

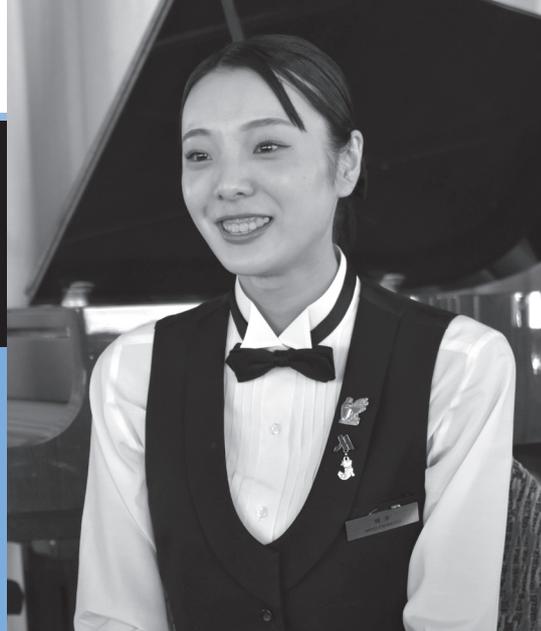
# JRの匠たち

## ビバレッジを操る“匠”をめざして

ジェイアール東海ホテルズ労組名古屋支部

### 榎本 美玲さん

名古屋マリオットアソシアホテル（ジェイアール東海ホテルズ）パーテンダー



「かっこいいな」

生まれてはじめてカウンターの上に立つパーテンダーを見た時の榎本さんの感想である。

黒いベストに蝶ネクタイ―シェーカーを振る姿はもちろんだが、グラスにビバレッジ（飲み物）を注ぐ時のなめらかなしぐさの一つひとつにも緩急が見て取れる。

「このラウンジは、窓からの景色が本当にすばらしいのです。でも、私はカウンターに立つパーテンダーの所作に釘付けになっていました。当時、私は二十歳。バーという場所に来たのはじめてでした」

これは3年前、榎本さんがジェイアール東海ホテルズの新人研修で所属のレストランを見て回った時のことだ。

「スカイラウンジジーニス」は、名古屋マリオットアソシアホテルの52階にある。地上210メートルから眼下に広がる景色が堪能でき、名古屋では数少ない夜景の見えるラウンジとして知られている。もちろん、日中は名古屋のランドマークともいえるバンテリンドーム、東山スカイタワー、熱田神宮の森などが一望できる。新人研修後、榎本さんは面談で上

司に希望する部署を聞かれ、迷わず「ジーニス」と答えた。

ホテルで最高峰のサービスを提供したい

しかし、榎本さんは、最初からパーテンダーを志望していたわけではない。高校卒業後の進路については、何をやるうかと迷っていた。そんな時、「仕事が簡単。自宅から近い」という理由で始めたドラッグストアのアルバイトで接客の楽しさを知った。

「サービスマンをやってみたい。それなら、最高峰のサービスマンが提供できるホテルで働きたい。宿泊、料理、客室……非日常の快適空間を演出するためにはサービスマンの良し悪しが決め手になると思いました。私の地元は田舎なのでホテルなんかありません。それで、なおさらホテルマンに憧れたのです」

榎本さんは、接客やサービスマンを学ぶために2年制のホテル・ブライダルの専門学校に通うことにした。「人見知りや友達も少ない」と自己分析する榎本さんにとっては大きな決断といえるだろう。

学校生活は充実していたが、2年目はコロナ禍の影響でアルバイト先のホテルもぱったりとお客様が来な

くなった。この先、ホテル業界はどうなるのだろう、サービスマンは大丈夫か、と不安でいっぱいになったという。

パーテンダーとして  
ジーニスのカウンターに立つ

専門学校卒業後、榎本さんは名古屋マリオットアソシアホテルに就職。宿泊も宴会も経験し、希望どおりジーニスに配属された。

ジーニスでは、やはりカウンターの様子が気になる。榎本さんの心の中でパーテンダーへの憧れが徐々に膨らんでいった。漠然とではあるが、パーテンダーの資格を取りたいと思いはじめた。

半年後、系列のレストランに向向することになったが、そこにもカウンターがあり、パーテンダーがきびきびとドリンクを提供していた。榎本さんの思いは膨らむ一方であったが、女性のパーテンダーは、ほんの一握りしかない。

榎本さんの気持ちに気付いた先輩たちが彼女の背中を押してくれた。「うちにも現役の女性で資格を持っている先輩が一人いる」と。

パーテンダーの検定試験（一般法人日本ホテルバーメンズ協会ⅡHB A）の合格率は60%程度ではあるが、

筆記試験と実技があり、かなり難関といえる。

「営業的なことも知らないといけないので、テキストで一から学びました。大変でしたが、何もかも初めてなので新鮮でしたね」

実技は、グループ内の先輩バーテンダーに頼み込んで直々に教えてもらった。先輩は、彼女の勤務時間前にわざわざホテルに向いて、厳しく、そして丁寧な指導してくれた。その結果、榎本さんは23歳でみごと資格を取得。昨年7月に初めてお客様の前でシェーカーを振った。

その後、異動が決まる。異動先は、ジーニス。入社3年目にしてスタート地点に戻ったのだ。

「元いた場所、私にきっかけをくれた場所に帰って来られたのは、うれ



しいですね。初心忘るべからず。これからが本番です」

ジーニスに戻って一番うれしかったのは「榎本さんのカクテルを飲みきたよ」と前の職場のお客様が来店してくれたことだ。カクテルは配合通りにつくったからといって、同じテイストになるわけではない。同じ名前のカクテルであってもベースにどの銘柄の洋酒を使うのか、所作や雰囲気、会話などバーテンダー一人ひとりのこだわりが味の違いを生むのである。

お客様の好みを記憶し、時には新しい商品を紹介する。そのためにバックバーの在庫や新商品をチェックするのも忘れてはならない。さらにお客様の人数、来店目的などニーズにあわせた接客もビバレッジのうまさの決め手となる。

「バーテンダーを一言で言えば、ビバレッジを操る人ですね」という榎本さんに、とっておきのおすすめを紹介していただいた。異動のタイミングで先輩バーテンダーがつくってくれたカクテルだという。

「ブルームーン」月のきれいな夜におすすめですね」

ジンとすみれのリキュールとレモンジュースをシェーク。グラスに注ぐと幻想的な薄紫色のカクテルのできあがり。柑橘系の風味にまるやかな甘さがプラスされたフルーティな味わいは、特に女性に人気だという。カクテル言葉は「完全なる愛」、あるいは「幸福な瞬間」だという。



眼下に広がる景色が魅力



広々とした120席のラウンジ



左からジェイアール東海ホテルズ労組の野村名古屋支部長、榎本さん、同中央執行部 加藤執行委員長、JR連合の住吉局長



なめらかにシェーカーを振る榎本さん



おすすめのカクテル「ブルームーン」

### スカイラウンジ ジーニス

ランチ・ティー／平日13:00～17:00  
(土日祝は11:30～)

ディナー／17:00～23:00

※原則、17:00以降は20歳未満の入店不可

カクテルタイムは、ピアノライブによるステージが楽しめる。

名古屋市中村区名駅1-1-4  
名古屋マリオットアソシアホテル52階  
Tel. 052-584-1108

<https://www.associa.com/nma/restaurant/zenith/>