

商業・サービス業振興課
令和8年1月30日

“九州4県合同「米国向け本格焼酎輸出プロジェクト」

～米国バーテンダーとの流通・輸出商談会を開催します！～

大分県では、令和3年度より、米国市場における本格焼酎の認知度向上と輸出拡大を目指すため、九州4県(大分・熊本・宮崎・鹿児島)合同による米国向け本格焼酎輸出プロジェクトに取り組んでいます。今年度は米国で活躍する著名なバーテンダーを九州に招へいし、1. 蔵元の視察(熊本・宮崎・鹿児島)、2. 焼酎カクテル・ワークショップ(宮崎・鹿児島)、3. 流通・輸出商談会を開催します。

大分県では下記の通り商談会を開催し、本格焼酎の米国市場の開拓・輸出拡大を図るとともに、認知度の向上を図ります。

記

1 日 時

令和8年2月6日(金)15時00分～17時00分

2 場 所

大分県庁新館13階133会議室(大分県大分市大手町3-1-1)

3 商談会内容

- 1)参加酒蔵によるプレゼンテーション
- 2)米国バーテンダーによるテイスティングと商談

4 参加する酒蔵(予定)

- 1)有限会社南酒造 (国東市安岐町)
代表銘柄:本格麦焼酎とつぱい、喜納屋など
- 2)有限会社常徳屋酒造場(宇佐市大字四日市)
代表銘柄:本格焼酎道中、宇佐ぼうずなど

5 招へいする米国バーテンダー情報

※詳細は別添「補足:招へいする米国バーテンダー情報」のとおり

名前/社名	概要
マーク・メンゼル 氏	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&バー部門バー・マネージャーとして、全米 35 店舗のバーを統括。
リンゼイ・ナダール 氏	LA 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。
中山 敦史 氏	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、旨味を取り入れたカクテルで高評価
ベン・ロホ 氏	NY から LA に至るまで、現代アメリカの BAR 文化を形作ってきた重要人物の一人。これまで約20年にわたり第一線で活躍している。
デヴェンダー・セガル 氏	24 年に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。来年にニューヨークでバーをオープン予定、焼酎を採用する予定。

6 プロジェクトの全体像

- 1)蔵元の視察(蔵元巡りと文化理解ツアー)
- 2)焼酎カクテル・ワークショップ
- 3)流通・輸出商談会

日時	場所	内容
2/2 月	鹿児島	蔵元視察
2/3 火	鹿児島	蔵元視察 流通・輸出商談会/焼酎カクテル・ワークショップ
2/4 水	鹿児島 宮崎	蔵元視察 同上
2/5 木	熊本 宮崎	蔵元視察 蔵元視察・焼酎カクテル・ワークショップ
2/6 金	宮崎 大分	蔵元視察 流通・輸出商談会 南酒造/常德屋 2酒蔵参加

7 取材について

2月6日(金)当日、取材のため来場される場合は、下記【お問い合わせ先】までご連絡願います。

【お問い合わせ先】

商業・サービス業振興課

貿易・物産・フラッグショップ班 田尻・渡邊

TEL：097-506-3285

補足：招へいする米国バーテンダー情報

※@以下は各バーテンダーの Instagram アカウント



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シュワード、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 | Undeclared



② リンゼイ・ナダール (サクラメントカルフォルニア州) @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いる。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「8 ½ 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。