

CAMPARI × APEROL × ビコーズワイン 特別コラボレーションイベントを開催

ワインインポーターの株式会社フィラディス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:石田大八朗)が展開するワインブランド『Because, ワインシリーズ』は、9月28日(日)18時より、カンパリ ジャパン株式会社が展開するリキュール『CAMPARI』および『APEROL』との1日限りのスペシャルコラボレーションイベントを開催します。



“新しい体験”をあなたに。一夜限りのスペシャルコラボレーション！

世界中のバーテンダーに愛されるCAMPARIとAPEROLは、それぞれの個性を活かしながら、常に新しいカクテルの可能性を切り拓いてきました。一方「知れば知るほど、ワインはおいしい。」をコンセプトに掲げるBecause, ワインシリーズは、ワインの楽しみ方をやさしく、自由に拡張してきました。

今回のイベントでは、カクテル愛好家にはワインの魅力を、ワイン愛好家にはカクテルの奥行きを、両方の深みを横断できる特別な時間をご用意します。

カクテルは敷居が高い、ワインは単体で飲むもの——そんな固定観念を超えて、リキュールとワインが出会う“新しい体験”をお楽しみください。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

イベントコンテンツ

1) 特別なワインカクテル(全6種類)

カンパリ／アペロールなど Campari 社を代表するリキュールとビコーズワインを組み合わせ、この日のためだけに開発した限定スペシャルティカクテルを6種ご提供します。

参加費にはお好きなカクテル4杯分のドリンクチケットが含まれます。

当日は、世界で活躍するトップバーテンダーが、ゲスト一人ひとりのために目の前でカクテルを仕上げます。無理なく“深く”楽しんでいただけるよう、基本の提供は4杯としています。



2) ゲストバーテンダーによる提供

Campari社より、下記2名のゲストバーテンダーが参加。イベント限定のワインカクテルを当日その場でお作りします。

■ 小川 尚人(おがわ なおと)さん



Campari Group ブランドアンバサダー
／CAMPARI Cocktail Competition Asia 2018 日本チャンピオン

兵庫・神戸の老舗バーで研鑽後、国内外のコンペで受賞。
「CAMPARI Cocktail Competition Asia 2018」で日本チャンピオンに。
以降、Campari Group の公式アンバサダーとしてトレーニングやレシピ開発、ゲストバーテンディングを多数実施。
ドイツ「Schumann's Bar」、ローマ「DRINK KONG(The World's 50 Best Bars 選出)」でも招待提供し、
繊細かつバランスに優れたスタイルが高く評価される。

■ 白井 智也(しらい ともや)さん



Campari Group ブランドアンバサダー

レストラン・ギャルソンからキャリアを開始。大阪のバーで修行し、複数のコンペで受賞。2019年よりフレンチシロップのブランドアンバサダーとしてレシピ開発・セミナーを展開。
2024年より Campari Group 日本公式アンバサダー。
多様な飲食ジャンルでの開発経験を活かし、実務に根差した提案に定評。

3)フリーテイスティング(ビコースワイン 全13種)

ワインカクテルと併せて、ビコースワイン13種のフリーテイスティングをご用意致します。
ワイン単体の魅力も存分にお楽しみいただけます。

4)buffet形式の軽食

会場 CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR によるbuffet形式のお食事をご用意。
カクテル／ワイン／お食事のマリアージュをぜひお楽しみください。

開催概要

日時:2025年9月28日(日)18:00-21:00(途中入退場可)

会場:CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR(貸切)
〒106-0032 東京都港区六本木7-14-4 レム六本木ビル 2階

会費:6,800円(税込)

※スペシャリティカクテル6種のうち4杯分チケット、ビコースワイン13種のフリーテイスティング、buffet形式のお食事を含みます。

※追加カクテルは当日キャッシュオン 1杯 1,000円(税込)でお召し上がりいただけます。

定員:50名(先着順)

【お申込み】

下記URLよりチケットをご購入ください。

<https://school.because-wine.com/event/campari-aperol-2025/>

【ご留意事項】

- ・20歳未満の方のご参加・ご飲酒はできません。お車でのご来場はお控えください。
- ・アレルギーのある方は、当日スタッフまでお知らせください。
- ・開催1週間前(9/21 日曜)以降のキャンセルは料金が発生します。

カンパリについて

カンパリが誕生したのは1860年。創業者のガスパーレ・カンパリ氏は、創業間もない1867年にミラノのドウオモ広場の一角に「カフェ・カンパリ」を出店しました。

発売当初から、そのほのかに甘く、心地よい苦みをたたえたりキュールはミラノっ子たちの間で大流行。やがてカンパリはミラノをはじめイタリア各地でその名を馳せるようになりました。

カンパリは、その鮮やかな赤色、オレンジやハーブの洗練された複雑なアロマ、そして独特のほろ苦い味わいが唯一無二の存在として、多くの人々を魅了してきました。創業から160年以上経った現在でも、その秘蔵のレシピは変わることなく受け継がれており、濃厚なアロマとビターテイストは、パーフェクトなベースとして、今では世界中で数々のカクテルに使用されています。

世界No.1*リキュール アペロール

ヴェネチアに近いイタリア北部の古都、パドヴァで誕生したアペロール。

パドヴァの青空市で余ったオレンジが袋の中で自然発酵し、偶然生まれたドリンクに目を付けたバルビエリ兄弟が改良を加え、1919年に「アペロール」として正式に売り出しました。

「アペ」という名前が示す通り、アペロールはイタリアの食習慣であるアペリティーボに特化したライトなりキュールとして、世界中の人々から愛されています。

*IWSR2024データ フレーバースピリッツカテゴリー販売数量

Because, ワインシリーズとは

Because, ワインシリーズは、「知れば知るほど、ワインはおいしい。」をコンセプトに、気軽に楽しく味わっていただきながら、ワインの知識を深めていくことができるワインブランドです。各産地の信頼できる生産者と提携し、フィラディスのテイスターチームが味覚設計や味わいのブレンドを担当。それぞれのぶどうにとって最適な土地で醸した代表的な味わいのワインを世界中からセレクトすることにより、おいしいワインをカジュアルな価格でお楽しみいただけます。

また、ワインから感じ取っていただける香りの要素を表ラベルにイラストで表現し、裏ラベルでも味わいを詳しく説明していますので、難しいと敬遠されがちなワイン選びが簡単に行えるのも 特徴の一つです。今後数年をかけて約20種類のシリーズを揃える予定です。

公式HP <https://school.because-wine.com/>

会社概要

会社名: 株式会社フィラディス Firadis Ltd.

所在地: 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア11階

ホームページ: <http://firadis.co.jp/>

株式会社フィラディス 広報 浅原

TEL: 045-222-8871 FAX: 045-222-8776 MAIL: firadis_pr@firadis.co.jp