



資料來源：自由時報 (AA1 台南都會新聞)

刊載日期：103 年 7 月 17 日

記者：吳俊鋒

日本調酒賽 鄧杞祝混摺奪冠

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系講師鄧杞祝代表國家前往日本沖繩參加調酒競賽，以當地出產的泡盛酒，加上阿里山的高山茶，再配製台灣知名的水果，巧妙地「混搭」，勇奪全場總冠軍，是廿一年來首度拿下殊榮的台灣選手。

卅二歲的鄧杞祝到嘉藥擔任專業講師已五年，執教調酒、餐桌服務等課程，因長相甜美，有親和力，尤其深受男同學歡迎，在校內人氣很高。參加沖繩及北方對策擔當大臣盃調酒競賽，與廿五位日本好手齊聚較量，在酒品的穩定度上得到各評審

青睞，榮獲冠軍，再連同技術、命名等項目一起綜合計分，又勇奪全場總冠軍，拿到最高榮譽「國務大臣獎」。

鄧杞祝說，參賽作品由她與中華民國國際調酒協會共同研發，以沖繩當地出產的泡盛酒，結合阿里山的高山茶調製而成，還加上台灣特產的番茄、鳳梨、芭樂，口感清爽，又吃得到果粒的滋味，相當特別，調酒命名為「Happy Oka」，主要取當地沖繩 Okinawa，以及故鄉高雄 Kaohsiung 等英文地名重疊而成，希望享受如同度假一樣的幸福感。

嘉藥老師鄧杞祝（右）在日本參加調酒賽，拿下全場總冠軍。

（記者吳俊鋒翻攝）

「沖繩及び北方」
第21回アワモリカクテハ

（一社）日本バーテンダー協会 技術本部 主管：（一社）日本バーテンダー協会 沖縄県・那覇市・（一財）

