

ホテル グランシエール花巻 バー カシオペア

# Bar Cassiopeia

宮沢賢治にちなんだオリジナルカクテルも。  
旅先で味わう「今宵の一杯」

JR花巻駅の目の前に建つ「ホテルグランシエール花巻」は、客室のほか、各種レストランや宴会場、結婚式場等を備えた都市型ホテル。観光やビジネスで花巻を訪れる人はもちろん、地元の人も食事や会合、ウエディングなどで利用することの多いホテルだ。

今回紹介する「バーカシオペア」は、1階のレストラン「LeAube（オーブ）」に隣接するオーセンティック（正統派な）バー。カウンターのみのスペースは落ち着いた雰囲気、カクテルや洋酒、ビールや日本酒まで幅広く提供する。ホテルの宿泊客、食事や宴会のあとで立ち寄るのももちろん、バーだけの利用も可能だ。

にぎやかな居酒屋の雰囲気も楽しいけれど、「バーで飲む」魅力とは、心地よい空間で、いまの気分にぴったりの「洗練された一杯」を味わえるところにあるのではないだろうか。そして、そんなバーの醍醐味を楽しめるかどうかは、バーテンダーの技術にかかっている。「ただ酔うだけ、杯を重ねるだけのお酒ではなく、お客様の心に寄り添ったり、背中を押してあげたりできるような『明日につながるお酒』を提供したい。いつもそのことを心がけています」

そう話すのは、このバーでバーテンダーを務める平野暁人さん。2015年の「第20回全国エリート・バーテンダー・カクテル・コ

ンペティション」で、ブロンズ賞を獲得した実力の持ち主だ。

隣市である北上で生まれ育った平野さんは、地元のホテルでウェイターをしていたとき、お酒の世界に興味を持ったという。バーテンダーを務める職場の先輩に教わり知識を身につけるうちに「どんなことはまわっていった」と振り返る。

「特に興味を持ったのはカクテルです。数え切れないほど種類があるお酒をどう合わせるかで何千、何万通りのカクテルを作ることができる。なにより色がきれいで、ひとつひとつが宝石のようだと思います」

最初は「お酒は単なる趣味だった」という平野さんだが、転機はまもなく訪れた。「あるとき、バーテンダーの先輩に誘われて、バーテンダーの東北大会を観に行っただけです。ステージでそれぞれの技術を披露するバーテンダーの所作がとてもカッコよくて『自分もあのステージに立ちたい』と思うようになりました」

それからまもなく、平野さんはバーテンダー協会の地元支部に入会し、バーテンダーの資格も取得。さらに「より実践の機会に触れたい」と協会所属の飲食店に転職し、経験を積んだ。そして2017年春「バーカシオペア」のバーテンダーに。「数をこなすことを求められる以前の店に比べ、よりお客様一人一人と向き合える環境になった。そのぶん腕が試されるので、緊張感がありますが楽しい」と笑顔を見せる。

「バーカシオペア」ではマティーニやマルガリータといった定番のカクテルはもちろん、花巻ならではのオリジナルカクテルも提供。宮沢賢治の代表作でもある「風の又三郎」と名付けた、ウオッカベールの清涼感のあるカクテルだ。また「私のイメージで作ってほしい」といったオーダーに応えるのも「バーテンダーの醍醐味」と平野さん。旅の思い出の一杯を、このバーで味わってみてはいかがだろうか。



飲食店限定の国産プレミアムビール「GARGERY」を、花巻市内で唯一取り扱い。個性的な味わいを、最高のコンディションで味わえる。



定番から即興で作るオリジナルまで、多彩なカクテルを提供。一番手前は、店のオリジナル「風の又三郎」。



左上の写真は、平野さんが「全国エリート・バーテンダー・カクテル・コンペティション」でブロンズ賞をとった時に作ったオリジナルカクテル「Anthem（アンセム）」の親友の結婚を祝う気持ちから作られたものさそう。



オーセンティックなバーだが、気取らずにくつろげる雰囲気大事にしている、と平野さん。隣接するレストランの営業時間中は、料理をオーダーすることもできる。

バー カシオペア  
Bar Cassiopeia  
〒025-0092  
岩手県花巻市大通り1丁目6-7  
ホテル グランシエール花巻1F  
TEL 0198-22-7777  
営業時間：17:00～23:00

