

Tequila
CÓDIGO
1530®

報道関係各位

2025年7月

女性DJと女性バーテンダーが紡ぐ洗練の音と一杯
無添加プレミアムテキーラ「Código 1530」のカクテルと共に楽しむ、
一夜限りのスペシャルイベント

2025年8月13日(水)、品川プリンスホテル
DINING & BAR TABLE 9 TOKYOにて開催



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)では、無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」のアンバサダーで女性DJのSARASAと3人の女性バーテンダーが共演し、「コディゴ 1530」のカクテルをお楽しみいただく一夜限りのイベント「THREE SHAKES & SPINS ~Tequila Código 1530 Summer Night Mix~」を、2025年8月13日(水)、品川プリンスホテル DINING & BAR TABLE 9 TOKYOにて開催します。

「THREE SHAKES & SPINS ~Tequila Código 1530 Summer Night Mix~」では、2024年に「コディゴ 1530」のアンバサダーに就任したSARASAがDJとして出演し、会場を華やかに盛り上げます。また、当日はゲストバーテンダーとして「THE GREY ROOM」マネージャー 栗原幸代さん、ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町「スカイギャラリーラウンジレヴィータ」バーテンダー 花田美咲さん、「Bar 若林」バーテンダー 古山 凜々香さんが登場。「コディゴ 1530 ブランコ」「コディゴ 1530 ロサ」を使用し、それぞれが考案したこの日だけのオリジナルカクテルを提供します。

また、8月14日(木)~10月31日(金)の期間では、一夜限定イベントとは異なる「コディゴ 1530」オリジナルカクテルをお楽しみいただくフェアを開催します。

「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の蒸留所で1ブランドのみ製造されるプライベートテキーラです。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年にブランドが設立されました。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。

夏の夜のひとときを、洗練された音楽とカクテルとともにぜひお楽しみください。



* 写真のカクテルはイメージです

女性DJと3人の女性ゲストバーテンダーを迎え、音楽とカクテルをお楽しみいただく一夜限定イベント。

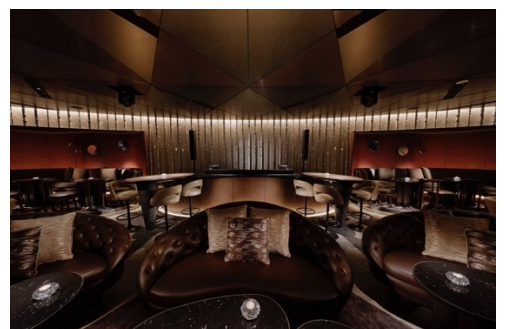
2024年に「コディゴ 1530」アンバサダーに就任したSARASAがDJとして登場。

3人の女性バーテンダーが、「コディゴ 1530 ブランコ」「コディゴ 1530 ロサ」を使用した、この日だけのオリジナルカクテルを提供します。

洗練されたカクテルと音楽で素敵な夜をお過ごしください。

ゲストバーテンダー

- 「THE GREY ROOM」マネージャー 栗原幸代さん
- ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町
「スカイギャラリーラウンジ レヴィータ」バーテンダー 花田美咲さん
- 「Bar 若林」バーテンダー 古山 凜々香さん



[日時] 2025年8月13日(水) 18:00 - 23:00(ラストオーダー 22:30)
DJ TIME 20:00 - 22:00

[場所] DINING & BAR TABLE9 TOKYO
東京都港区高輪4-10-30 品川プリンスホテルメインタワー39階
TEL:03-5421-1114(受付時間 10:00A.M.~6:00P.M.)
<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/restaurant/contents/table9tokyo/>

[料金] 1ドリンク付き入場料:3,000円(税・サービス料込)
追加カクテル:1杯 2,000円(税・サービス料込)

■ ゲストDJ

[SARASA プロフィール]

日本はもとより世界を股にかける国際的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る。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る。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る。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/>



■ ゲストバーテンダー

【「THE GREY ROOM」マネージャー 栗原 幸代 プロフィール】

ダイヤモンドホテル東京にてバーキャプテンとしてキャリアをスタート。早くもジャーディン・ワインズ&スピリッツ、HBA/MHD共催のカクテルコンペティション(マティーニ部門)で優勝を果たす。ストリングスホテル東京への移籍を経て、日本初進出となるマンダリンオリエンタル東京にてマネージャー代理、レストランマネージャーを歴任。2015年にはホテル内の全バーを統括するバー・マネージャーに就任。2019年にはシンガポールに渡り、レストラン「オルゴ」のゼネラルマネージャーとしてリニューアルを主導。現在は帰国し、銀座「THE GREY ROOM」のマネージャーとして活躍している。



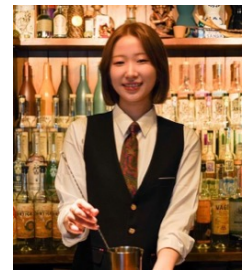
【ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「スカイギャラリーラウンジ レヴィータ」バーテンダー 花田美咲 プロフィール】

2012年にザ・プリンスパークタワー東京「スカイラウンジ ステラガーデン」に入社。翌2013年サントリー ザ・カクテルアワードリキュール部門で最優秀賞を受賞。2014年にはHBA 東京支部主催の創作カクテルコンペティション『東京愛らんど』ジュニア・レディーズ部門で優勝とネーミング賞を獲得。2017年には第9回 HBA コンペティション キリンカップで準優勝を果たす。2016年よりザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町「スカイギャラリーラウンジ レヴィータ」にて勤務し、現在もそのキャリアを重ねている。



【「Bar 若林」バーテンダー 古山 凜々香 プロフィール】

様々な飲食店での勤務経験を経て、テキーラやメスカルの奥深さに魅了される。2024年、学生生活と並行して東京・蒲田の「BAR 若林」でアルバイトとしてバーテンダーのキャリアをスタート。2025年に専門学校を卒業後、同店に正社員として入社。同年5月には「FUKUJU SAKE COCKTAIL COMPETITION 2025」にてトップ3のファイナリストに選出されるなど、早くも注目を集めている。クラフトスピリッツを軸に、テキーラやメスカルの多様性とストーリーを一杯のカクテルで表現。若さと情熱を武器に、ゲストとの一期一会を大切にしている。現在も、日々バーカウンターでの実践を通して研鑽を重ねている。



「コーディゴ 1530」商品概要



「コーディゴ 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「コーディゴ 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最適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「コーディゴ 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「コーディゴ 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レガントさを兼ね備えた「コーディゴ 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「コーディゴ 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) 「コーディゴ 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

※「コーディゴ 1530 レポサド」「コーディゴ 1530 オリヘン」は本イベントでの提供はございません。

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(パステイス)、バランタイン、シーバスリーガル、ロイヤルサルート、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。

【メディアご掲載時のお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <https://www.bernod-ricard.com/ja/locations/japan>

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

PR代理:株式会社杉山PR&ブランニング 担当/豊島 美樹 [TEL] 03-5468-7791 [Email] miki@sugiyama-pr.co.jp