

「コディゴ 1530」 & 「季の美 京都ドライジン」が贈るスペシャルナイト
シンガポールを代表するバーテンダー Colin Chia氏を迎え
3月9日（日）ザ・リッツ・カールトン東京でカクテルイベント開催



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「コディゴ 1530」とプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」は、ザ・リッツ・カールトン東京の「ザ・バー」とコラボレーションし、2025年3月9日（日）18時からカクテルイベント「バーテンダー テイクオーバー」を開催します。本イベントには、シンガポールのバーシーンを牽引し数々の受賞歴を誇るColin Chia氏（Nutmeg Collective CEO、The Bangkok Collective CEO）をゲストバーテンダーに迎え、「コディゴ 1530」と「季の美 京都ドライジン」のスペシャルカクテルを提供します。

「ザ・バー」で定期的に行われている「バーテンダー テイクオーバー」は、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに招き、現地では味わう事が出来ないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽しみいただける一夜限りのイベントです。今回ゲストに迎えるColin Chia氏は、飲食業界で30年以上のキャリアを持ち、「Asia's 50 Best Bars 2024」で6位、「The World's 50 Best Bars 2024」で28位に輝いたシンガポールのレストラン&カクテルバー「Nutmeg & Clove」をはじめ、シンガポールやバンコクで注目を集めるバーを数多く手がけています。英国の飲料専門誌「Drinks International」による「Bar World 100 - The Industry's Most Influential Figures（バー業界でもっとも影響力ある100人）」では、2020年から2024年まで毎年ランクインし、彼のバーテンディングの技術とホスピタリティは世界的に高く評価されています。

イベントではColin Chia氏による「コディゴ 1530」のスペシャルカクテル2種類と、「季の美 京都ドライジン」のスペシャルカクテル2種類を提供します。「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に代々継承されてきた伝統的なレシピをもとに、無添加（添加物、甘味料、香料、着色料、化学薬品すべて不使用）の製法にこだわった自然な味わいが特徴のプレミアムテキーラです。「季の美 京都ドライジン」は、お米からつくるライススピリッツと日本ならではのポタニカル、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用して造られる、英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジンです。

「ザ・リッツ・カールトン東京」45階に位置し、地上200メートルから東京のスカイラインを一望できる「ザ・バー」の上質な空間で、「コディゴ 1530」と「季の美 京都ドライジン」のこの一夜でしか味わえない特別なカクテルをぜひお楽しみください。

イベント開催概要

- 日時: 2025年3月9日(日) 18:00~22:00
- 会場: ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」
[住所] 東京都港区赤坂9丁目7-1 東京ミッドタウン 45階
[HP] <https://bar.ritzcarlontokyo.com/>
- ゲストバーテンダー: Colin Chia氏
Nutmeg Collective CEO、The Bangkok Collective CEO
- 価格: スペシャルカクテル全4種類 各3,200円(税、サービス料込)



ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」

【スペシャルカクテル】

無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」のカクテル

・A GRANDFATHER'S TALE

コディゴ 1530 レポサド、メスカル、ラタフィア ロッシ、ベネディクティン DOM、フェンネル ポーレン、サフラン、ベチバー

・BREAKFAST MARGARITA

コディゴ 1530 ブランコ、メスカル、フィノ シェリー、ドリトス、トマト、チャーシューソース、イエローマスタード、ライム



プレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」のカクテル

・PASAR PUNCH

季の美 京都ドライジン、キュウリ、パッションフルーツ、ビーフストック、花椒、レモン、クラリファイドミルク

・KID ME NOT

季の美 京都ドライジン、ホーソン、サルサパリラ根、ショウガ、五香粉、クランベリー、アングスチュラ ビターズ



【ゲストバーテンダー Colin Chia氏 プロフィール】

飲食業界で30年以上の経験を持つColin Chia氏は、アジアのバーやバーテンダー文化を世界に広めた業界の第一人者として知られています。2017年より自身のライフスタイル & ホスピタリティ事業を拡大し、現在、Nutmeg CollectiveおよびThe Bangkok CollectiveのCEOを務めシンガポールの「Nutmeg & Clove」(「Asia's 50 Best Bars 2024」6位、「The World's 50 Best Bars 2024」28位)、「Last Word」(「Asia's 50 Best Bars 2024」93位)など、アジア屈指のバーを数多く手がけています。2018年、彼の過去20年間のシンガポールのバー業界への貴重な貢献が称えられ、「シンガポール・バー・アワード」で名誉あるルミナリー賞を受賞しました。また、2019年には「Bangkok Bar Show」を共同設立し、タイのカクテル業界の国際的な発展にも寄与しています。

英国の飲料専門誌「Drinks International」が選ぶ「Bar World 100 - The Industry's Most Influential Figures(バー業界でもっとも影響力ある100人)」では、2020年から2024年まで毎年ランクインし、世界的に高く評価されています。



Colin Chia 氏

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

「ベストディスカバリー50(50 Best Discovery)」に選出された「ザ・バー」は、東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバール型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。

【「ザ・バー」ヘッドバーテンダー 和田健太郎氏 プロフィール】

大阪・心斎橋のバー、そして、ニュージーランドのライブハウスでミクソロジストとしての技術を磨いた和田氏は、日本に帰国すると、2013年7月にザ・リッツ・カールトン東京に入社。

「ザ・シーバス マスターズ 2018」をはじめとする、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝した実績を持つ和田氏が作る、見た目にも華やかな仕上がりが特徴のカクテルは、世界各国から集まるゲストの皆様を魅了しています。



和田健太郎氏

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^(※1)、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^(※2)”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

プレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」について

「季の美 京都ドライジン」は、京都蒸溜所にて、お米からつくるライススピリッツと日本ならではのボタニカル、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用して造られる、英国と京都の伝統を融合させプレミアムクラフトジンです。

◆ ジン蒸溜所がつくる京都ドライジン

京都蒸溜所は歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け、2014年に京都に設立されたジン蒸溜所です。

◆ 徹底的にこだわり抜いた素材

マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都の農園で採れる旬の新鮮なボタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のボタニカルを使用

11種類のボタニカルを6つのグループに分けて浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。また伏見の伏流水も割水として使用しています。

◆ 英国と日本の垣根を超えた哲学と技術で製造

素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために日英のコンセプトや技術を使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。



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(パステリス)、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)、ビーフィーター(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。

【メディア掲載時に表記いただく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 [公式サイト] <http://www.pernod-ricard-japan.com/>