



【プレスリリース】
報道関係各位

2026 年 2 月 2 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 コアントローと 5 人のトップバーテンダーが紡ぐ マルガリータの新たな情熱

『コアントロー マルガリータ ウィーク』

開催：2026 年 2 月 8 日（日）～2 月 28 日（土）



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）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、世界中で愛されるクラシックカクテル「マルガリータの日（2 月 22 日）」を記念し、2026 年 2 月 8 日（日）から 2 月 28 日（土）まで『コアントロー マルガリータ ウィーク』を開催します。

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求する、唯一無二の存在として世界中で愛され続けています。

時代を超えて愛され続ける、カクテルの至宝「マルガリータ」。その味わいを支えてきた「コアントロー」は、バーシーンを牽引する圧倒的な感性を放つ 5 店舗のバーと共に、2 月 22 日の「マルガリータの日」を祝し、皆様と共に楽しむ『コアントロー マルガリータ ウィーク』を実施します。参画するのは、TIGRATO（東京・四ツ谷）、Newjack（神奈川・横浜）、BW CAVE（東京・渋谷）、Flying Bumblebee（東京・代官山）、BAR CONNECT（東京・中野）。各店舗の情熱あふれる気鋭のバーテンダーが、伝統的な「マルガリータ」の起源にまつわるストーリーや味わいの重なり、素材などから再構築した「オリジナル・マルガリータ」をお楽しみいただけます。

さらに期間中、それぞれの店舗で「オリジナル・マルガリータ」を注文すると、先着順で「コアントロー」のオリジナルグッズ、またはミニチュアボトルがもらえるキャンペーンも実施。5 人のバーテンダーが手がける、カクテルの境界を押し広げる創造性あふれる新時代の「マルガリータ」を、ぜひ味わってみてください。

【開催概要】

名称：コアントロー マルガリータ ウィーク

日時：2026年2月8日（日）から2月28日（土）

詳細はこちら: <https://www.bar-times.com/contents/152269/>

参画店舗：※アルファベット順

◆BAR CONNECT／大澤 裕也氏

住所：東京都中野区中野5丁目50-4 リカム10ビル B1

Tel：03-4500-2106

営業時間：18：00～25：00

定休日：不定休 ※営業日・営業時間は変更となる場合がございます。あらかじめご確認ください。

instagram： <https://www.instagram.com/bar.connect/>

提供カクテル：

Souvenir Margarita

フランス語で、“思い出のマルガリータ”という意味を持つ一杯。赤ワイン樽で熟成されたテキーラをベースに、自ら赤ワインとバラ、塩を使って製作した赤ワインソルトを、グラスのリムド用として使用。口どけの良さとほろ苦さを引き出し、切なさや情熱といった感情を味わいに重ねています。また、赤紫蘇ビターズを数滴加えることで、やわらかな苦味と奥行きを持たせています。



BAR CONNECT（バー コネクト）について

中野ブロードウェイ近くの路地裏に佇む、オーセンティックバー「BAR CONNECT」。煉瓦の入口を抜けた先には、地下へと続く静かな空間が広がる。店内はカウンター7席をメインに2名掛けテーブルが3つ。コンクリートを基調としたモダンな設えの中で、ゆったりとグラスに向き合える落ち着いた時間が流れている。店名の「CONNECT」には、人と酒、人と人、そしてバーとの縁をつなぎたいという想いが込められている。初めて訪れる人も自然と肩の力が抜け、静かにグラスを傾けられる一軒。

◆BW CAVE／鈴木 敦氏

住所：東京都渋谷区宇田川町41-29 石井ビル 2F

Tel：03-6712-7325

営業時間：18：00～25：00

定休日：水曜・木曜 ※営業日・営業時間は変更となる場合がございます。あらかじめご確認ください。

instagram： https://www.instagram.com/bw_cave

提供カクテル：

Banarita

バナナとマルガリータを掛け合わせたカクテル。ベースにはカカオの香りをまとわせたテキーラを使い、そこにコアントローと自家製のバナナフレーバー・ベルモットを合わせました。さらに、マルガリータの象徴ともいえるリムを塩ではなく、あえて八丁味噌の粉末に置き換え仕立てました。



BW CAVE（ビーダブリューケイブ）について

タップから注がれる“生カクテル”を主軸に据えたバー。あらかじめ完成させたカクテルをサーバーに仕込み、生ビールのように注いで提供するスタイルが大きな特徴。加水や温度、味わいのバランスまでを事前に設計することで、いつ訪れても安定した完成度の一杯を楽しむことができる。店内は洞窟（CAVE）を思わせる落ち着いた雰囲気、バーならではの緊張感と酒場の気軽さが同居する。肩肘張らずにカクテルを味わえる、新しいスタイルの一軒。

◆Flying Bumblebee／五十嵐 愛氏

住所：東京都渋谷区代官山町 1 3－7 ベルビー代官山 B1

Tel：03-6455-1185

営業時間：17：00～24：00(L.O23：30)

定休日：不定休 ※営業日・営業時間の変更は Google map をご確認ください。

instagram：https://www.instagram.com/flying_bumblebee0807/

提供カクテル：

Yellow Jade Margarita

“黄色い翡翠”を意味する Yellow Jade。テキーラにインフューズしたジャスミンティーのほろ苦さに、パッションフルーツとカルダモンの酸味、ベルガモットの香り、そしてコアントローの甘みが重なり合う、香り高い素材を組み合わせた一杯。すっきりとした飲み心地に仕上げました。



Flying Bumblebee（フライング バンブルビー）について

開放感のあるアイランドカウンターが印象的な一軒。落ち着いたトーンでまとめられた店内は、ひとりで静かにグラスを傾けたい夜から、デートや大切な人と過ごす時間まで、さまざまなシーンに自然と馴染む。海外での経験を持つバーテンダーが在籍し、イメージを伝えれば、その場にふさわしいオリジナルカクテルを提案してくれるのも魅力のひとつ。銘酒とともに、丁寧につくられた一杯を味わえる空間。

◆Newjack／安孫子 優氏

住所：神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2 丁目 1 9 山本ビル 4F

Tel：045-534-6024

営業時間：18：00～25：00

定休日：無休 ※営業日・営業時間に変更となる場合がございます。あらかじめご確認ください。

instagram：https://www.instagram.com/newjack_yokohama/?hl=ja

提供カクテル：

Sunlit Margarita

寒く、気分も沈みがちな冬の時期だからこそ、マルガリータを通して明るい時間を届けたい——そんな想いから考案した一杯。コアントローを主役に据え、メキシコでは太陽や祝福を象徴する花・マリーゴールドのディスティルを重ねました。グラスの縁には、オレンジピールとホワイトペッパーを合わせたソルトをハーブで施し、一口ごとに香りや印象が少しずつ変わって、立体的に楽しめるように工夫しています。



Newjack（ニュージャック）について

カジュアルさと本格的なバークオリティを併せ持つ一軒。店内はモダンで開放感のある空間が広がり、カウンター席からソファ席まで、シーンに合わせて使い分けができるのも魅力的。バーテンダーとの距離が近く、会話を楽しみながら過ごせる心地よさ。クラシックからオリジナルまで幅広いカクテルに加え、フードメニューも充実。バーでありながらダイニング感覚でも楽しめる点も特徴のひとつである。肩肘張らずに立ち寄れる、横浜の夜に寄り添うバー。

◆TIGRATO／高宮 裕輔氏

住所：東京都千代田区六番町 1 3－6 ASビル

Tel：03-5214-1122

営業時間：月-土 12:00-23:00（ランチセット 12:00-14:00、ディナーセット 17:00-20:00 で提供）、
祝日 14:00-18:00

定休日：日曜日

※営業日・営業時間に変更となる場合がございます。あらかじめご確認ください。

instagram：https://www.instagram.com/tigrato.cafe_bar/

提供カクテル：

Coffee Drop Margarita

スタンダードなマルガリータに 10ml のコーヒーを加えた、シンプルなツイスト。コーヒーはシェイクせず、あえて最後にドロップすることで、グラスの中にマルガリータの爽やかさと、コーヒーの香りと苦味が共存します。最初はマルガリータの軽やかさが、次第にコーヒーのニュアンスが重なる新しいマルガリータです。



TIGRATO（ティグラート）について

昼はジェラートとコーヒーを提供するカフェとして、夜は本格的なカクテルを楽しめるバーとして営業する一軒。自家製ジェラートは、季節の素材を活かした甘さ控えめの仕立てが特徴で、フルーツやナッツなど素材本来の風味を大切にしている。食後の一杯にも心地よく寄り添う存在。夜の時間帯には、高宮氏が手がけるクラシックカクテルやコーヒーカクテルが並ぶ。素材同士の相性を丁寧に組み立てた一杯が、カフェとバーの境界を自然につないでいる。

■コアントローについて

アイコニックなオレンジリキュールの考案者でありカクテル文化のパイオニアでもあるメゾン・コアントローは、1849 年、フランスのアンジェで創業しました。リキュールの製造・蒸留で培ってきた専門知識を基盤とするレガシーを背景に、コアントローは今もなお、マルガリータやコスモポリタンをはじめとする、時代を超えて愛されるクラシックな 500 種類以上のカクテルのベースとなっています。コアントローは、スイートオレンジとビターオレンジの果皮を厳選し、蒸留することで生み出され、メゾンのマスター・ディスティラー、キャロル・カンタンがこのプロセスを見守ります。

2026 年、コアントローはこれまでにない新たなブランドプラットフォーム「Shake it Up」を発表し、カクテル造りを創造性とながりが生まれる場と位置づけ、その魅力を伝えます。「Shake it Up」は単なるキャッチフレーズではなく、様々な要素をミックスし、常識に挑み、新世代にふさわしいカクテル文化の再考を呼びかけるメッセージです。卓越した品質と汎用性を誇るコアントローは、世界中のバーテンダーやカクテル愛好家にとって欠かせない存在となっています。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 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