

新渡戸稲造生誕150周年記念

INAZO

 NIPPON
BARTENDER
ASSOCIATION

BOOK

[イナゾー・ブック]



爽やかな風が吹き抜ける
モリオカ地カクテル



「INAZO」を 合言葉に

2012年、盛岡出身の偉人

「新渡戸稲造」生誕150周年の記念すべき年に、
盛岡を表現したご当地カクテルが生まれました。
その名も「INAZO」。

名付け親は、盛岡出身の映画監督 大友啓史氏です。
「命名の由来から新渡戸稲造の生き方に想いを馳せ、
豊かな時間を過ごすきっかけとなれば―」
そんな願いが込められています。

盛岡に初めていらした方も、バー初心者の方も、
どうぞお気軽にご注文ください。

「INAZO」を合言葉に、素敵な夜をお過ごしくださいませ。

一般社団法人 日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部



INAZOブック 創刊にあたって

盛岡は石川啄木、宮沢賢治など多くの文化人と関わりがある城下町です。また、物作りに於ても感性豊かな人々が暮らす街でもあります。

市街には、北上川、雫石川、中津川と三本の川が流れ、日本百名山「岩手山」を代表する数々の山に囲まれた、自然豊かな街でもあります。

そんな盛岡には、名店と呼ばれるバーが数多く存在し、日々研鑽を積むバーテンダーがお客様をもてなして参りました。

当協会盛岡支部は、半世紀を超える歴史がある支部でございます。

会員数も東北地区トップレベルの50人を超え、活発な活動しております。

盛岡のバー文化をこれからも継承していき、「素敵なバーテンダーがいる街・盛岡」として、広く全国にアピールして参りたいと思います。

最後になりましたが、盛岡市、関係各位様に感謝、御礼を申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。

一般社団法人 日本バーテンダー協会
岩手県本部
本部長 藤原和広

Contents

- 04 「INAZO」をきっかけに
大友啓史 [映画監督]
- 05 「新渡戸稲造」を生んだ街、盛岡
藤井茂 [財団法人 新渡戸基金 事務局長]
- 06 「INAZO」レシピ
- 08 INAZO提供店マップ
- 10 盛岡支部 組織紹介
- 13 盛岡支部バーテンダー 主な受賞歴
- 14 トップバーテンダー鼎談

一般社団法人 日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部
支部長 葛 勇樹



「新渡戸稲造」を 生んだ街、盛岡

藤井茂

[財団法人 新渡戸基金 事務局長]

「INAZO」を きっかけに

大友啓史

[映画監督]



農学者、教育者、倫理哲学者など多くの顔を持つ新渡戸稲造は、「われ、太平洋の橋とならん」の想いを胸に、世界を舞台に活躍。英文で書き上げた著書「武士道」は世界的なベストセラーとなり、国際連盟発足時には事務次長も務めました。

昨年、新渡戸稲造生誕150周年を機にこのカクテルの開発に関わったのは、地元の人たちにもっと新渡戸のことを知ってほしかったから。僕自身、故郷を離れて仕事をしていますが、「武士道」に流れる思想や価値観は「龍馬伝」や「るろうに剣心」を監督している時にも、常に心の中にあり

生誕の地が、ここ盛岡市です。10歳までという短い期間ではありましたが、街なかを川が流れる自然に恵まれた土地に暮らしたことで、豊かな感性が育まれたのではないかと思います。

とに話が及んで、会話が弾んでくる。お酒との付き合いってそういうものですね。ほどよく飲めば頭も冴えるし、いつもと違う刺激を得たり、コミュニケーションを広げてくれる。僕も、お酒を飲んで会話しながらアイデアを得ることがあります。この楽しさを若い人にも知ってほしいですね。

盛岡市先人記念館

盛岡地カクテル「INAZO」にちなみ、新渡戸とお酒の関係について述べますと、彼は大量飲みではなく、たしなむ程度の酒量だったようです。ただ、海外生活の長かった新渡戸は様々なお酒に触れる機会があり、ドイツ留学時にはビールを、アメリカ人の奥さんとの食事や来客の際にはワインを愛飲していました。

ました。「INAZO」というネーミングには、仕事の姿勢を支えてくれると同時に、故郷への思いも込めています。だから盛岡の人にも「INAZO」を通して、新渡戸に愛着を持ってほしいですね。

バーとは、もしかしたら「奇跡」が起きるかもしれない場所。思いがけない出会いが生まれたり、いつもと違う自分に会えるかもしれない。そのきっかけが「INAZO」であれば嬉しいですね。



藤井茂
[ふじい・しげる]

盛岡タイムス社（岩手県）の学芸部長を経て、定年退職後、財団法人新渡戸基金の事務局長として活躍。これまでに「森本厚吉 新渡戸稲造の愛弟子」や、「新渡戸稲造75話」、「続新渡戸稲造75話」など、新渡戸稲造に関する著書を発行している。



大友啓史
[おおとも・けいし]

盛岡市出身。NHKにて「ハゲタカ」「龍馬伝」演出。独立第一作目映画「るろうに剣心」二作目「プラチナデータ」大ヒット。来年夏「るろうに剣心 京都大火編/伝説の最期編」2作連続公開予定。

うジュース入りで、鮮やかな赤色。新渡戸の好きなワインをイメージさせますね。味わいは口当たりがよく、爽やか。常に気持ち爽やかに持ち続けた、新渡戸の生き方をあらわしていると思います。もし、新渡戸がこのカクテルを飲んだなら、「私好みの味ですね」と言ってくれるのではないのでしょうか。



[サントリー]
シングルモルトウイスキー
白州

新緑の香りと、甘くやわらかなスモーキーさが漂う

南アルプスの天然水をマザーウォーターに、豊かな自然に囲まれた世界でも珍しい「森の醸造所」でつくられたウイスキー。白州醸造所が持つ多彩な原酒の中から、ブレンダーたちが理想のモルトを選び抜き生まれました。森の若葉のようにみずみずしく、ほのかにスモーキーフレーバーを備えたモルトと、複雑さと奥行きを加える様々な原酒が重なり合って生まれた新たな個性。本格的なシングルモルトを欲する人から、はじめてウイスキーを飲む人にまで広く楽しんでいただいています。

[くずまきワイン]
山ぶどうジュース

栄養価の高い山ぶどう100%の無添加ジュース

山の贈り物「山ぶどう」。一般的な黒ぶどうと比べると果実が小さく、濃い深紫色、そして酸味が強いのが特徴です。濃い深紫色はアントシアニンを含み、ポリフェノールは他の黒ぶどう品種と比べて多く含まれています。(山ぶどう果汁100g中380mg、(財)日本食品分析センター調べ)、鉄分は果実類の中でもトップクラスの含有量をほこります。岩手では、山ぶどうを産前産後の栄養補給、滋養強壮に飲まれてきました。「山ぶどうジュース」は山ぶどうの酸味を和らげて飲みやすくしたぶどう果汁100%の無加水・無加糖のストレートジュース。山ぶどうの風味をお楽しみください。



[みちのくコカ・コーラボトリング(株)]
カナダドライ ジンジャエール

すっきりとした喉ごしと、キレのあるドライな後味

1904年、カナダでソーダ水の製造販売をしていたJ.J.マクローリン氏は、フランスで買ったシャンパンに惹かれ、長年の研究の末「アルコールの入っていないシャンパン」として、ジンジャエールを開発。「シャンパン・オブ・ジンジャエール」と呼ばれたその飲み物は、マクローリン氏の自信をあらわすかのように、彼の母国の名を入れて「カナダドライ」と名付けられました。甘さを抑えたドライな飲み口で、ミキサーとしてもストレートとしてもお楽しみいただけます。



「INAZO」

スタンダードレシピ

鮮やかな色合いと飲みやすさが特徴の「INAZO」。提供店でプロの味わいを楽しむのはもちろん、作り方は至ってシンプルですので、お家でも試してみませんか？



4 上から下にかけてグラデーションになるように、ゆっくりと「くずまきワイン 山ぶどうジュース」20mlを注ぐ



3 炭酸ガスが抜け過ぎないように優しくかき混ぜます



2 カナダドライ ジンジャエールをガラスの7分程度まで静かに注ぐ

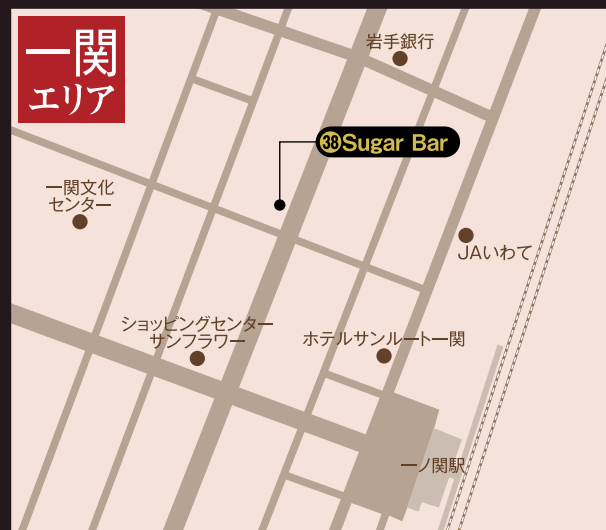


1 グラスに氷を入れ、サントリー白州を30ml注ぐ

美味しく作る
POINT!

●氷は出来るだけ市販のものを用意。●山ぶどうジュース、ジンジャエールはキンキンに冷やしてください。●細長いグラスを使うと、グラデーションが綺麗にできます。●白州の量は、氷を入れたグラスに指一本分いわる「ワン・フィンガー」位。きっちり量らなくてもお好みで楽しんでください!

- ①Alam Sinigang
菜園2丁目3-17フロムハートビル3F
TEL.019-622-3755
- ②Arsène Lupin
菜園1丁目12-25 2F
TEL.019-623-0314
- ③Bacchus
菜園2丁目6-32 1F
TEL.019-652-9833
- ④BARBALS
中央通2丁目1-1ペイワンビル2F
TEL.019-624-5118
- ⑤BAR Blue Rose
菜園1丁目11-23菜園ビル2F
TEL.019-606-0185
- ⑥Beer Restaurant ARIV 盛岡店
大通3丁目3-18 ホテル東日本B1
TEL.019-621-4055
- ⑦Blue Blazer by・Lupin
大通1丁目9-1ちすがビル6F
TEL.019-623-1066
- ⑧Dining Bar 響
大通2丁目5-27 響ビル1F
TEL.019-626-3003
- ⑨FLAIR BAR Bacchus 2nd
菜園2丁目6-32 2F
TEL.019-654-5152
- ⑩Jazz Bar SPAIN CLUB
大通1丁目9-23平凡盛岡ビル5F
TEL.019-654-2055
- ⑪Neuf du Pape
大通2丁目4-22サンライズタウン4F
TEL.019-651-5050
- ⑫SCOTCH HOUSE
下ノ橋町4-26
TEL.019-604-5577
- ⑬SHOTBAR NEAT
菜園2丁目4-11菜園ヴィレッジ4F
TEL.019-653-6899
- ⑭SUNTORY SHOT BAR 2001
大通2丁目5-27 響ビル1F
TEL.019-626-3003
- ⑮THAT'S MY BAR Lupin
中央通3丁目11-5
TEL.019-654-2795
- ⑯The bar 佐藤
大通2丁目2-16アキヤマビル2F
TEL.019-651-0701
- ⑰VidA
菜園1丁目5-9銀章堂ビル2F
TEL.019-651-3741
- ⑱居酒屋BARREL ベっか
中央通2丁目1-8岩手開連ビルB1
TEL.019-621-1315
- ⑲Living 罕
大通1丁目9-5サンシャインビル4F
TEL.019-626-5775
- ⑳ワイン酒場バルバーレ
大通2丁目3-7CT33ビル3F
TEL.019-653-0266
- ㉑和風ダイニング 坊's
大通2丁目3-7CT33ビル3F
TEL.019-625-0588
- ㉒酒屋 Juikuku
中央通1丁目7-4オーデンビル1F
TEL.019-622-1199
- ㉓春夏秋冬
内丸16-16大手先ビル1F
TEL.019-618-6178
- ㉔ピアノとカクテルの店 につか亭
大通2丁目6-25
TEL.019-624-6834
- ㉕美醗旬彩 匠の
大通1丁目11-4-1F
TEL.019-652-1804
- ㉖DINING&BAR ジョバンニ
盛岡駅前北通2-27ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING 2F
TEL.019-625-6261
- ㉗もつきり屋FUJI
大通2丁目4-22サンライズタウン1F
TEL.019-624-0432
- ㉘洋風居酒屋 BUFFALO
菜園1丁目12-25 1F
TEL.019-651-1217
- ㉙遊食屋FUJI
大通2丁目4-16盛岡藤原屋ビル2F
TEL.019-652-4833
- ㉚Mikado
二戸市福岡字橋場9-1
TEL.0195-23-3023
- ㉛未知
二戸市福岡字橋場6-5
TEL.0195-23-6636
- ㉜来夢来人
二戸市福岡字橋場6-5
TEL.0195-25-4973
- ㉝The Bar slaintheva
北上市青柳町2丁目3-22ワタリヤ第2ビル5F
TEL.0197-63-8717
- ㉞テナモンヤConnection
北上市青柳町2丁目6-35
TEL.0197-61-2501
- ㉟Food&Cocktail Bar COLOR'S
北上市青柳町2丁目3-8西武ビル3F
TEL.0197-63-8062
- ㊱イタリアンキッチン 和is
北上市青柳町2丁目5-28 33BRIJビル1F
TEL.0197-63-7810
- ㊲あじあん居酒屋 MoonSoonCafe
北上市大通り2丁目5-7 サンステップビル2F
TEL.0197-65-2666
- ㊳Sugar Bar
一関市大町3-61プリランテ大町2F
TEL.0191-21-5858



うまさに本物の輝きがある。

ダイヤモンド麦芽が新しい。
ザ・プレミアム・モルツ



STOP! 未成年飲酒 飲酒

ストップ! 未成年飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。
のんだあとはリサイクル。サントリー酒類㈱/サントリービア&スピリッツ㈱

お酒

洗練された辛さ、ドライな飲み口。

1904年に誕生した、「ノンアルコールシャンパン」
ジンジャー入りソーダ水の誕生

ソーダファウンテンのお店が人々の社交場だった19世紀末のカナダ、ソーダ水工場オーナー「ジョン・J・マクローリン」は、ジンジャーを原材料にしたソーダ水を開発した。しかし、このジンジャーエールの試作品は色が濃く、味も甘いもので、現在のものとは異なるフォーミュラであった。

シャンパン・オブ・ジンジャーエールの誕生

休暇で訪れたフランスで買込んだシャンパン、マクローリンはその大人っぽいドライな味わいと、洗練された華やかな色にすっかり魅了され、トロントの工場で何年もの研究と改良を重ねる。そして、ついに1904年、「CANADA DRY PALE GINGER ALE」を完成させた。彼はこれを「シャンパン・オブ・ジンジャーエール」と呼んだという。

1920年、スタイリッシュなアルコール代替品
禁酒法時代への突入

1920年代のアメリカ、禁酒法の施行がカナダライにとっての大きな転機となる。飲酒が犯罪となる時代、大人たちがスタイリッシュに愉しめる飲み物として「CANADA DRY PALE GINGER ALE」は一躍注目を集めることとなる。1919年に米国への輸出が開始されたカナダライは、そのシャンパンのような華やかな輝きと甘くないドライな味わいでアルコールの代替としてアメリカ国内で受け入れられ、一気に販路を拡大。大人たちのためのスタイリッシュなノンアルコールリフレッシュメントとしての地位を不動のものとし、全世界へと広がっていった。

「洗練された世界」の提供を目指して
オトナ達に愛されるブランドへ

華やかにはじけるゴールドの液色がもたらす高揚感と、シャープで洗練された都会的なイメージは、世界中のプロのバーテンダーからミキサーとして信頼を集めるだけでなく、アルコールの代替として缶やPETボトルなどでも広く愛飲されています。

カナダライの消費者であるアダルト層は、手の届く上質感、洗練感を強く求めており、カナダライは単なるアルコールの代替品から、プライマリに選択されるアダルトリフレッシュメントへと進化を続けて参ります。



Spicy Ginger Ale
カナダドライスパイシージンジャーエール

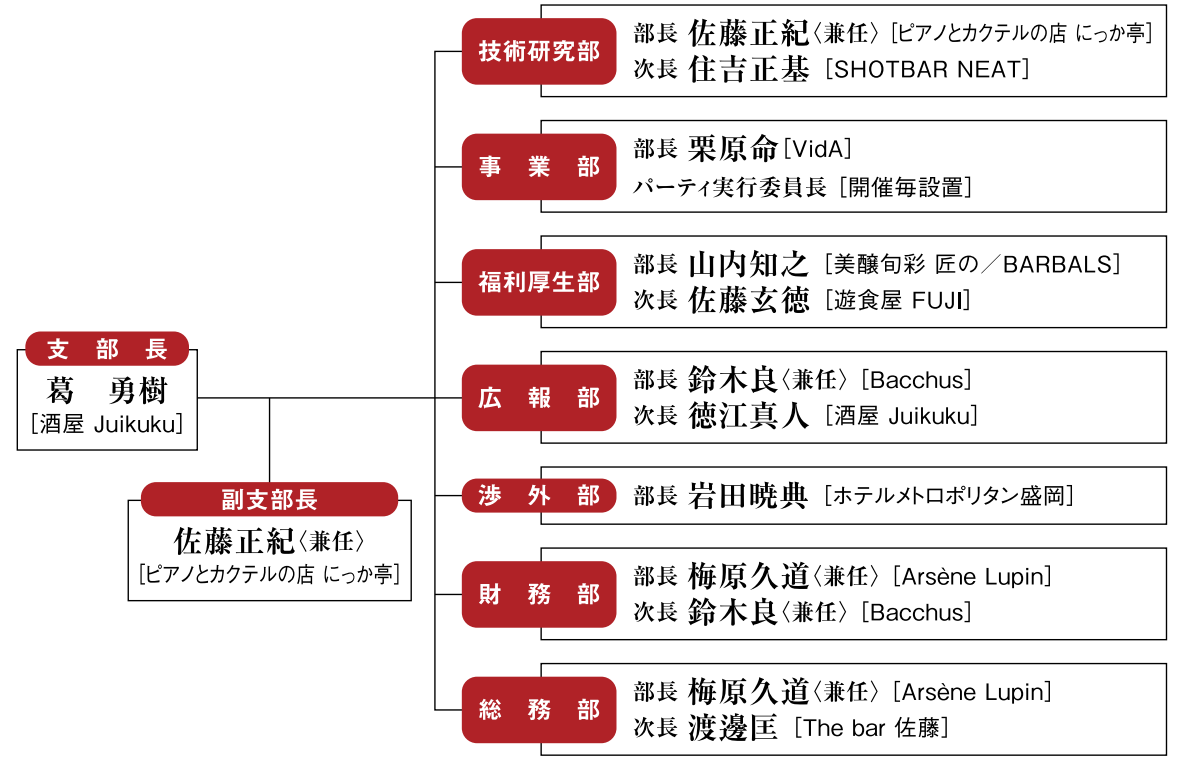
カナダドライはCanada Dry Corporation Limitedの登録商標です。

N.B.A. 盛岡支部 組織紹介

名誉顧問 | 漆原 勇 [Arsène Lupin]

相談役 | 小川弘樹 [Bacchus]
工藤健一 [Blue Blazer by・Lupin]
佐藤浩美 [The bar 佐藤]
関 聡子 [SCOTCH HOUSE]
藤原和広 [遊食屋 FUJI]
中村秀男 [未知]

監査役 | 淵澤祐二 [THAT'S MY BAR Lupin]



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 上原 勇太 [酒屋 Juikuku] | 照井 寛幸 [ごち／想いざけ] |
| 遠藤 政志 [BAR Blue Rose] | 豊間根隆一 [酒屋 Juikuku] |
| 小笠原裕一 [SUNTORY SHOT BAR 2001] | 西部 邦彦 [Jazz Bar SPAIN CLUB] |
| 奥 朋 則 [Mikado] | 延足 悟志 [FLAIR BAR Bacchus 2nd] |
| 奥寺 勇人 [ピアノとカクテルの店 にか亭] | 畠山 良紀 [Beer Restaurant ARIV 盛岡店] |
| 木村 和広 [マリーデ・mana] | 広山 明寛 [M-FLAIR] |
| 熊谷 直弘 [Neuf du Pape] | 藤原ゆかり [もっぎり屋 FUJI] |
| 小山 真弘 [FLAIR BAR Bacchus 2nd] | 細田 岳司 [マリーデ・mana] |
| 齊藤 寛人 [Bacchus] | 三 浦 崇 [居酒屋BARREL べっか] |
| 佐々木奈絵 [春夏秋冬] | 三上美由実 [Bacchus] |
| 白土 泉 [株式会社 真珠苑ホールディングス] | 守口由美子 [洋風居酒屋 BUFFALO] |
| 住吉えつ子 [SHOTBAR NEAT] | 吉 田 優 [Alam Sinigang] |
| 多賀 龍 [来夢来人] | 株式会社山田酒店 |
| 高橋 信行 [有限会社 田野畑流通開発センター] | 株式会社吉与 |
| 田口 輝 [Dining Bar 響] | |

一般社団法人
日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部
主な受賞歴

小林昭仁「北上支部」

漆原勇

- ◆1992年 / N.B.A.第19回全国バーテンダー技能競技大会 総合優勝
- ◆1993年 / I.B.A.インターナショナル・バーテンダーズ・カクテル・コンペティション テクニカルワールドチャンピオン
- ◆2003年 / N.B.A.2003年度ベストバーテンダー賞

- ◆1983年 / N.B.A.第11回全国バーテンダー技能競技大会 総合優勝

淵澤祐二



- ◆1982年 / サントリー カクテル・コンペティション 優秀賞
- ◆1983年 / サントリー カクテル・コンペティション 優秀賞
- ◆1984年 / サントリー カクテル・コンペティション ゴールデンカクテル賞

藤原和広



- ◆2006年 / N.B.A.2006年度ベストバーテンダー賞

小川弘樹



- ◆2013年 / N.B.A.2013年度ベストバーテンダー賞

小山真弘



- ◆2010年 / 第7回N.B.A.フレアテンディング・バーテンダー・コンペティション 第3位入賞
- ◆2013年 / 第10回N.B.A.フレアテンディング・バーテンダー・コンペティション 準優勝

徳江真人



- ◆2012年 / 第9回N.B.A.フレアテンディング・バーテンダー・コンペティション 第4位入賞

盛岡支部

- ◆2013年 / N.B.A.支部運営活動表彰



100年前の製法で造る
ベアレンのスタンダード

ベアレンクラシック



ドイツ伝統の製法で造る本格ラガー
「ベアレンクラシック」は
バランスがよく飲み飽きない味わいが人気です。
同じ麦芽100%でも使っている麦芽量が違う、
贅沢なビールをぜひ体験して下さい。

株式会社ベアレン醸造所
岩手県盛岡市北山1丁目3-31
TEL.019-606-0766 info@baeren.jp
<http://www.baerenbier.com>

20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。



山ぶどうは、
岩手の自然や
風土とともに
ありました。

葛巻高原食品加工株式会社
岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55 TEL.0195-66-3111
<http://www.kuzumakiwine.com/>

芸術の薫る街「盛岡」は バーがよく似合う

岩手を代表するバーテンダーが集結。「盛岡」と「バー」の関係、「バー」の楽しみ方について語りました。

佐藤正紀

一般社団法人日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部 副支部長
兼 技術研究部長

佐藤(司念)・盛岡は地方都市ではありませんが、全国的にみてもバーが盛んな街だといわれています。盛岡にバー文化が根付いたのは、どのような背景があったからなのでしょう。

漆原・盛岡に本格的なバーが誕生したのは、今から35年位前だと思います。当時は大通りに10館以上の映画館が建ち並び、行列が出来るほどの人気でした。映画を鑑賞した人たちが余韻を楽しむ場所として選んだのがバーでした。ですから、盛岡のバー文化は、映画振興の延長線上にあると言っても過言ではないと思います。

小林・そうですね。映画名のカクテルがいくつもありますし、映画とバーは切っても切れない関係だと思えます。また、盛岡のバー文化が発展した理由として、お手本となる先輩方がたくさんいらっしやったことも大きいと思います。私自身、憧れのマスターがいて、緊張しながらお店に足を運んだ一人です。先輩方からバーの基礎が次の世代へと受け継がれる。その積み重ねがあったからこそ、現在の協会の増加、中でも若いバーテンダーが増えたことにつながっているのではないのでしょうか。

小林・私の場合は、親との関係がギクシャクしていたとき、親を見返そうと思って技能大会に参加した思い出があります。結果は優勝！「バーテンダーは職人の仕事である」ことを、伝えたいという想いがありましたね。

漆原・私はよくスタッフに言うのですが、「バーテンダーを仕事にして良かった。俺ほど幸せな男はいない」と思うのです。カウンターを隔てて、お客様と一人の人間として対峙する。会話の中から教わることも多ければ、お互いに感化されて向上していくこともできる。こちらの姿勢ひとつでいかようにもなる。奥深い職業であり、改めてバーテンダーをやっている良かったと思えます。

小川・そうですね。私もこの仕事を選んで良かったと思っています。よく先輩バーテンダーが、「この仕事は、お酒を飲んでもらっただけで感謝される」と言っていました。もちろんお酒を心地よく飲んでいただく環境があったこと。バーで気持ちを開放して寛いでいただき、また来たと思っていたら嬉しいですね。

小林・確かにそう。バーに行けば活力をもらえ、明日も頑張れる、と思っていたと思います。バーは、お客様の人生の1ページに参加できる素敵な仕事。地位など関係なく本音でお話しできますし、ときには恋のキュービッドになることもあります。こんな仕事、他にはないと思いますよ。

佐藤・昨年、待望の盛岡地カクテル「INAZO」が誕生しました。このカクテルをきっかけに、岩手のバー業界がさらに盛り上がるのではと期待さ

小川・「憧れ」といえば、どの業界にも共通するのですが、脚光を浴びる「スター」が誕生すると、業界全体が盛り上がるといわれています。漆原マスターが全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝されたときには、県外から多くのお客様が来店されたとききましたし、小林マスターがテクニカルワールドチャンピオンになられたときも凄かったです。お二人の功績は、盛岡というより岩手のバーの発展にとって大きかったと思います。

佐藤・近年、バーテンダーが漫画やテレビドラマになるなど、バーに対するイメージが以前と変わってきたと思うのですが、この仕事を選んだ当時はいかがでしたか。

小川・私は伝統ある銀座のバーに魅かれ、この道を選んだのですが、地元で開業する際には苦労しました。親にバーテンダーという仕事をなかなか理解してもらえず、百聞は一見に如かずだと思い、漆原マスターのバーに連れて行っただけです。すると、上品で紳士的な対応を受けてイメージがガラッと変わったようで(笑)、それから理解してもらえるようになりました。

れています。この話題を含めて、読者にメッセージをお願いします。

小林・「INAZO」って、味のよさはもちろんのこと、カクテル名の響きがどこか可愛らしいというか、親しみを感じます。街に馴染み、広がっていくことを期待したいですね。盛岡は街のつくりがコンパクトで、飲食店をはじめできるのが魅力だと思えます。バーの扉は決して重い扉ではありませんから、「INAZO」をきっかけに、「軒二軒とは」してみたいかがですか？

小川・私もはしご酒に賛成です。ぜひ提案したいのが、食前酒を飲みながら、バーテンダーに「O」を食べるなら、どこのお店がおすすめてですか？といった感じにたずねる。すすめられた店に行くもよし、待ち合わせに利用するのも歓迎です。何軒か回って最後にちょっと顔を出して、「マスター、あの店美味しかったよ」なんて声をかけていただけたら最高ですね。

漆原・私は、「INAZO」をきっかけに、若い人たちがバーに目を向けてくれることを願っています。昔、お金代わりに鍋を持ってきて、「飲ませてくださいませんか？」という学生もいました(笑)。そんな若者も今では社会人として立派に成長し、要職に就いて活躍されています。一種の緊張感が漂うバーという場所は、大人としての常識や感性、対話力などを磨き、その人の世界観を広げてくれる場所なのではないかと感じています。後々、「バーに行ったら良かった」と思える日が、きっと訪れるはずですよ。勇気を出して、バーの扉をお開けください。



小川弘樹

一般社団法人日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部 相談役

漆原勇

一般社団法人日本バーテンダー協会
岩手県本部 盛岡支部 名誉顧問

小林昭仁

一般社団法人日本バーテンダー協会
岩手県本部 北上支部 支部長



盛岡の夜は、
バーカウンターから始まる



発行日 / 平成25年8月1日

発行 / 一般社団法人日本バーテンダー協会 岩手県本部 盛岡支部

※この冊子は盛岡ブランド市民推進会議の助成を受けて発行しております。

