

## コアントロー×世界的名店「Zapote」スペシャルゲストシフト開催 メキシコから初来日のダザ・バエス氏による フランスとメキシコの物語を紡ぐ極上のカクテル体験 ～8月9日（土）・10日（日）に東京・大阪二都市にて～



レミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／代表取締役 ザビエ・タロ）が展開するプレミアム オレンジリキュール『コアントロー』は、メキシコの世界的名店「Zapote」から Daza Baez（ダザ・バエス）氏を招聘し、8月9日（土）Tokyo Confidential、8月10日（日）CANES & TALES WALDORF ASTORIA OSAKAにて、特別ゲストシフトイベントを開催いたします。

### 世界が注目する"楽園に隠れた名店"から初来日

今回来日するダザ・バエス氏は、メキシコ・リヴィエラマヤの楽園、ローズウッド・マヤコバ内にある美しいバー「Zapote（サポテ）」のバーリーダーです。Zapote は、North America's 50 Best Bars 初年度で第 11 位にランクイン、Best New Opening 賞も獲得した注目のバーで、それ以降も毎年リストにランクインし、さらに The World's 50 Best Bars の 51～100 位にも名を連ねています。また、Spirited Awards でも Best International Hotel Bar、Best Bar Team のノミネート歴があり、まさに"楽園に隠れた名店"として世界的な評価を受けています。

### 世界最高峰のカクテル体験を東京で

今回提供されるカクテルは、コアントローを使ったバーのシグニチャーマルガリータやスペシャルカクテルをはじめ、レミーマルタンそしてマウントゲイをベースとした限定カクテルを提供予定です。ダザ・バエス氏がメキシコの文化と伝統、そして現代的な感性を融合させて創り上げた特別なレシピで創り上げられています。コアントローの「COINTREAU CHANGES EVERYTHING」（コアントローはすべてを変える）のコンセプトのもと、メキシコの豊かな食文化とフランスの洗練された技術が会う、まさに唯一無二のカクテル体験をお楽しみいただけます。各カクテルには、マヤ文化やメキシコの伝統に根ざしたストーリーが込められており、味わいだけでなく、その背景にある物語も同時に体験いただけます。

メキシコの楽園から届く、メキシコのおもてなしの精神とフランスの伝統が融合した極上のカクテル体験。ダザ・バエス氏が紡ぐ物語とコアントローの魔法をご提供します。

## 【開催概要】

・提供カクテル4種（予定）：Milpa Margarita／VAMPIRITO／LUCIA／YA" AX"

### ① Tokyo Confidential ゲストシフト

・場所：Tokyo Confidential（東京都港区麻布十番1丁目6-1 The V-City 麻布十番 Place 9F）

・日時：8月9日（土）20:00～Sold Out

### ② CANES & TALES WALDORF ASTORIA OSAKA ゲストシフト

・場所：CANES & TALES WALDORF ASTORIA OSAKA

（大阪府大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館）

・日時：8月10日（日）20:00～23:00

### ■Dazaepv Muñoz Baez（ダザ・バエス）氏

メキシコはリヴィエラマヤの楽園、ローズウッド・マヤコバ内にある美しいバー「Zapote（サポテ）」から、Daza Baez（ダザ・バエス）がついに初来日。メキシコのラグジュアリーリゾートホテル、ローズウッド マヤコバ Zapote Bar バーリーダー。8年以上のグローバルな経験をバーで積み、ホスピタリティの芸術を通して忘れられない経験を築き上げることにキャリアを捧げ、カクテルメイキングだけではなく、物語を語り、つながりを築き、瞬間を提供することをモットーとしている。



### ■Zapote（サポテ）とは

Zapote は、North America's 50 Best Bars 初年度で第11位にランクインし、Best New Opening 賞も獲得した注目のバー。それ以降も毎年リストにランクインしており、さらに The World's 50 Best Bars の51～100位にも名を連ねています。また、Spirited Awards でも Best International Hotel Bar、Best Bar Team のノミネート歴があり、まさに“楽園に隠れた名店”



として世界的な評価を受けています。「Zapote」の名前の由来は、マヤの伝統文化で“おもてなし”の象

徴とされるザポテの木の果実「マメイ」。バーは、リヴィエラマヤの多彩で素晴らしい素材への敬意を込め、洗練されたメキシコの職人技とハシエンダ文化の温かいホスピタリティを融合させた空間です。そしてその魅力を日本に届けてくれるのが、唯一無二の存在、バエス。彼のミッションは、ただカクテルを作ることではありません。物語を語り、つながりを生み出し、記憶に残る体験を届けること。その想いを、ぜひ体験に来てください。

●公式 HP：<https://www.rosewoodhotels.com/en/mayakoba-riviera-maya/dining/zapote-bar>

### ■コアントローとは



メゾン コアントローは、1849年にフランスのアンジェで設立されたオレンジリキュールのパイオニアです。マルガリータやコスモポリタンなど、350種類以上のカクテルの中核をなす存在感は、今日でも受け継がれています。コアントローの特徴は、メゾン コアントローのマスター・ディスティラーに任された、甘みと苦みのあるオレンジの皮のエッセンスを絶妙なブレンドで抽出、調和し、蒸留することから生み出されます。ユニークで卓越したオーガニックなフレーバーを誇るコアントローは、世界中のバーテンダーや家庭のカクテル愛好家にとって欠かせないアイテムとなっています。創設者 エドゥアル・コアントローは語ります。「私は、クリスタルのような純粋さと繊細な味わいの、オレンジの皮の甘みと苦みの完璧なハーモニーによる繊細な味わいを求めて続けて、このリキュールに情熱を注ぎ続けているのです。」

●公式 HP：<https://www.cointreau.com/jp/ja/>

●公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/cointreau/>

【報道関係者からのお問い合わせ先】 レミーコアントロージャパン PR 事務局

担当：藤岡（03-6436-7821）MAIL：[rcj\\_pr@sora-hana.jp](mailto:rcj_pr@sora-hana.jp)