

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、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。

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、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、バーさな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。

TEL : 03-6441-3025 MAIL: [RCJ\\_PR@remy-cointreau.com](mailto:RCJ_PR@remy-cointreau.com)