

補足：招へい米国バーテンダー情報



① マーク・メンゼル（メリーランド）@mentzel_cocktails

メリーランド州ボルチモア在住。アトラス・レストラングループのカクテル＆バー一部門バー・マネージャーとして、全米35店舗のバーを統括。クラフトバー「ザ・エルクルーム」でキャリアを開始し、バーテンダー、リードバーテンダーを経て現職。

蒸留酒とカクテル設計に精通し、WSET 日本酒レベル2（優秀合格）、エグゼクティブ・アメリカンウイスキースチュワード、シングルモルトウイスキーディプロマ、焼酎アカデミー上級修了など多くの資格を持つ。率いたチームは *Craft Spirits Magazine* 「ベスト・クラフトスピリッツ・バー」を受賞。植物学、実験、陶芸の背景を活かし、将来は蒸留家・調香師を目指しながら焼酎の研究に取り組んでいる。

（注）アトラス・レストラングループ

2010年、ボルチモアのハーバーイースト地区に「Harbor East Delicatessen and Pizzeria」をオープンしたことを皮切りに、アトラス・レストラングループは現在、メリーランド、デラウェア、フロリダ、テキサス、ペンシルベニアにおいて、ファインダイニングからファストカジュアル、そして歴史あるタバーンに至るまで、幅広い業態のレストランを展開している。パートナーであるアレックスとエリック・スミス兄弟は、ボルチモアの H&S ベーカリーで大きな成功を収めた祖父から強い影響を受け、ホスピタリティ業界への道を志した。兄弟は、ホスピタリティ産業がボルチモアのような都市にもたらす価値——新しいダイニング体験の提供、地域社会の雇用創出、そして地元の誇りを育む力——を深く理解しており、アトラスはその象徴として地元でも広く知られるレストラングループとなっている。

店舗一覧（英語表記） Ouzo Bay | Azumi | Loch Bar | Tagliata | The Elk Room | Italian Disco | Bygone | Maximón | The Choptank | Ouzo Beach | Monarque | The Admiral's Cup | Watershed | Marmo | Kannon | Nine Tailed Fox | Armada | The Valley Inn | Waterfront Hotel | The Oregon Grille | James Joyce | The Ruxton | Order of the Ace | Undefeated



② リンゼイ・ナダール（サクラメントカルifornニア州）@lindsaymoves

ロサンゼルス出身のバーテンダー／ミクソロジスト。NY の名店 PDT でドン・リーの下で研鑽し、現在は夫とともにサクラメントで4つのバーを運営。「最高の体験を提供する」ことを信条に、カクテル、空間づくり、ゲストとの対話を重視。 "N. A. D. E. R." 名義で情報発信を行うほか、Food & Wine や Imbibe Magazine で執筆、テレビ出演多数。焼酎セミナーでは100名超のバーテンダーを集め、4種類の焼酎カクテル開発にも協力する予定。

店舗一覧（英語表記） Snug | Ro Sham Beaux | The Butterscotch Den | De Vere's Irish Pub



③ 中山 敦史（ニューヨーク）@atsushi_nyc

NY「エンジェルズ・シェア」ビバレッジディレクター。日本の技術を米国に広めた伝説的バーの遺産を継承し、旨味を取り入れた精緻なカクテルで高い評価を受けてる。世界的なアワード多数の同店の中心的存在として、国内外のイベントで活躍し、日本のカクテル文化の発展に寄与。2023年のウェストヴィレッジ移転後も革新的な飲料プログラムを牽引している。



④ ベン・ロホ (Ben Rojo) @benrojo

ベン・ロホは、ロサンゼルス Non Smoking Bar をオープンさせ成功を収め、現在ニューヨークにて June Baby NY のオープン準備に関わる。ニューヨークからロサンゼルスに至るまで、現代アメリカのバー文化を形づくってきた重要人物の一人。卓越したカクテル技術やバー運営の実績に加え、彼が世界中のバーテンダーや酒類業界関係者から高い評価を受けている理由は、文化としてのホスピタリティを体現する姿勢であるベンは約 20 年にわたり、エンジェルシェア、ブラックエンペラー、等著名なで経験しバーバーテンダー、オペレーター、バーオーナーとして第一線で活動している。



⑤ デヴェンダー・セガール（香港）@devendersehgal_

インド出身香港在住の国際的著名バーテンダー。ミシュラン三つ星レストラン「8½ Otto e Mezzo Bombana」でヘッドミクソロジストを勤め香港マンダリン オリエンタル の人気バー「The Aubrey」にて、ビバレッジマネージャーとしてオリジナルメンバーとして参画。2021・22年には“Bartender of the Year”を受賞し、2024年には世界飲料業界誌により「世界で最も影響力ある 100 人」の一人として選出されるなど、アジアを代表するバーテンダーとして国際的に高い評価を得ている。来年にニューヨークでバーをオープンする予定であり、焼酎を採用する予定。