

無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」と「アンダーズ東京」が贈る  
エキサイティングなバレンタインパーティー  
「The Tavern – Tunes & Bubbles」 2月14日開催  
ジャカルタの世界的ミクソロジスト Kiki Mokaのカクテルと、  
「コディゴ 1530」公式アンバサダー SARASAのDJプレイが彩るスペシャルナイト



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:トレイシー クワン)が展開する無添加プレミアムテキーラのブランド「コディゴ 1530」は、ラグジュアリーライフスタイルホテル「アンダーズ 東京」とコラボレーションし、51階のメインダイニング「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」にて、美酒と音楽で彩るバレンタインパーティー「The Tavern – Tunes & Bubbles(ザ タヴァン-チューンズ アンド バブルズ)」を2025年2月14日(金)19時から開催します。このスペシャルイベントには、インドネシア・ジャカルタの人気カクテルバー「THE COCKTAIL CLUB(ザ カクテル クラブ)」から世界的ミクソロジスト Kiki Moka(キキ モカ)氏をゲストバーテンダーとして迎え、「コディゴ 1530」公式アンバサダーのSARASA(サラサ)がゲストDJとして出演します。

「The Tavern – Tunes & Bubbles」は、「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」で随時開催されているイベントシリーズで、ゲストバーテンダーの専門的なテクニックと、音楽の活気あるビートを融合させたユニークな体験を提供しています。「コディゴ 1530」とコラボレーションしたバレンタインパーティーでは、ジャカルタのバーシーンを牽引するゴットファーザー的存在で、「THE COCKTAIL CLUB」のヘッドミクソロジストを務めるKiki Moka氏が来日し、「コディゴ 1530」の味わいを活かしたスペシャルカクテルをサーブします。

そして、世界を股にかけて活躍する日本人DJ SARASAの音楽がイベントをエネルギッシュに盛り上げます。音楽、ファッション、メキシコ食文化など多方面に情熱を注ぐSARASAは、昨年に日本初の「コディゴ 1530」公式アンバサダーに就任しました。「コディゴ 1530」愛に溢れる彼女のDJプレイで、遊び心とロマンスの香りが漂うバレンタインデーの夜を演出します。

皇居と東京スカイツリーを一望できるパノラマビューが魅力の「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」は、都会のなかにも自然のぬくもりが感じられる上質な空間です。ぜひ、バレンタインパーティー「The Tavern – Tunes & Bubbles」で、伝統的な無添加の製法にこだわった「コディゴ 1530」のプレミアムな味わいとともに、特別な夜をお過ごしください。

## バレンタインパーティー「The Tavern – Tunes & Bubbles」開催概要

- 日時: 2025年2月14日(金) 19:00~23:00  
[エンターテイメント]  
18:00~21:00 DJ Milky B & サックスプレイヤー Maki  
21:00~22:30 DJ SARASA
- 会場: アンダーズ東京 51階「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」  
[住所] 東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー  
[HP] <https://restaurants.andaztokyo.jp/jp/thetavern-grill-lounge>
- ゲストバーテンダー: Kiki Moka(キキ モカ)  
インドネシア・ジャカルタ「ザ カクテルクラブ」ヘッドミクソロジスト
- ゲストDJ: SARASA  
DJ・プロデューサー、プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」公式アンバサダー



### 【Kiki Moka氏プロフィール】

Kiki Mokaは、インドネシアのバーシーンのゴッドファーザーとして知られ、常に楽しさをもたらす存在です。世界的に影響のあるバーテンダーの一人として2023年にDrinks Internationalの「Bar world 100」で75位にランクイン。現在は、22店舗以上を展開するユニオングループのヘッドミクソロジストとして、新しいバー「THE COCKTAIL CLUB」で腕を振っています。彼は自身のチームの指導にとどまらず、全国各地でバーのテイクオーバーを行う際には、若い業界人たちにアドバイスを与えることでも知られています。また、パンデミック時には困っているバーテンダーたちのためにチャリティを立ち上げて募金活動を行いました。

インドネシアの初代ワールドクラス代表で、20年以上のキャリアを持つキキ・モカは、まさにジャカルタのバー業界の先駆者です。映画『カクテル』でトム・クルーズ演じるキャラクターに影響を受けてキャリアをスタートした彼は、ジャカルタの「Batavia Café」でバーバックとして働き始め、「Manna House」や「Casa Kemang」といった人気店で経験を積み、最終的には「Cork & Screw」でワインバトラーに転職しました。

しかし、彼が本当に愛しているのはカクテルであり、ユニオン・グループのヘッドミクソロジストとして「Loewy」や「Union Brasserie, Bakery & Bar」をアジアの権威ある「Asia Best Bar 50」に5年連続でランクインさせました。そのグループの最新のバー「ザ カクテル クラブ」も、開店初年度に32位にランクインし、2023年には再び19位にランクインして、インドネシアのベストバーと最優秀カクテルメニュー賞を受賞しました。



### 【SARASA プロフィール】

日本はもとより世界を股にかけるインターナショナルDJとして活動。DJとして世界中を周り、アブダビの「ルーブル美術館」でのプレイから「Ultra Music Festival」といった大規模なステージまで幅広く活躍し、世界中の音楽愛好家からそのスキルが注目されています。多文化のバックグラウンドからインスピレーションを得ながら新しいサウンドやジャンルにも果敢に挑戦し、カテゴリーにとらわれない多彩なパフォーマンスを生み出しています。

DJとしての活動の一方、ファッションや食文化でも活躍し、東京を代表する文化人の一人としても評価されています。ストリートシーンをルーツに持ちながら、持ち前のエレガンスと多様性でファッションアイコンとしても定評があり、「Prada」、「Cartier」、「Louis Vuitton」、「Audemars Piguet」、「Rolls-Royce」といった国際的なハイブランドからも選ばれる存在です。

メキシコでのワールドツアーでは、メキシコ文化と料理、特にタコスに強く惹かれ、この想いが彼女を渋谷のメキシカンレストラン「Casa De Sarasa」や、ミクソロジーバー「TAHONA」を併設したファインメキシカンレストラン「RUBIA」の開店へと導きました。さらに日本の「タコス協会」を創設し、代表理事として日本のタコスシーンの活性化に力を注いでいます。

2024年 日本で初となる「コディゴ 1530」公式アンバサダーに就任。

【WEBサイト】 <https://sarasa.world/ja/> 【Instagram】 [@djsarasa](https://www.instagram.com/djsarasa)



## 無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」について



「コディゴ 1530」は、メキシコ中部のテキーラの銘醸地、ハリスコ州アマティタンで地元の蒸留職人たちが情熱を注ぎ築き上げ、何世紀もの間、代々継承されてきた伝統的なレシピをもとに、2016年に設立されたプレミアムテキーラブランドです。アマティタンの「コディゴ 1530」専用の蒸留所で1ブランドのみ製造されています。100%ブルーアガベ（竜舌蘭）を原料とし、無添加（添加物、甘味料、香料、着色料、化学薬品すべて不使用）という伝統的な製法にこだわった自然な味わいが特徴です。より美味しく、口当たりを滑らかにするために、原料となるアガベを成熟ピークのベストなタイミングに手作業で収穫しています。また熟成には、一般的に使用されるアメリカンウイスキー樽ではなく、高級なナパバレー産カベルネワイン樽（フレンチオーク）を用い<sup>(※1)</sup>、ユニークで繊細な味わいに仕上げています。

日本国内では、未熟成で厳選された完熟アガベの芳醇な風味が愉しめる「コディゴ 1530 ブランコ」、1ヶ月熟成でほのかなピンクの色合いと花のような軽やかな香りの「コディゴ 1530 ロサ」、6ヶ月熟成でブランコの純粋さと熟成プロセスのエlegantさを兼ね備えた「コディゴ 1530 レポサド」、専門家から“最も贅沢なエクストラアネホテキーラ<sup>(※2)</sup>”と称賛される6年熟成の「コディゴ 1530 オリヘン」の4アイテムを展開。いずれも数々の酒類コンペティションでの受賞歴があり、味わいが高く評価されています。

(※1) 「コディゴ 1530 ブランコ」は未熟成 (※2) エクストラアネホテキーラ:テキーラのグレードで最も熟成期間が長い、36ヶ月以上熟成のテキーラ

### ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、アブソルートウオッカ、リカール（パステス）、バランタイン、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット（スコッチウイスキー）、ジェムソン（アイリッシュウイスキー）、マーテル（コニャック）、ハバナクラブ（ラム）、ビーファイター（ジン）、マリブ（リキュール）、メゾン マム、ペリエ ジュエ（シャンパン）などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカールはNYSEユーロネクストに上場しており（ティッカー：RI、ISINコード：FR0000120693）、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

### ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは1990年に設立以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から35年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

#### 【商品のお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <https://www.pernod-ricard-japan.com/brands/domestic/spirits/codigo1530/>