

自己紹介

マキノジン企画・開発 総合プロデューサー

MAKINOGIN Plan, development general produce

龍馬の故郷高知市で一番の繁華街帯屋町に平成2年12月に、オーセンティックBAR、ダ
ンディズム土佐BARクラブスを開業しました。『表したいのは土佐の心意気、大切に
したいのは土佐のおもてなし』をコンセプトとし、一人一人に合わせた丁寧な接客とサー
ビスを心がけています。40年間バーテンダーとして培ってきた経験と観察力により裏打
ちされた技術で、この度高知県初のクラフトジンを製作致しました。

略歴

1975年 高知高校卒業
1975年 国土舘大学 体育学部 体育学科入学
～ 在学中から飲食のアルバイトを始める。
1979年 帰郷し、地方公務員試験に合格するも飲食業に就く。
1980年 BAR オールドファン勤務
1982年 土佐PUB 亀山社中開店
1986年 移転 BARバディ・リー開店
1990年 移転 BARクラブス開店
～ 現在に至る。

受賞歴

1984年 全国バーテンダー技能競技大会 創作の部優勝 (カクテル名 パールティア)
1988年 瀬戸大橋開通記念カクテルコンペティション ベストネーミング賞
(カクテル名 エメラルドハイウェイ)
2015年 四国地カクテルバトルロイヤル優勝 (カクテル名 おりょうセレナーデ)
2016年 四国地カクテルバトルロイヤル優勝 (カクテル名 ふりじゃきに)
2018年 日本の宝物高知大会ネクストステップ賞 (ローカルモヒートカクテルシロッ
プ)

資格

1979年 調理師免許習得
1991年 インターナショナルバーテンダー協会認定バーテンダー修得
2005年 ベストバーテンダー賞受賞
2018年 ベストマイスターバーテンダー称号修得
2020年 土佐フードビジネスクリエイター認定
2020年 食プロ3認定

