



【プレスリリース】
報道関係各位

2026年2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」が登場
「マルガリータの日」 8th Celebration Party 2026
コアントローのマルガリータづくりが体験できる

【開催：2月15日（日）13:00-17:00／会場：RIDE（天王洲アイル）】



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、世界で最も有名なカクテルの一つ、マルガリータを皆で楽しみ祝す特別な一日「マルガリータの日（2月22日）」を記念したイベント、『「マルガリータの日」8th Celebration Party 2026』に出展することが決定しました。

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。

8回目の開催となる毎年恒例の人気イベント「マルガリータの日」Celebration Party。世界で愛される多彩なテキーラのテイスティングや、それぞれのブランドが手がける個性豊かなオリジナルマルガリータが飲み放題となり、会場を回りながらお気に入りの一杯を見つけることができます。クラシックなマルガリータのレシピに欠かせない「コアントロー」が本イベントにて提供するのは、コアントローを使い自分だけの理想のマルガリータを創り上げる特別な体験です。ベースとなるテキーラと、その味わいを引き立てるコアントローの絶妙なバランスによって、表情を変えるマルガリータの奥深さを知る貴重な機会をご提案します。監修には横浜「Newjack」ヘッドバーテンダーである安孫子優氏、さらに当日は、野毛「AMANDA Jazzy standing bar」のオーナーバーテンダー、小山裕加氏、広尾にあるバー「DBL」のバーテンダー中崎智代氏がお一人おひとりにレクチャーをし、初心者の方でも、バーさんがらの本格的なマルガリータをお楽しみいただけます。

多くに親しまれているカクテル、マルガリータの多彩な魅力をお楽しみいただけるイベントにて、世界中のバーテンダーが信頼を寄せる、コアントローの芳醇なオレンジの香りとフレッシュな味わいをご体験ください。

【開催概要】

名称：「マルガリータの日」 8th Celebration Party 2026

日時：2026年2月15日（日）13:00-17:00

会場：RIDE（品川区東品川2丁目2-24 天王洲セントラルタワー 1F キャナルガーデン）

チケット：前売り5,000円 / 当日6,000円（税込）

※フリードリンク（テキーラ&メスカル、マルガリータ10種類以上）、再入場可

内容：コアントロー・マルガリータづくり体験コーナー

バーテンダーによるレクチャーを受けながら、どなたでも無料で参加できます

監修： Newjack／安孫子優氏

バーテンダー：AMANDA Jazzy standing bar／小山裕加氏

DBL／中崎智代氏

チケット購入サイト：<https://peatix.com/event/4668909>

■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つ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。エドワール・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