

『BACARDI mojito bar in ginza』
— “和のモヒート”など厳選した11種類のモヒートが揃う、
バカルディ モヒート バーが期間限定オープン —

バカルディ ジャパン株式会社(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長 皆川昌三)はミクソロジスト株式会社(所在地:東京都港区、代表取締役社長 北添智之)とともに、世界No.1のプレミアムラム、バカルディの期間限定のモヒートバー「バカルディ モヒート バー」を今年もオープンします。今年注目のフローズン モヒートをはじめ、きなこや黒蜜、バンブー(笹の葉)を使用した”和のモヒート”も新登場します。

ライムやフルーツが香る店内で、ミントをたっぷり使ったバカルディ オリジナル モヒートはもちろん、旬の果実を加えたフルーツ モヒートなど “ミクソロジスト”が作り出すさらに進化したモヒート スタイルをお楽しみください。

『バカルディ モヒート バー(銀座)』実施概要』

- 名称:バカルディ モヒート バー
- 住所:東京都中央区銀座8-5-24
銀座BOSSビル1F(ソニー通り沿い)
- TEL & FAX:03-5568-8524
- 営業時間:17:00-5:00(月~金)-2:00(土)
- 定休日:日・祝
- 日程:2011年7月11日より
- メニュー一例:
バカルディ モヒート ¥850
バカルディ フローズン
モヒート ¥950
ミクソロジー モヒート ¥1,150
(バジル、アールグレイ、
バンブー、チャイ、きなこなど
常時11種類)



[バカルディラムの紹介]

コウモリのマークをロゴに使用したスピリッツ、バカルディはバーテンダーから絶大な信頼を得ている世界No.1ラムです。19世紀後半の創立以来、そのスムーズなフレーバーが愛され、モヒート、キューバリブレ、ダイキリなど様々なトロピカルカクテルの誕生に寄与してきました。品質にこだわったバカルディラムは、現在では世界中でラムのスタンダードとなっています。

<本件に関するお問い合わせ先>

バカルディ ジャパン株式会社
マーケティング本部 児島 麻理子
Tel.03-5843-0672 Fax.03-6418-3282

jppress@bacardi.com

* 画像等はお問い合わせください。