

**熱狂のラテン音楽 クンビアが日本を席卷！
無添加プレミアムテキーラ「コディゴ 1530」が、
本場メキシコの庶民のためのダンスパーティー「バイレ」を再現！**

ラテン音楽のレジェンド Discos MorelosとDJ Tropicazaを迎え、
2025年10月2日(木)-13日(月)、東京・横浜・大阪・沖縄・広島の全国9箇所でイベント開催決定！



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」は、2025年10月2日(木)～13日(月)の期間、ラテン音楽シーンを牽引する伝説的DJ Discos Morelos(ディスコス・モレロス)と、「音楽の考古学者」とも呼ばれるDJ Tropicaza(トロピカサ)を招聘し、全国9カ所を巡るDJツアー「“DEEP CUTS CUMBIA” Discos Morelos & DJ Tropicaza Japan Tour 2025 ～Sponsored by Código 1530 Tequila」を開催いたします。

本ツアーでは、各会場で「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」を使用した特製カクテル(パロマ、バタンガ、ネグローニ、ハイボールなど)やショットを提供。本場のテキーラをお楽しみいただきながら、メキシコシティのストリートカルチャーから生まれた庶民のためのダンスパーティー「バイレ」を再現したような熱狂のクンビアが体感できる貴重な機会です。

巨大なサウンドシステム「ソニデロ」から放たれるクンビアのビートに呼応し、老若男女が自由に踊り出すこの文化は、ジャンルも年齢も超えて音楽でつながるコミュニティそのものであり、ローカルのエネルギー、DIY精神、“踊ることで自分を表現する”という美学が息づいています。

その魂を持ち込むのは、75歳にしてなお現役の伝説的レコードディーラーで、プロデューサー、トロピカル・ミュージックDJとしてメキシコのクンビア・ムーヴメントを牽引し、今回ついに初来日するDiscos Morelos。ラテン音楽の歴史と深層をめぐる旅のようなDJプレイで世界的に評価され、2019年以來の来日となるDJ Tropicaza。メキシコから世界中の音楽ラヴァーをそのディーブな選曲と圧倒的なグルーヴで魅了する二人が日本のファンを熱狂させます。

ラテン音楽と無添加・クラフト製法で古代からの伝統を守り続けて造られるプレミアムテキーラ「コディゴ1530」のピュアな味わいが融合し、まるでメキシコシティのブロックパーティーに紛れ込んだような熱狂と多幸福感に満ちた一夜を実現。音楽とテキーラが織りなす“一度きりの忘れられない体験”にご期待ください。

「“DEEP CUTS CUMBIA” Discos Morelos & DJ Tropicaza Japan Tour 2025 ～ Sponsored by Código 1530 Tequila 」 概要



【出演者】 Discos Morelos、DJ Tropicaza
【期間】 2025年10月2日(木)～10月13日(月)
【場所】 全国9カ所(東京・横浜・大阪・沖縄・広島)

【ツアースケジュール】

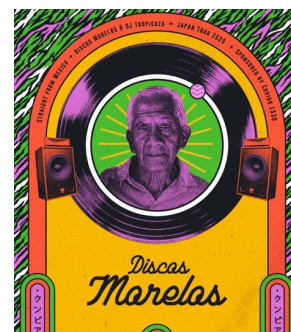
2025年10月2日(木) 20:00-27:00 BLOODY ANGLE Dougen Tong(東京・渋谷) Instagram [@bloodyangledougentong](#)
2025年10月3日(金) 21:00-Close Breakthrough @The Room(東京・渋谷) Instagram [@theroom_shibuya](#)
2025年10月4日(土) 19:00-23:00 Rotary(横浜) Instagram [@rotary_bar](#)
2025年10月6日(月) 21:00-24:00 El Lequio(沖縄) Instagram [@el_lequio_okinawa](#)
2025年10月8日(水) 17:00-Close Borrachos(沖縄) Instagram [@borrachos.okinawa](#)
2025年10月9日(木) 20:00-25:00 El Malo(沖縄) Instagram [@el_malo_okinawa](#)
2025年10月11日(土) 18:00-24:00 Tequila Bar & Grill(沖縄) Instagram [@tequila_okinawa](#)
2025年10月12日(日) 13:00-19:00 Comer Mucho(広島) Instagram [@comermucho_tacos](#)
2025年10月13日(月) 17:00-23:00 Noon+CAFE(大阪) [Event Page](#)
※DJのプレイ時間は会場によって異なります。またイベント時間は変更になる可能性があります。

【ゲストDJ プロフィール】

■ Discos Morelos(ディスコス・モレロス)

ラテン音楽シーンの生ける伝説、Discos Morelos。現在75歳の彼は、1970年代後半から中南米を旅しながらレコードを発掘し、メキシコのストリート文化「ソニデロ(移動式サウンドシステムによるブロックパーティ)」の礎を築いてきた。

クンビア、サルサ、ルンバ、チーチャ、グアラチャといったトロピカル&アフロ・カリブ音楽に対する深い知識と選曲センスは比類なく、今なおメキシコ各地のフェスやパーティで絶大な信頼を集めている。その催眠的でグルーヴィーなプレイは、音楽ディガーやダンサーたちから熱いリスペクトを受けており、今回ついに日本初来日！待望の夜が、まもなくやってくる。



■ DJ Tropicaza(トロピカサ)

DJ、音楽研究者、ラジオホスト、そして筋金入りのレコードマニアとして、メキシコシティを拠点に活躍する音楽家。これまでに中南米各地を旅し、埋もれていた名盤や失われた音楽遺産を丹念に掘り起こしてきた。深い音楽知識と抜群のセンスにより、Gilles Peterson主宰のBrownswoodや、Light in the Attic、Analog Africa、Vampi Soulといった世界的レーベルのラジオ番組、コンピレーション、リイシュー作品にも多数フィーチャーされている。

この20年間でアメリカ、ヨーロッパ、アジアの様々なステージに立ち、ラテンアメリカ音楽文化のアンバサダーとして世界中の観客を魅了。彼のDJセットは、忘れられたレコードに新たな命を吹き込み、フロアを揺らすグルーヴで、今なおグローバルな影響力を放っている。



一夜限定「El Lequio」イベント概要

10月6日(月)は、「ASIA'S 50 BEST BARS」に沖縄のバーとして初めてランクインし、「ASIA'S 50 BEST BARS 2023」で80位を獲得した、琉球と南米の文化を随所で楽しめる「El Lequio(エルレキオ)」でスペシャルイベント「LEGENDS AFTER DARK Sound & Mixology」を開催します。

Discos MorelosとDJ Tropicazaに加え、アメリカの名門バー「Jewel of the South」の共同経営者 兼 ビバレッジディレクター Chris Hannahをゲストバーテンダーとして迎え、ラテン音楽とカクテルのレジェンドが国を超えて共演。「コディゴ 1530」アンバサダーのSARASAもゲストDJとして登場します。

レジェンドたちによる本場メキシコのディープなクンビアのリズムと、「コディゴ 1530」のスペシャルカクテルがお楽しみいただける伝説の夜となります。

【日時】 2025年10月6日(月) 21:00 - 24:00

【場所】 El Lequio

沖縄県那覇市安里1-3-3 安里家ビル1F

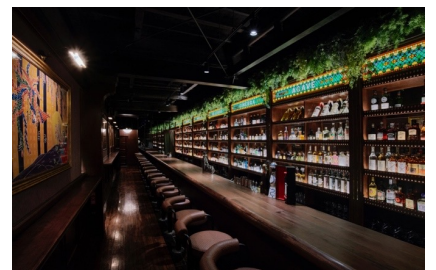
@el_lequio_okinawa https://www.instagram.com/el_lequio_okinawa/

【ゲストバーテンダー】 Chris Hannah (Jewel of the South)

【スペシャルゲストDJ】 Discos Morelos 、 DJ Tropicaza

【ゲストDJ】 SARASA (「コディゴ 1530」アンバサダー)

el LEQUIO



【ゲストバーテンダー プロフィール】

■ Chris Hannah (クリス・ハンナ)

アメリカ・ニューオーリンズの「Manolito」と「Jewel of the South」の共同創設者兼パートナーであり、「Jewel of the South」ではビバレッジディレクターも務める。ニューオーリンズのバー「French Quarter」で21年間バーテンダーを務めてきたうち、14年以上を「Arnaud's French 75 Bar」の経営に費やし、2017年「James Beard Award」で最優秀バープログラム部門を受賞した。

2018年にはデュメイン通りにキューバンバー「Manolito」を共同創業。2019年にはセントルイス通りに「Jewel of the South」を開店。同店のバーを率いる彼は、2022年に「Tales of the Cocktail Best U.S. Restaurant Bar award for 2022」のBest American Restaurant Barを受賞。同年には、「Tales of the Cocktail」のBest Bartender of the yearも受賞した。

2023年には「Jewel of the South」が「WORDL'S 50 BEST BARS」にランクイン。彼の指揮の下で展開されるカクテルプログラムは、現代的でありながら歴史に深く根ざしている。そして2024年、「Jewel of the South」は再び「James Beard Award」においてアメリカの最優秀バーに輝いた。



【ゲストDJ プロフィール】

■ SARASA

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/>



「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(甘味料、香料、着色料すべて不使用)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レガントさを兼ね備えた「コディゴ 1530 レボサド」、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 オリヘン」は本ツアーでの提供はございません。

ペルノ・リカルールについて

ペルノ・リカルールは、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、リカルール(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・リカルールの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカルールは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・リカルール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカルール・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・リカルール・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・リカルール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <https://www.pernod-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&プランニング 担当 / 豊島 美樹 [TEL] 03-5468-7791 [Email] miki@sugiyama-pr.co.jp