

韓国の人気バーからゲストバーテンダーを迎えるカクテルイベント
「The Summer Pour with Código 1530」を
2025年8月5日(火) マンダリンバーにて開催！
メキシコの無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」を使用した
オリジナルカクテルを一夜限定で提供



ペルノ・リカル・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、韓国・ソウルで人気のバーでAsia's 50 Best Bars 2025にて第52位にランクインしたばかりの「Pine & Co」からDUUI HONGをゲストバーテンダーに迎え、無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」を使ったオリジナルカクテルを提供するイベント「The Summer Pour with Código 1530」を、2025年8月5日(火)、マンダリン オリエンタル 東京 マンダリンバーにて開催します。

「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、世界中で愛飲されています。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で手作業で収穫しています。また熟成には、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。

日本では、熟成の異なる「コディゴ 1530 ブランコ」、「コディゴ 1530 ロサ」、「コディゴ 1530 レポサド」、「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。

このたびのカクテルイベント「The Summer Pour with Código 1530」では、先日発表されたAsia's 50 Best Bars 2025にて第52位にランクインした韓国・ソウルの「Pine & Co」で活躍するDUUI HONGが、「コディゴ 1530 ブランコ」と「コディゴ 1530 レポサド」を使用したオリジナルカクテルを含む、全4種類の独創的なドリンクを一夜限りでご提供します。ぜひこの機会に、その繊細かつ豊かな味わいをお楽しみください。

イベント概要および「コディゴ 1530」の製品情報は次ページ以降をご覧ください。

(※1)「コディゴ 1530 ブランコ」は未熟成

「The Summer Pour with Código 1530」概要

【日時】 2025年8月5日(火) 19:00～ 23:00

【場所】 マンダリンバー

東京都中央区日本橋室町2-1-1 マンダリン オリエンタル 東京 37階

【料金】 3,300円～(税込、サービス料別)

【ホームページ】 <https://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/dine/mandarin-bar>

【「Pine & Co」について】

韓国・ソウルに店舗を構え、2025年7月に発表された「Asia's 50 Best Bars」にて第52

位にランクインした実績をもつ、隠れ家的カクテルバー。

80～90年代のソウルの雰囲気と最先端のカクテル技術が融合する空間で、独創性と遊び心あふれる一杯を提供する、アジアを代表する実力派のバー。

「Pine & Co」Instagram https://www.instagram.com/pineandco_seoul/



【DUUI HONG プロフィール】

「Pine & Co」のCEO兼ヘッドバーテンダーとして、韓国の伝統と現代的な感性を融合させた独創的な一杯を生み出し続けています。洗練された技術と遊び心を併せ持ち、アジアのバーシーンで高く評価されているバーテンダーです。



「コディゴ 1530」商品概要



「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

※「コディゴ 1530 ロサ」「コディゴ 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（パスティス）、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