

## ホテルに就職する専門学校生が未来への「希望」を願って。

ホテル、バー業界で働くみなさんに希望を持ってもらいたい。  
積丹ジン「KIBOU」を題材にカクテルコンペティションを開催します。

学校法人 北海道安達学園 札幌観光ブライダル・製菓専門学校  
札幌観光ブライダル・製菓専門学校（札幌市中央区大通西9-3-12 / 学校長：山下一枝）  
では、ホテル学科2年生の学びの集大成イベントとなる「SKB カクテルコンペティション  
2021」を、令和3年2月22日（火）大通公園ホール（学内施設）にて開催いたします。

昨年から新型コロナウイルスの影響で特に大きな影響を受けている観光、飲食業界。

休業するホテルや営業を自粛するバーの報道などまだまだ終わりの見えない状況の中、  
いつか近い将来たくさんのお客様がホテルや飲食店、バーに安心してお越しいただける日が  
来ることを願い、また、そこで働くスタッフのみなさんにも「希望」を忘れずにもって  
もらいたいという願いをこめ、昨年積丹で誕生したクラフトジン「火の帆 HONOHO  
<KIBOU>」（株式会社積丹スピリット）を題材としてカクテルコンペティションを開催します。

（※感染拡大防止のため、無観客にて実施。当日はYouTubeでオンライン配信。）

参加の学生は、（株）積丹スピリット様の協力のもと、蒸留所を見学しジンが作られた背景と  
積丹産のポタニカルに触れました。今まで2年間学んできた知識と経験を生かし、また  
将来への希望を願い、北海道をイメージしたカクテルのレシピを作成、全国大会優勝の  
バーテンダーの皆様からの指導と学内予選審査会を経て、決勝進出の12名の学生が当日  
カクテルコンペティションに臨みます。

積丹ジン『KIBOU』の原材料に昔アイヌの人々が「森の女神」と呼んだとも言われる  
アカエゾマツを使用していることもあり、昨年に引き続き最優秀レシピが「ウボボイ（民族  
共生博物館）」の飲食施設ハルランナ様や市内のバーにてメニュー提供される予定であり、  
近い将来、北海道の自然や文化を多くの方に知っていただくきっかけになればと考えています。

また、コンペ開催に伴い事前にクラス全員が「札幌市保健所 北海道感染症対策チーム、  
ススキノ対策チーム」の方からホテル、バーにおける新型コロナウイルス感染拡大防止の為の  
セミナーを受講し、特に同年代、若い世代へのコロナ禍での過ごし方についての情報発信にも  
繋げてまいります。



■昨年のカクテルコンペティションの様子 ■アイヌ文化の理解というテーマでアイヌのお酒「カムイトノト」を使用し  
オリジナルカクテルを作成。優勝作品アンラコロはウボボイ内の飲食施設にてメニュー化されました。

## PRESS Release

～北海道積丹クラフトジン 火の帆 HONOHO KIBOU～について

人々の魂に火を灯し、勇気と希望を与える「火の酒」。トレードマークである青い炎の意味する「火の帆（HONOHO）」。これは、「炎」の語源「火の穂」を、積丹の風、帆にアレンジし、火の酒と風に乗って積丹（しゃこたん）ブルーの海に出航する自身を表現しました。そして2020年6月、この北海道積丹半島より、クラフトジン「希望（KIBOU）」を発売しました。新型コロナウイルスの影響で大変な思いをしている、世界中の人たちの未来への希望を願う、限定の初蒸溜記念ボトルです。

WEB マガジン BAR TIMES より 抜粋 (<https://www.bartimes.com/contents/81543/>)

株式会社積丹スピリットは、2018年3月、北海道西部の人口2,000人の町、積丹町で北海道産、積丹町産のボタニカルを使ったジンを蒸溜する会社として立ちあげられ、その品質から業界のみならず多方面から話題を呼んでいる企業。

ゲストバーテンダーとして世界から招待され、世界のボタニカルを自分の足で確かめ、常に創造的なカクテルを生み出す『Bar Ben Fiddich（西新宿）』のオーナー鹿山博康氏が、ブレンドの中核を担っており、当日も特別審査員としてご参加をいただきます。



## 一札幌観光プライダル・製菓専門学校 ホテル学科 カクテルコンペティション実施概要一

イベント名： SKB カクテルコンペティション2021

今年のテーマ：「希望」

ホテル観光業界、またそこで働くみなさんの将来の「希望」を願って積丹クラフトジン「KIBOU」を題材に北海道をイメージしたオリジナルカクテルを創作

開催日時： 令和3年2月22日（月）

開始：13時00分～終了：15時30分予定

感染拡大防止のため無観客 YouTubeにてオンライン配信

会場： 札幌観光プライダル・製菓専門学校8F「大通公園ホール」

（札幌市中央区大通西9丁目3-12）

主催： 学校法人 北海道安達学園／札幌観光プライダル・製菓専門学校

協賛： 株式会社 積丹スピリット

協力： 株式会社 JTB 北海道事業部 北海道宿屋塾 株式会社積丹スピリット

お問い合わせ： 学校法人 北海道安達学園 札幌観光プライダル・製菓専門学校

（住所）札幌市中央区大通西9丁目3-12

（電話）011-272-2830（担当）教務部 大内智博

（E-mail）[ouchi.sk@hag.ac.jp](mailto:ouchi.sk@hag.ac.jp)

## 「札幌観光プライダル・製菓専門学校」学校説明

北海道知事認可の専門学校を運営する学校法人北海道安達学園は、1990年に「専門学校札幌スクールオブビジネス」、「専門学校札幌デザイナー学院」を開校。

2012年に「専門学校札幌スクールオブビジネス」より観光系の学科を分離し「札幌観光プライダル・製菓専門学校」を開校しました。

現在、5校で計13学科の多彩な学科により、それぞれの学校で独自の専門教育を行いながら、多くの優秀な卒業生を輩出しています。

札幌観光プライダル・製菓専門学校では、エアライン、ホテル、旅行、ウェディング、製菓の分野でスペシャリストを育てる5学科を設置しています。

### 【学 科 一 覧】

- エアライン学科
- ホテル学科
- 観光総合学科
- プライダル学科
- 製菓学科

### 会場地図

本学園 2号館校舎（大通公園側 左手校舎） 8F 大通公園ホール  
札幌市中央区大通西9-3-12 (TEL: 011-272-2821: 教務部直通)

