

女性の心をつかむ  
紳士的なカクテルの勧め方  
老舗BAR講座 / 入門編

Cocktail

カクテルの飲み方、勧め方「3つのルール」とは？  
バーテンダーのレベルが分かるカクテルとは？

NHK 放映、日経・リクルートなど全国紙掲載。  
自社ビルを建て、**58年続く老舗BAR** が真実を伝授。



この度は、教材サンプルをご覧頂きありがとうございます。

サンプルは、あくまで、PDF ファイルで、どのように見れるのかを、ご判断頂くためのものです。カクテルの飲み方や勧め方のノウハウ・最重要の解説は、第3章より始まります。なお、サンプルでは、必要ないと思われる、「目次」ページは省略してあります。

#### 教材の使用方法について

「女性の心をつかむ、紳士的なカクテルの勧め方」は、【カクテル解説書】と【カクテル分布図】を見比べながら、学習される事を前提としています。【カクテル分布図】では、カクテルのアルコールの強弱や味わいを、視覚的に確認できます。「カクテル解説書」の関連ページ番号も記載していますので、見比べながら、学習して頂きます。※サンプルには、【カクテル分布図】は、ありません。

#### 動画で学ぶ、DVD教材のご案内

この教材は、カクテルの作り方は、解説していません。レシピも掲載していますが、掲載しているレシピは、一般的な書籍と同じです。こうしたレシピ通りでは、美味しいカクテルは作れません。プロのバーテンダーは、このような一般的なレシピではなく、工夫を加えて、カクテルを作っています。

カクテルの作り方に興味のある方は、「趣味～バー開業レベルまで、動画で学べるDVD教材」を作成しておりますので、そちらを、ご覧下さい。

[DVD教材「動画で学ぶ、老舗BARカクテル講座・趣味編」教材は、コチラへ\(PCサイト\)](#)

[DVD教材「動画で学ぶ、バーテンダー&バー開業・プロ編」教材は、コチラへ\(PCサイト\)](#)

[DVD教材「動画で学ぶ、バーテンダー&バー開業・プロ編」教材は、コチラへ\(スマホ対応\)](#)

## はじめに

### 守って頂きたい3つの事

#### 1、女性と一緒に行く予定のバーには、一度、前もって飲みに行っておく事

まず、この教材で解説する、さまざまな判断基準をクリアできているか？チェックする必要があります。

バーには、さまざまな形態があり、オーセンティック・バーだけがバーではありません。

そして、訪れてみないと、どのような経営形態なのか？

どんなバーテンダーがいるのか？

訪れる予定の日に、そのバーテンダーが不在でも、大丈夫なのか？

いろいろと、前もって、知っておかなければなりません。

できれば、いいバーを見つけたら、2～3回、飲みに行っておくといいですね。

#### 2、バーテンダーに、恥をかかせない事

バーテンダーにも、得手不得手があり、全てに完璧に対応できるバーテンダーなど、存在しません。

そして、何より、この教材でお話しする知識・技術の中には、プロでさえ知らない事が、たくさん登場します。

ですので、この教材の知識をバーで使用すると、おそらく、うろたえるバーテンダーが、たくさん出てきます。

そんな時、そのバーテンダーを追い込んで、恥をかかせるような大人げない振る舞いは、しないで下さい。

他人に対して、思いやりや気遣いのできない男性は、女性に嫌われます。

度量の広さ、寛容さが、紳士としては、特に必要だと思います。

#### 3、酔っぱらったり、騒いだりしない事

お酒は、酔うためにあるもの・・・でも、BARでは、適度なほろ酔いまでです。

酔っぱらったり、大きな声をだしたりして、他のお客様の迷惑になるような行為は、絶対にやめて下さい。

バーのスタッフは、もちろんの事、あなたが大切に思う女性にも、嫌われる事、間違いなしです。

紳士としての、ふるまいができるようになりましょう。

## 第1章 誤解の多い、カクテル知識

### 第1節 ロングカクテルと、ショートカクテルの誤解

#### カクテルとは？

2種類以上のものが、混ぜたもの。

広義では、焼酎の水割りや、ジュース同士のノン・アルコールもカクテル。

#### カクテルの分類



ショートカクテル



ロングカクテル

皆さんが、通常思っている「ショートカクテル」「ロングカクテル」の意味は、間違っている場合が多いです。アルコールの度数がきついのが「ショートカクテル」、度数の軽いのが「ロングカクテル」と、思っているいませんか？それは、間違いです。極端な例ですが、ノンアルコールの「ショートカクテル」もあるわけですし、ロングカクテルでも、ショートカクテルより、アルコール度数の高いものは、たくさんあります。

ショート・カクテル……………氷がグラスに入っておらず、味を損なわない程度に短時間で飲むもの。

ロング・カクテル……………氷がグラスに入っており、分量も多く、ややゆっくりと味わえるもの。

ショート(タイム)カクテル、ロング(タイム)カクテルと、把握して下さい。

ただ、ここで、このようにお話しすると、ショートタイムカクテルだからと、アルコール度数の強いカクテルを、無理して、早く飲もうとされる方も、あるかもしれません。でも、そんな必要はありません。知識として、知っていればいいだけの事で、飲み方は、自由です。アルコール度数がきついと感じられたら、バーテンダーに言って頂ければ、いいバーであれば、その場で、すぐに、対処してくれるはずです。

### 第2節 カクテル名の変なルールと、レシピ通りで美味しくない理由

#### カクテル名のルールについて

カクテルは、材料が同じでも、分量・飾り・作り方が違うと、カクテル名が変わります。

一応、それが、原則となっています。



ジンライム



ギムレット

例えば、ジンライムとギムレット。

ジンにライムを絞って入れて、氷の入ったロックグラスに入れて混ぜたのが、「ジンライム」  
ジンと、ライムを絞ったもの or ライムジュースを、シェーカーに入れてシェークし、カクテルグラスに入れたのが「ギムレット」

厳密には、ギムレットの場合、生のライムを絞って入れた場合、少しだけシロップを加えたりしますし、バーテンダーによっては、ライムジュースを使用すべきだ！といった解釈があったりしますので、「ジンライム」と「ギムレット」を、比較すること自体が、間違っているというバーテンダーもいる事でしょう。それでも、素人から見れば、シェークをしたかどうか？と、グラスが違うぐらいで、カクテル名が違うのは、意味がわからない話だと思います。

また、優秀なバーテンダーであれば、同じカクテルでも、お客様個別に、味の調整をします。その場合も、分量が変わるので、カクテル名が変わるという事になってしまいますが、正直、作る側も、飲む側も、どうでもいい部分ですよ。ですので、カクテルにとって、カクテル名というのは、こだわりすぎてはいけない部分だということを知っておいて下さい。

### カクテルレシピ通りで、美味しいカクテルができない理由

ちょっと、語弊があるかもしれませんが。なかには、カクテルレシピ通りに作成しても、それなりに美味しいカクテルもあります。ですが、大半は、カクテルレシピ通りでは、美味しいカクテルはできません。さまざまな理由があるのですが、

#### 理由その1

例えば、美味しいカクテルを、広めたいと思えば、そのカクテルレシピを公表します。でも、5ml、10ml・・・といった数字なら、分かりやすいですが、12ml、18mlといった数字では、レシピを見るのも、嫌になりますよね。ですから、必然的に、5で割り切れるような数字や、分かりやすい分数表記になります。

#### 理由その2

そして、そのカクテルレシピを見て、同じ分量を量って、カクテルを作ったとします。その場合でも、プロのバーテンダーが作ったのと、初心者が作ったのでは、まるで、味が違います。カクテル作りの能力によって、味が変わってくるという事です。

### 理由その3

さらに、カクテルレシピが、世界標準で書いてあるという事も考えなければなりません。世界中の人が同じ味覚であるわけもなく、日本人にあう味に調整する事が必要なのは、当たり前のことと納得してもらえましょう。

つまり、カクテル作りには、本当はどこにも載っていないプロならではのコツがあるのです。ちまたの本やネット上に掲載してあるカクテルレシピを見て、その通りに作るのでは、美味しいカクテルなど作れるわけもなく、無理なのです。そういった一般的なカクテルレシピに書いてあるのは、あくまで参考程度の基準となるものにしかならず、その一般的カクテルレシピ通りに作るプロのバーテンダーは、まずいない！と言っても過言ではありません。

## ■第3節 バーテンダーによって、カクテルの味が違う理由

### なぜ、飲みにくいカクテルなのに、有名で定番だったりするのか？

バーテンダーによって、カクテルの味が違う理由をお話する前に、知っておいて頂きたいことがあります。



マティーニ

ホワイトレディ

ブルーハワイ

マルガリータ

誰もが、一度は聞いた事があるようなカクテル。例えば、マティーニ、ホワイトレディ、ブルーハワイ、マルガリータ・・・実は、これらのカクテルは、プロの視点でいうと、カクテル作りの基礎的な知識・技術が凝縮されたカクテルなんです。つまり、バーテンダーの初心者が、練習するのに最適！という意味でも、有名で定番のカクテルとなっているのです。

ただ、あまり、アルコールの強くない方にとっては、美味しいカクテルとは言えないはずです。

有名な、これらのカクテルを飲んで、カクテル全般への評価として、カクテルは飲みにくい！と、判断されませんように。

カクテルは、アルコール度数も、味わいも、好きなように調整できます。極端な話、ノンアルコールもできるわけですから、好みに合わせて楽しめるのが、カクテル。そこが、メーカーが作成した既製のカクテル缶や、そのまま飲むお酒と違うところ。

ですから、先ほど紹介した、アルコールの強くない方にとっては、飲みにくいと思われるマティーニ、ホワイトレディ、ブルーハワイ、マルガリータ・といった、アルコール度数の強いカクテルも、度数を下げ、飲みやすいカクテルに作り替える事もできるわけです。バーテンダーに、注文すれば、いかようにも、作り替えてくれます。

## バーテンダーによって、カクテルの味が違う理由

このように、バーテンダーが、お客様の好みに応じて、カクテルを作り替えてくれた場合、同じカクテル名でも、味が違うのは、当たり前のことですし、納得できますよね。

では、そうではなく、全く同じカクテル名で、特に、注文をつけたわけでもないのに、カクテルの味が違う場合が、結構あります。これは、どうしてでしょう？

まず、当たり前のケースからお話しましょう。

居酒屋などのカクテルと、本格的なバーでのカクテルでは、使用するお酒の質や、作るバーテンダーの腕前が違うので、味が違うのは、当たり前ですね。まあ、最近では、大分、居酒屋などのカクテルも、品質が向上しましたけどね。

これは、誰でも、分かる事です。

では、本格的なバーでも、店によって、味が違う場合があるのは、なぜでしょう？プロのバーテンダーが作っているわけで、カクテルの作り方を知らないわけではありません。それなのに、味が違う！！なぜ？？

それは、そのカクテルに対する解釈の違いです。あるいは、その店やバーテンダーの、個性やこだわりからです。

プロのバーテンダーは、カクテルレシピから、その意味を読み取り、自分の中で、咀嚼分解し、自分なりの解釈を付け加えて、カクテルを作成します。つまり、使用するお酒の銘柄だけでなく、レシピにないお酒を加える場合もありますし、お酒の分量や作り方も違ってきたりします。ですから、味が違って、当たり前なのです。

ただ、もう、皆さん、ご存じのように、カクテルレシピは、本来、少し分量が変わっただけでも、カクテル名が変わるという原則があります。でも、それは、あくまで原則。私も、そんな事に、こだわる必要はないと思っています。

むしろ、カクテルレシピに対する、さまざまな解釈を考える事の方が、大事でしょう。そして、解釈ができる能力を磨くには、お酒やカクテルに関する知識・技術が、かなり、必要になります。知識・技術があつて初めて、解釈を考えることができるのです。ですから、カクテルレシピ通りにしか、作れないという事は、能力を磨いていないという事ですね。

このように考えると、味わいが違うという事は、解釈を考える能力のある本物のプロのバーテンダーが作っているとも言えます。まあ、何も考えていない場合でも、違う味になる場合もあるわけで・・・その見極めは、素人には無理ですね。でも、この教材を最後までご覧頂くと、その違いを、明確に見分ける事ができるようになります。後程、じっくりと、解説させていただきます。

## 制作者プロフィール

山口県生まれ、広島県育ち。関西大学・経済学部卒。  
某メーカー勤務後、会員制バーを継承。

中・四国一の歓楽街に、自社ビルを建てたBARは、創業から50年以上。  
カクテル教室、企業の研修、プロへの指導、バー経営講座など、セミナー実績も豊富。  
その活動は、NHK放映、日経、リクルート、新聞、雑誌連載など、取材多数。

人を癒す、生涯通えるバーが、全国に増える事を願い、何十年に及ぶノウハウの集大成として、  
DVD教材を制作し、2007年に発売。現在、全国に普及。

## バーテンダーDVD教材・11巻など



[動画で学ぶ、バーテンダー教材\(PCサイト\)](#)

[動画で学ぶ、バーテンダー教材\(スマホ対応\)](#)

[動画で学ぶ、趣味用カクテル教材\(PCサイト\)](#)

## 運営サイト

バーテンダーとバー開業の老舗 BAR 講座

<http://bartender.jp/>(PCサイト)

<http://bartender.jp/smp/index.html>(スマホ対応)

カクテル老舗 BAR 講座

<http://cocktail-master.com/>(スマホ対応)