

COINTREAU

ANGERS・FRANCE・1849

【プレスリリース】
報道関係各位

2025 年 10 月 6 日
レミー コアントロー ジャパン株式会社

プレミアム オレンジリキュール コアントローが紡ぐ、世界のトップバー体験 The World's 50 Best Bars「ローダ・フーセツ」と「Tokyo Confidential」が 一夜限りのゲストバーテンディングを開催

開催：2025 年 10 月 14 日(火)20:00～

場所：Tokyo Confidential（港区麻布十番 1 丁目 6 - 1 The V-City 麻布十番 Place 9 階）



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、2023 年から The World's 50 Best Bars にランクインするスウェーデン・ストックホルムの「ローダ・フーセツ（Röda Husets）」と、Tokyo Confidential にて一夜限りのスペシャルイベントを 10 月 14 日（火）に開催します。

フランス・アンジェで 1849 年に創業したフランス産のプレミアム オレンジリキュール コアントローは、「SHAKE IT UP」の新コンセプトのもとに、カクテルでシェイクすることはもちろん、日常をシェイクすることで、大胆でワクワクする新しさを創造していきます。誕生から現在まで変わらぬ製法を守り続けると同時に、クリエイティビティや遊び心も追及する、唯一無二の存在として世界中で愛され続けています。

世界中のバーカルチャーを牽引するトップバーの祭典 The World's 50 Best Bars のオフィシャル オレンジリキュール パートナーであるコアントローがこの秋提案するのは、スウェーデン・ストックホルムの「ローダ・フーセツ」からバーテンダーのハンパス・トゥーンホルム（Hampus Thunholm）氏を招聘し、Asia's 50 Best Bars 2025 にランクインし、東京のバーカルチャーを牽引する「Tokyo Confidential」にて開催する、一夜限りのスペシャルなゲストバーテンディングイベントです。「ローダ・フーセツ」は、北欧のミニマリズムと自然への敬意をコンセプトに、季節の素材を最大限に生かした独創的なカクテルを提供することで知られています。世界のトップバーシーンを牽引するトップバーテンダーの創造性が、コアントローの芳醇なオレンジのアロマと共に東京の夜を彩ります。

コアントローは、その 170 年以上の歴史の中で、常にカクテル文化の中心にあり、バーテンダーの創造性を刺激し続けてきました。世界のバーシーンを支えるコアントローと、それぞれの都市の文化と哲学をカクテルで表現する 2 つのバー、三者が融合することで、国境を越えた特別なマリァージュが生まれます。一夜限りの競演に、ぜひご期待ください。

【開催概要】

日時：2025 年 10 月 14 日(火)20:00～ Sold Out にて終了

会場：Tokyo Confidential（港区麻布十番 1 丁目 6－1 The V-City 麻布十番 Place 9 階）

提供カクテル：

価格：各 2,200 円、Burnt Apple のみ 2,400 円（税・サービス料込）

・Strawberries & Fig

Cointreau, Strawberries, Toasted fig, Cream soda

・Garden Herbs

Cointreau, Mount gay, Telmont Réserve Brut, Coriander, Mint, Parsley

・Burnt Apple

Remy Martin 1738 Accord Royal, Big red love apple, Salt, Caramel

・Good Creme

The Botanist, Cream, Milk, Sweet vernal grass, Happie sour mix



ゲストバーテンダー プロフィール

ハンパス・トゥーンホルム（Hampus Thunholm）

ファーヴィーケン（ミシュランガイド二つ星）、エスペラント（ミシュランガイド一つ星）、シブミ（Bartenders' Choice Awards ベストニューカクテルバー）など、ホスピタリティ業界で豊富な経験を持つ。両親も同業界で活躍。この人生経験と献身的な姿勢により、Bartender of the Year（Bartenders' Choice Awards）に 2 回、Best new Cocktail Bar（Bartenders' Choice Awards および、Norse Bar Show）、Best Cocktail Menu、そして Best Signature Cocktail を 2 年連続で受賞し、Drinks International Bar World 100 Most Influential では 90 位を獲得。この経験が、スウェーデンの文化、食材、技術をすべてのドリンクに反映させた、ローダ・フセツ独自のドリンクプログラムの開発へと繋がる。



「ストックホルム、そしてスウェーデンで最も騒がしく活気のある場所で、北国の穏やかさと静けさを提供したいと考えています。それは、ハンパス・トゥーンホルムの世界に帰る、または足を踏み入れるような感覚です。都会的な雰囲気、家庭的な安らぎ、そして自然の静けさを同時に味わっていただけたら幸いです。」

■ローダ・フセツ（Röda Huset）について

The World's 50 Best Bars 2024 45 位、The World's 50 Best Bars 2023 31 位。ストックホルムのレストラン兼バー「Röda Huset（ローダ・フセツ）」、通称「赤い家」は、都会的な雰囲気の中その名の通り赤い建物の中にあります。著名なバーテンダー、ハンパス・トゥーンホルム氏が、エルダーベリーや地元のプラムなど、スウェーデン産の食材を活かしたカクテルを手がけています。「キャロット」は、アクアビットに甘酸っぱいコールドプレスのニンジンを組み合わせたもの、「フローズンハーブ」は、メインの材料にジンとトニックを合わせたものなど、斬新な一杯が楽しめます。カクテルは地図で紹介され、食材の産地を強調しています。年間気温が-30℃から+30℃まで変化するスウェーデンのような国では、本物の、正直な食材で作られたドリンクは、決して同じ味わいにはなりません。

Röda Huset の理念を語る上で欠かせないのは、おもてなし、スウェーデン産の食材、季節への適応、そして伝統です。

■ TOKYO CONFIDENTIAL について

トーキョーコンフィデンシャルは、一般的なカクテルバーの概念を打ち破る革新的なバーです。誰もが羽を伸ばしてくつろげる空間で、人種、国籍、性別問わず様々な人たちとコミュニケーションができる場所。東京タワーの素晴らしい眺望と共に、上質なドリンクを楽しみながら、ゲストを開放的な雰囲気へ誘います。

營業時間:月曜~土曜 18:00~1:00、日曜 18:00~24:00

HP:<https://www.tokyoconfidential.com/>

予約:ウォークインのみ

Instagram: @tokyoconfidentialbar



■コアントローについて

メゾン コアントローは、1849 年にフランスのアンジエ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、500 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せられた、スイートオレンジとビターオレンジの果皮のエッセンスを厳選し、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 エドゥアール・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/>
- 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

【商品に関するお問い合わせ先】 レミー コアントロー ジャパン株式会社マーケティング部

TEL : 03-6441-3025 MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com