

定番のモヒートに加え、世界的に人気の高いキューバ リブレも登場  
 緑に囲まれた都心の夏を過ごせる屋外カフェ

『BACARDI MIDPARK CAFE (バカルディ ミッドパークカフェ)』オープン  
 7月18日 (金) より8月31日 (日) までの期間限定

世界No. 1\*1 ラムブランド「バカルディ」(バカルディ ジャパン株式会社 (代表取締役社長 皆川昌三) 輸入、サッポロビール株式会社 (代表取締役社長 尾賀真城) 販売) は、東京ミッドタウン主催の屋外カフェ「BACARDI MIDPARK CAFE」を、2014年7月18日 (金) から8月31日 (日) の間、「MIDTOWN ♥ SUMMER2014」において期間限定でオープンいたします。

\*1 2013年IWSR社調べ

■ バカルディ創業当初のキューバの雰囲気があるクラシカルな空間

バカルディは今年ブランドロゴが一新、“UNTAMEABLE (飼いなされるな)”をテーマにブランド創業当初のクラシカルな雰囲気を内装に反映しています。

■ オリジナルの「スペシャル モヒート」や、フードメニューも一新

毎年好評いただいているミントをたっぷり使用したバカルディ オリジナルモヒートはもちろん、「BACARDI MIDPARK CAFE」オリジナルの「スペシャルモヒート」として日本各地の食材をつかったモヒートを計7種類、週替わりでご用意します。

また、フードメニューを一新し、キューバ料理をはじめとした南国料理とともに、より夏を感じていただけるラインアップをご用意いたします。都会の夏の風物詩であるバカルディ ミッドパークカフェで、爽やかなバカルディ モヒートやキューバ リブレなどの夏らしいドリンクを、南国料理とともに、是非お楽しみください。



▲スペシャル モヒート (イメージ画像)

■ 世界的に人気のカクテル「キューバ リブレ」が登場!

9のつく日の「キューバ リブレ デー」には、オリジナルメタルカップでキューバ リブレを提供

今年の目玉は世界で累計800億杯以上\*2が飲まれ、バカルディから誕生した人気カクテル、キューバ リブレを、オリジナルレシピであるバカルディ ゴールドを使用し、提供します。

また、9のつく日 (7/19 (土)、7/29 (火)、8/9 (土)、8/19 (火)、8/29 (金)) を「キューバ リブレ デー」とし、この日にキューバ リブレをご注文のお客様各日先着300名様に、キューバ リブレ誕生のころを彷彿させる、オリジナルメタルカップでキューバ リブレをご提供。メタルカップはお持ち帰りいただけます。

\*2 バカルディ社調べ



▲バカルディ オリジナルメタルカップ

『BACARDI MIDPARK CAFE』

- 名称 : バカルディ ミッドパークカフェ
- 期間 : 7月18日 (金) ~8月31日 (日)
- 場所 : 東京ミッドタウン ミッドタウン・ガーデン (東京都港区赤坂9-7-1)
- 開催時間 : 平日 17:00~22:00 (L.O. 21:30)  
 土日祝 15:00~22:00 (L.O. 21:30)  
 (8月11日 (月) ~8月15日 (金) は15:00  
 オープン) ※雨天中止
- 座席 : 100席程度
- 主催 : 東京ミッドタウン



▲イメージ画像

## 『BACARDI MIDPARK CAFE』提供メニュー（一例）

※メニューは変更となる可能性があります。値段は全て税込みです。

- バカルディ モヒート R 500 円 / L 700 円 / フローズン R 700 円
- バカルディ ラズベリーモヒート R 600 円 / L 800 円
- キューバリブレ（バカルディゴールド×コーク） R 500 円 / L 700 円
- スペシャルモヒート 各種 700 円
  - ・山梨 白桃モヒート
  - ・熊本 デコポンモヒートなど計 7種類、週替わりでご提供
- スペシャルBBQコンボ（スパイシージャークチキン、ワカモレ・クバーノなど） 2,000 円
- リングイッサ・ソーセージ 1,800 円（ハーフ / 1,000 円）
- スパイシージャークチキン（1 本） 700 円
- ベジタブルトルティーヤ 600 円
- キューバ風チキンライス 800 円



▲イメージ画像

上記の他にもソフトドリンク、様々なフードをご用意しております。



▲スペシャルモヒート（イメージ画像）



▲スペシャルBBQコンボ（イメージ画像）

### 【バカルディラムについて】

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。品質にこだわるバカルディラムは、現在では世界中でラムのスタンダードとなっています。

### 【キューバリブレ ストーリー】

1900年、キューバ独立戦争時のキューバ。アメリカ兵が地元で人気のバカルディ ラムにフレッシュライムをひと搾り入れ、アメリカからキューバに持ち込まれたコカ・コーラをミックスしてみたことが誕生のきっかけ。その際、“Viva Cuba Libre（自由なるキューバ万歳）”と乾杯したことが名前の由来といわれています。

〈この件の掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

バカルディ ジャパンPR事務局 <㈱イニシャル内> 担当：杉浦・吉本・山崎

TEL : 03-5572-6064 FAX : 03-5572-6065 MAIL : bacardi@vectorinc.co.jp

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