



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】
報道関係各位

2026 年 1 月 22 日
レミーコアントロージャパン株式会社

「The World's 50 Best Bars」「Aisa's 50 Best Bars」オフィシャルパートナー
レミーマルタン・コアントローと卓越した才能の共演
アジア最高峰のバーテンダーを迎えた至高のカクテルイベント
ブルガリ ギンザ バー 「シンポジア」
【2026 年 2 月 6 日（金）開催】



“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）は、ブルガリ ギンザ バーで行われるカクテルイベント「シンポジア（SYMPOSIA）」において、アジアを代表する 2 名のトップバーテンダーをゲストに迎えた一夜限りのスペシャルイベントを 2026 年 2 月 6 日（金）に開催いたします。

今回の SYMPOSIA では、2025 年「The World's 50 Best Bars」および「Asia's 50 Best Bars」にランクインした躍進めざましいアジアのバーから 2 人のバーテンダーを迎え、一夜限りのコラボレーションを行います。1 人目は、バンコクの名門バー「BKK Social Club」にて高い技術力と表現力を兼ね備え、業界内外から大きな注目を集めるヘッドバーテンダー、ニン氏。2 人目はソウルを代表するバー「Bar Cham」のシニア・バーテンダーであるハッピー・チョイ氏。韓国の伝統素材や哲学を現代的なカクテルへと昇華させる独自のスタイルで、アジア屈指の評価を確立しています。併せて、多くの名門ホテルバーでの豊かな経験を持つブルガリ ギンザ バーのバーマネージャー、シモーネ・チャンブローネ氏もカクテルのクリエイションを行います。

「The World's 50 Best Bars」「Asia's 50 Best Bars」のオフィシャルパートナーであるコニャック・フィヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』とプレミアム オレンジリキュール『コアントロー』をメインに迎え、至高のカクテル体験をお届けします。さらに今回は、世界初のアイラ島産プレミアムジン『ザ・ボタニスト』、アイラ島の風土（テロワール）と原材料を重視するブルックラディもラインナップ。多様なクラフトマンシップと創造性が響き合う一夜限りの特別なカクテル体験をお楽しみください。

【開催概要】

- 開催時間：2026年2月6日（金）（金）19:00～22:30（L.O.）
- 場所：ブルガリ ギンザ バー（ブルガリ銀座タワー10階 東京都中央区銀座2-7-12）
- バーのご予約・お問い合わせ：TEL 03-6362-0510

【提供カクテル】 価格はすべて 3,400 円（税サ込）

【BKK Social Club】

1. SIDECAR

Remy Martin VSOP, Cointreau, Yellow Chartreuse, Lavander, Maple, Citrus
レミーマルタン VSOP、コアントロー、イエローシャルトリューズ、ラベンダー、メープル、シトラス

2. LYCHEE MARTINI

The Botanist, Lychee, Ginger, Citrus ザ・ボタニストジン、ライチ、生姜、シトラス

3. THE HIGHBALL

The Classic Laddie, Port Charlotte 10, Peach, Jasmine, Soda
ザ・クラシック・ラディ、ポートシャーロット 10 年、桃、ジャスミン、炭酸

【Bar Cham】

1. BEETER MAN

The Classic Laddie, Mint infused Botanist, Hope Mead, Cointreau, Acacia Honey, Lemon
ザ・クラシック・ラディ、ミント漬込ボタニスト、ホープミード、コアントロー、アカシア蜂蜜、レモン

2. CHESTNUT CARPONE

Remy Martin VSOP, Wangyulju, Fino sherry, Cinnamon Earl Grey, Yoghurt clarification,
Mascarpone sour cream, Chestnut
レミーマルタン VSOP、ワンユルジュ、フィノ・シェリー、シナモンアールグレイ紅茶、ヨーグルト清澄、マスカルポーネサワー
クリーム、栗

3. JEJU NEGRONI

Remy Martin VSOP, Solomon's seal & Dried Mandarin peel infused Gosporisul, Italian Bitter,
Sweet Vermouth
レミーマルタン VSOP、アマドコロユリ&マンダリン漬五苓散、ビターリキュール、スイートベルモット

BKK Social Club

フォーシーズンズ ホテル バンコクの内部に佇む BKK Social Club は、2020 年 2 月のオープン以来、バンコクのラグジュアリーシーンを世界基準へと押し上げた象徴的存在です。BKK Social Club のカクテルは、ネグローニやマティーニに代表される伝統的レシピを、上質なスピリッツ、精緻な温度管理、計算されたテクスチャーで昇華させ、アジアのみならずグローバルな注目を集め続けています。BKK Social Club は「2025 年世界のベストバー50」49 位、「2025 年アジアのベストバー50」19 位にライクインしました。

Bar Cham

伝統的な韓屋（ハノク）を改装し、2018 年にオープンしたソウルの Bar Cham は、韓国各地で育まれたローカルスピリッツや農産物に光を当て、土地に根ざしたカクテル体験を提供しています。その姿勢は国際的にも高く評価され、「2025 年世界のベストバー50」53 位、「2025 年アジアのベストバー50」6 位にランクインしました。韓国の伝統酒「ソジュ」の新たな可能性を追求し、独創的なカクテルを通じて現代的な嗜好品へと昇華させています。

ブルガリ ギンザ バー

ブルガリ ギンザ バーは、洗練された遊び心とともに、カクテル作りの芸術を楽しめる華やかな空間です。イタリアのスピリットを表現するカクテルメニューは、1960 年代を中心としたクラシックなイタリア映画から着想を得た 10 種類のユニークなカクテルを筆頭に、創造性とクラフトマンシップを感じさせるコンテンポラリーなカクテル、そしてカクテルとのペアリングも楽しめるお食事をご用意しています。ブルガリ ギンザ バーは、「2024 年アジアのベストバー50」86 位に初ランクインを果たしました。

●HP: https://www.bulgarihotels.com/ja_JP/bulgari-tokyo-ginza/Bulgari-Ginza-Bar

●Official Instagram: <https://www.instagram.com/bvlgariginzabardolci/>



レミーマルタンについて

1724 年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、300 年間、セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻なブレンドが創り出す、その力強さとエレガントさの絶妙なバランスが高い評価を受けるコニャック・フィース・シャンパーニュ『レミーマルタン』。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワー(葡萄栽培農家兼ワイン醸造家)をルーツとし、その誇りを胸に、いまこの時もフィース・シャンパーニュ・コニャックのみに特化したコニャックづくりを続けています。レミーマルタンのエンブレムであり、1870 年以来、レミーマルタンの全てのボトルを飾ってきた「地を足に、頭上の星をめざす」ケンタウロスは人間と自然の調和を象徴し、ブランドの価値観である情熱、独創性、寛容さ、勇敢さを象徴しています。レミーマルタンではボトルの素材を再生ガラスに変更する等、現代社会に活動する企業として、地球環境への影響を最小限に抑える取り組みを行っています。

レミーマルタンは「THE WORLD'S 50 BEST BARS」「ASIA'S 50 BEST BARS」「NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS」オフィシャルパートナーです。

ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/>

【報道関係者からのお問い合わせ先】レミーマルタン PR 事務局

担当：藤岡（070-8387-8541）MAIL：rcj_pr@sora-hana.jp