

2017年6月吉日

報道関係者各位

レミーコアントローの新しいバーテンディングチャレンジ
「ラ・メゾン・コアントロー ジャパン 2017」開催のお知らせ

LA MAISON
COINTREAU

JAPAN 2017

RÉMY COINTREAU BARTENDING CHALLENGE

Rémy Cointreau Japan株式会社（レミー コアントロー ジャパン／東京都港区／代表取締役 宮崎俊治）は、「テロワール」「人」「時間」を基本理念するレミーコアントローグループより、バーテンダーの新しいスキルや技術の探求、取得を促し、多面的な挑戦の場となるバーテンディング・チャレンジ「La Maison Cointreau Japan 2017（ラ・メゾン・コアントロー ジャパン2017）」を開催することを発表いたします。

本大会は、多くのクラシックカクテルに使用されているハート・オブ・カクテル「コアントロー」、フィヌ・シャンパーニュ・コニャック「レミーマルタン」を中心とするレミーコアントローの商品を通し、創造性（クリエイティビティ）が最大限に発揮されたカクテルを創りだし、カクテル文化の発展を牽引するバーテンダーへの支援を目的として開催いたします。

日本のみならず、アジア全体でのバーテンダー支援を目的とするため、日本の最終選考で選ばれた方は日本代表選手として、アジア・パシフィック10カ国の代表で競う「ラ・メゾン・コアントロー 2017 アジアファイナル」に出場していただけます。



□開催概要□

名称

「La Maison Cointreau Japan 2017 (ラ・メゾン・コアントロー ジャパン 2017)」
レミー コアントロー バーテンディング チャレンジ

主催

RÉMY COINTREAU JAPAN 株式会社

後援

一般社団法人 日本バーテンダー協会

一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会

特定非営利活動法人 プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 (PBO) ※順不同

実施日程

- ・一次審査応募申込期間 : 2017年6月5日(月)～7月14日(金)
- ・一次審査結果発表 : 2017年8月4日(金)
- ・ジャパンファイナル : 2017年9月14日(木)
開催地 東京都内
- ・アジアファイナル : 2017年10月23日(月)～26日(木)
開催地 ベトナム (ホーチミン)

一次審査『コアントロー 4×4 チャレンジ』

フランス産プレミアム・オレンジリキュール「コアントロー」を使用したレシピの書類審査です。「コアントロー」がオレンジピール、アルコール、水、砂糖の4つの原材料のみで作られていることから、「コアントロー」を含む4つの材料のみを使用したオリジナルカクテルを創作していただき、レシピ、写真、創作意図から審査を行います。

審査結果の上位15名が9月に実施されるジャパンファイナル(国内最終審査)に進みます。

ジャパンファイナル

『コアントロー 4×4 チャレンジ』カクテルの実技審査と、一次審査後にファイナリストのみに知らされる、「レミーマルタン」を使用したカクテルの創作『レミーマルタン・チャレンジ』の実技審査が行われます。

表彰内容

- ・総合優勝(1名) : ベトナムで開催されるアジア・ファイナル出場資格、賞品
- ・コアントロー 4×4 チャレンジ トップ賞(1名) : 賞品
- ・レミーマルタン・チャレンジ トップ賞(1名) : 賞品
- ・審査員特別賞(1名) : 賞品

詳細

[オフィシャルサイト](#)

[オフィシャル Facebook ページ](#)

本件に関するお問い合わせ

Rémy Cointreau Japan 株式会社 <http://www.rcjkk.com>

担当 : マーケティング 溝口 RCJ_PR@remyasia.com

TEL 03-6441-3025