の下をクルッと通って材料を混ぜてくれるん



宮崎 優子

1991年全国バーテンダー技能コンクール課題部門優勝をはじめ、数々の賞を受賞。東京・大森「テンダリー」のオーナーバーテンダー。

です。大事なのは液体を躊躇なく注ぎ入れることですね笑」

シントニックの味は氷の組み立てですべてが決まるという。

「料理も同じで、温かければ最初のひと口目って美味しいですよ。でも冷めたらまずい。ボロが出てきちゃうんです。シントニックも氷を組み立てる段階からちゃんとつければ最後まで美味しく召し上がっていただける。カクテルも生き物なんです。後から味の調整をしてもダメですね」

目指す味は変わらない
ファンも魅了の「おふくろの味」

「シントニックはジンが土台ですから、がっちり冷えていないとダメだと思わんです。なので、うちでは営業中だいたいマイナス10度くらいで冷凍しています。グラスは冷凍してしまうと氷がくっついてしまうので冷蔵です。最後までシントニッ

クの冷えを保たせるためにはグラスも冷やす必要がありますが冷蔵で充分だと思っています」

そんな宮崎氏が目指すシントニックの味は、いまも昔も変わらない。

「それでも5年前くらいからかな、やつと自分のスタイルができたって思ったのは、今では、お客様から『母の味のシントニック』って言われています。おふくろの味みたいな笑。だから大筋は変えちゃいけないと思っていますが、この前発売されたアイラジンのボタニストに一目惚れしてしまっ。最近のジンの中では一番美味しい！まだ試していないんですが、もしシントニックにして美味しければ変えちゃうかもしれないですね」

宮崎氏のシントニックはまた飲みたくなる。おふくろの味。ベースのジンが変わっても力強さと爽快な味はファンを裏切らないだろう。

最後にバースプーンで底から立ち上げるように全体を合わせる。やや強めの動きは一見すると炭酸が抜けてしまいそうだが、「ひし形に氷を組み立てることで、気泡が抜けていくのを抑えています」と宮崎氏。

勝亦 誠

BAR FOUR SEASONS

〔バー・フォーシーズンズ〕

銀座

修行時代に追い求めた一杯のジントニックは
完成形であり、新たな挑戦の基礎でもある

しっかりと基礎があるから
新たな味わいに挑戦できる

「うちでは暑い季節になるとレモンのジントニックもお出ししますよ」

ライムの状態ひとつで味が変わるほど繊細なジントニック。それをレモンに換えることで味はいくら変わるのだろうか。「基本的なつくり方はライムと同じです。ですが、レモンの方が酸っぱいので、酸味を調整することで味わいのバランスをとっています。夏の暑い日は、レモンのように酸味の強いものの方がいっそう爽快に感じるんです」

勝亦氏は『バー・オーバ』のオーナーバーテンダーである大槻氏の右腕として8年の経験を積んできた。勝亦氏のつくるジントニックは、今もオーバのレシピが基本だ。

「ひとつのジントニックをひたすら追いつめてきました。だからそれが完成品なんです。なので、オーバ同様うちの店でもライムでつくる場合は果皮を入れません。でも、レモンは別。ライムに比べるとさっぱりし過ぎている分、味の幅が薄いのでビールで味にボリューム感をつけるんです」

勝亦氏の店では、季節のフルーツを使ったジントニックも人気だとか。

「イチゴのジントニックは美味しいですよ。銀座ではどの店でも定番なんじゃないかな。フルーツマティーニがあるんだから、フルーツジントニックがあってもいい



勝亦 誠

第30回全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝。東京・銀座「バー・フォーシーズンズ」のオーナーバーテンダー。

じゃないかって(笑)。ですが、あくまでもジントニックなので爽快感は絶対に外せないですね」

**素材の扱い方で味わいに差
丁寧につくるのが大切**

「ジントニックを丁寧につくっているバーテンダーが非常に少ないと思います。簡単に思えて、実は味に一番大きな差が出てしまうカクテルなのです。トニックウォーターの扱い方もそのひとつで、蓋を開けてプシューっていった瞬間、もう美味しさは半減してしまう。瓶を持つ手を極力動かさなければ、余計な炭酸は抜けないんです。

だいたい1瓶で2杯分つくれるので、次の人のジントニックのためにも丁寧に扱わないといけない」

とはいっても、炭酸は徐々に抜けてしまうもの。爽快感を失わないための特別なテクニックはあるのだろうか。

「難しいところですね。あるとは思ってませんが、なかなか。だからといって、ソーダを入れるのはあまり好きじゃないんです。あくまでもシン&トニックなので、ソーダが入った時点でそれはもう違うカクテルになってしまう」

そんな勝亦氏でもまだまだ分からないことがあるのだという。

「たまにバーテンダー同士でジントニックをつくったりするんですが、『なんでお前のはまずいの?』って言ったりします(笑)。決してみんなのつくり方に大きな差があるわけではないんですが、飲むとやっぱり違う。なぜだかよく分からないんです。でも、分からないものを永遠につくり続けていくって、何だかとても楽しいじゃないですか(笑)」

『バーで飲むジントニックは美味しいもの。それまでのお客様のイメージを払拭させる一杯でありたい』と勝亦氏は語る。



「レモンのジントニックにはビールが入っていた方がいい。それが僕の好きな味」と語る勝亦氏。ライムに比べるとコクがない分、ビールで味わいに幅をつける。暑い夏にはぴったりの涼しげな一杯だ。

北添 智之

SAPPHIRE by RAGE

[サファイア バイレイジ]

銀座

日本のミクソロジスト第一人者が惚れた
サファイアでしかつくり出せないジントニック味と香りが独特なサファイアは
素材の苦味をあえていかす「ボンベイ・サファイアはとてもクオリ
ティの高いジンだと思います。僕がもっ
と好きなジンですね」味わいや香りだけではなく、その類い稀
な製法へのこだわりも北添氏がサファイ
アに魅了される要因のひとつだという。「このジンは製法が独特なんです。蒸溜し
た蒸気が10種類のボタニカルを通過して、
精油を抽出させるつくり方なので、ジン自
体に自然な香りが付くんです。それでい
て、スピリッツの旨みや濃厚さをうまく引
き出しながら、香りとバランスをとって
いる。ジンの中でも別のカテゴリーだと僕
は思っています」その個性をいかしたサファイアのジン
トニックは、トニックウォーターが大きな
鍵となっている。「トニックウォーターはウィルキンソンを
使っています。ほど良い苦味と控えめな甘
さ、それに炭酸の細かさが味も香りも重厚
なサファイアにはぴったりです。これが、
ゴールドだと重すぎる、タンカレードと
軽すぎてウィルキンソンが勝ってしまう。
また、ライムの皮の苦味をあえていかにす
るも、このジントニックならではのジンを
使う場合、ライムを搾った後、皮を全部拭
いてからグラスに入れます。でもサファイ
アのジントニックは、半分以上皮のオイルを拭き取り、グラスに落とし込むんです。
そうすることで、残った皮の苦味が、全体
の味わいをぐっと高めてくれるんですよ」複雑から簡潔へ思考を変換。
理想の味わいをつくりあげる「僕たちミクソロジストがつくるフレッ
シュフルーツのカクテルは、一見すると果
物をつぶしてお酒と合わせて、ハイ出来上
がりって思われがちです。でも実はそう
じゃない。簡単そうに見えるけど、手間や
レシピはすごく複雑なんです。それをいか
にシンプルにするかを考える。全体のオ
ペレーションやシェーキングを工夫する
ことで理想の味につくりあげていくん
です。ジントニックも同じで見た目と味わ
いを想像して、そのイメージに近づけるた
めに何が正しいのか、どう簡潔にしてい
かを考える。ちゃんと考えないと人の心を
打つものは絶対にできないですよ。グラスに入ったジントニックを見て、味わいを想
像して口に含んでみる。それがイメージ通
りだからこそ満足できるんです。ああ、美
味しいですね」
そんな独自の理論を持つ北添氏は、新た
なステージとしてシンガポールに活動の
拠点を移している。
「シンガポールでもジントニックは人気で
すね。特にサファイアってブランドをつ
けると、日本と違うのは、気候が暑いので、
サーヴのスピードとアルコールの強烈さ
が求められるんです。だから、もたもたし
ていっていると早く出せ！」って言われてしま
います(笑)」
ひたすら基本を刻み込んだ20代。30代で
自身の方向性を確立させ、40代となった
今、そのスタイルをいい意味で破ってい
きたいという。これから先、北添氏のつく
るジントニックは、基本を守りつつ、さらに
進化していくはずだ。「ジントニックは”とりあえずの一杯”みたいな位置づけだけど、これは
味わって飲んでほしいカクテルです」と北添氏。サファイアとウィル
キンソンのトニックウォーターをベストなバランスで仕上げた一杯。

高瀬 健一

Bar Barista.

[バー バリスタ]

【 渋谷 】

ジントニックの命は炭酸の爽快感
トニックウォーターひとつで0にも100にもなる

ジントニックは「かけ算」
トニックがすべての鍵

「ジントニックが美味ければ、他のカクテルも美味しい。ジントニックはバーテンダーの物差しだと思います」

自身もジントニックはもともと好きなカクテルであり、もともとこだわって作るカクテルだという高瀬氏。

「今までジンは他のブランドを使っていたんですが、ライムとトニックウォーターの相性はタンカレーが一番いいですね。トニックウォーターはシュウェプスですが、あの苦味がジントニックには合うんです」
ジントニックをつくるうえで何よりも大事なものはトニックウォーターだという。その取り扱いには細心の注意をはらっているそうだ。

「冷蔵庫だと扉の開け閉めによる温度変化やカウンターの動線と炭酸が抜けるんです。なのでうちでは、ひと目で温度が把握でき、動線を短縮できるように氷水に入れて保管しています。使いかけのトニックウォーターは、何分前に開栓したかを覚えておいて、時間がたつたものは絶対に使いません。開店直後の一杯は美味しくても、2杯目、3杯目もつという閉店間際であっても炭酸のきいたジントニックをご提供するのがプロの仕事です」
そんな高瀬氏はジントニックの味はかけ算なのだという。



高瀬 健一

飲食店やバーでの修行を経て、オーナーバーテンダーとして2010年東京・渋谷に「バー バリスタ」をオープン。

「ジントニックは、ガラス＋ライム＋水＋ジン」×トニックウォーターの公式だと思っています。途中までどんなに美味しくつくれていても、トニックウォーターの状態が悪ければすべてが台無しです。かけ算は、どんなに位の大きな数字であってもゼロをかけると答えはゼロですからね」

**ガラスにダイナミックな一本氷
味わいと爽快感を保つアイデア**

「今のレシビは、多くの先輩方から学んだことと、自分の考えを融合させて完成したスタイルなんです」
ガラスに入ったダイナミックな一本氷もバリスタの特徴のひとつだ。

「ブロックアイスだと平分くらい飲んだとき液体に浮かんでしまします。水が液体に触れる面積が大きいほど水っぽくなるんです。その点、一本氷は半分飲んだとしても液面より突き出ていますから溶けにく

い。しかも細身のシャンパングラスと同じで、液面を小さくできるので炭酸の爽快感が保たれるんです」

料理もお酒も思い出し、懐かしさは最高のスパイスという高瀬氏のジントニックは、食感もアクセントになっている。

「うちの店では白皮を取ったピールのほか、房から取り除いたライムの果肉を入れています。僕は一時期、バーテンダーの職から離れたことがあったんですが、腕が鈍らないように家でカクテルをつくっていました。そのときにこのレシビを考えました。子どもの頃に飲んだつづぶジュースの感覚で召し上がっていただけたらってね笑」

最後に高瀬氏はこう話す。『よくバーテンダーは一生勉強、一生修行という。ジントニックというスタンダードなカクテルと正面から向き合うと、その言葉をより強く感じます』と。

「一本氷は半分飲んでも液面から突き出ているので、グラスの中の保冷にも役立ちます」と高瀬氏。炭酸を極力逃がさないように、最後は一本氷を上から軽く突いて完成。「パースプーンの代わりにもなります(笑)」。

浅倉 淳

BAR ANTHEM

〔バー アンセム〕

銀座

苦味、コク、スパイスが一体に
原点の味わいを求めた斬新なジントニック

トニックのコクを引き出す
原点の味を追求した一杯

「以前、海外のトニックウォーターを飲む機会があったんです。そのとき日本の味とまったく違うことに驚きました。それで本場の味に近づけようと、キナ皮の粉末を入れる今のスタイルになりました」

海外のトニックウォーターには苦味剤としてキニーネが添加されている。本格的なジントニックにはこの苦味が欠かせないと浅倉氏はいう。

「キナ皮の粉末はじلدしても混ぜられないので、うちの店ではジントライムジュースと一緒にシェークしてしまふんです。空気を入れるとか、温度を下げるとかではなく、単純に混ぜるのが目的です」

ジントニックをシェークするスタイルも特徴的だが、使用しているジンも浅倉氏ならではのこだわりを持つ。

「味わりにキレがあるし、ボリュウム感が欲しいのでゴードンのアルコール度数47.3%のものを使っています。そこにさらにジュニバーベリーなどの香りを足していきます」

キナ皮の粉末や香りを足したジンなく、それぞれ特徴ある材料をどう調和させているのだろうか。

「アルコール感のあるジンフレーバーのトニックウォーターというイメージです。炭酸の爽快感だけに重点を置くのではなく、



浅倉 淳

第31回全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝。
2009年東京・銀座に「バー アンセム」をオープン。

ジンやトニックウォーターの味わいを大切にしています。そのために、トニック

ウォーターを注いだら、かき混ぜて逆に少し炭酸を抜いてしまいます。そうすることでトニックウォーターのコクを出します。

時間かたては氷が溶け、炭酸が抜けるのは当たり前。そう言ったとき、どれだけバランスを維持できるかを考えています。最後にソーダを入れますが、それはひと口目の炭酸のインパクトを与えるためです」

『店の顔はつくり手を選ばない
材料を計量し味わいを統一』

「トニックもソーダもうちの店では正確な量で入れます。そうしないと氷の大きさや形によつて15mlくらい差が出てしまふので、アルコール度数も味わいも変わってしまうんです」

シェークやメジャーを使うことは、忙しいカウンターの途中で手間がかかるのでは

ないだろうか。

「慣れれば普通のことです。それにお客様が『珍しいだろ、ここシェーカー振るんだよジントニックで』と、見せたいために新規のお客様を連れてきてくださることもあります(笑)」

ファーストオーダーの中で全体の4割を占めるというバーアンセムのジントニックを、浅倉氏は自身の中でこう位置づけている。

「ジントニックはその店の顔だと思っています。だからその店の誰がつくっても同じ味になるように、うちでは材料をメジャーカップで量るつくり方をしています」

『これが完成だとは思っていません。今できる精一杯の限界点なんです』と浅倉氏。限界を超えた先にはどんな新たな一杯が完成するのか期待が高まる。それほど浅倉氏のつくるジントニックは斬新な発想だった。

「最後に落とすライムは押らずにそのまま入れます。ライムのエグ味がトニックの苦味といいバランスになりますから」と浅倉氏。味わいもさることながら色合いも大事な要素だという。

石垣 忍

BAR 石の華

[バー いしのはな]

【 渋谷 】

ロングドリンクでも3口で飲んでもらえる
そんなきれいなバランスの一杯を目指して

まるで水のようなスムーズ感
探し続けたベストなバランス

「ショートカクテルは3口で飲めというセ
オリーがありますが、僕はロングカクテル
でも、3口で飲んで、いただけるものをつく
りたいんです」

美味しい飲み物が出てきたとき、人はつ
いグラスを重ねる。石垣氏はロングカクテ
ルでも、あつという間にグラスが空になっ
てしまうような、そんなめらかな二杯を
つくりたいと話す。

「ジンもじっくり入っていて、ライムもト
ニックもきいている。なのに、水のように
引つかからない。そんなベストなバランス
を探していました。そんなとき、ボンベイ
ドライが再発売されたんです。やわらかさ
とジン特有の甘みが、僕の目指すジント
ニックにぴったりでした」

ベストなバランスに仕上げるためのこ
だわりはジンだけに留まらない。

「表面のワックスをとるために、ライムは
塩をつけて洗い、ティッシュにくるんで状
態を安定させます。皮に付着したワックス
を嫌う方もいますが、皮にはすくいいい香
りが含まれているんです。その香りをカク
テルにどういかが重要なポイントだ
と思っています。また、当店ではカットで
はなく、薄くスライスしたライムを使いま
す。薄く切ったレモンを温かい紅茶に落と
すと、香りがふわっとあがりますよね。あ



石垣 忍

2005年国際バーテンダー協会公認バカルディ・
マルティニグランプリのシニア部門で優勝。
東京・渋谷「BAR石の華」のオーナーバーテンダー。

だけをのほろろなる喜びです(笑)」

渋谷という土地柄、石垣氏のバーには、
幅広い年齢層の客が訪れる。

「正直、20代前半の人たちが、最初から美味
しいジントニックを知っているというのは
無理だと思っています。それまでジントニッ
クは、カラオケボックスや居酒屋でしか飲
んだことがない。でもバーに来て、あつ、こ
んなに違うんだって最初に感じていただ
ければいいんです。私たちは間口を広げて
入りやすく、少しずつ深い世界を見ても
らうためのナビゲーターでなくちゃいけ
ない。これから10年、15年と長いおつきあ
いになるかもしれないお客様に、どうい
うお酒をプレゼンテーションするかが大事
なんです」

客の好みを引き出す
コミュニケーションカクテル

「ジントニックはお客様とコミュニケー
ションをとる最高の一杯です」

それだけに、バーテンダーには鋭い観察
眼が必要なのだという。

「とりあえずジントニックをといつて、
オーダーされるお客様も多いです。でも、
グラスに口をつけて、一瞬はつとした表情
をした後で、満足いただけるときは嬉し
いですね。そうするとお客様の好みも分か
りますから、こちらからもご提案する。本
当は2、3杯飲んで帰ろうと思われてい
たのに、4杯、5杯とグラスを重ねていた
ただそれだけなのだ。」

「5年後にはまったく違うスタイルかもし
れない」と石垣氏。どんな変わる時代の
中で、そのときにベストな一杯をつくる、た
だそれだけなのだ。

「美味しいものには必ず理由があって、その理由が何かを深く
専門的に考察していく。それを具現化するのも我々バーテンダー
の仕事なんです」と石垣氏。薄くスライスしたライムは美味しさを
突き詰めた証だ。