

世界中で愛されるプレミアム オレンジリキュール コアントロー
「COINTREAU Symphony in Bloom “オレンジの旋律”」を
テーマとしたフラワーアートが登場

日時：2026年3月13日（水）～6月7日（日）

場所：東京ミッドタウン ガレリア3階 他（東京都港区赤坂9丁目7-1）



静かに鳴る一音 - A SOFTLY SOUNDING TONE

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、『Flower Art Award 2026 in TOKYO MIDTOWN』とコラボレーションし、東京ミッドタウンにてフラワーアートインスタレーションを展開することが決定いたしました。

1849年にフランス・アンジェで創業して以来、150年以上にわたり世界中で愛され続けるコアントロー。厳選したオレンジの魅力を最大限に引き出した華やかな香りと自然な甘さは、ミクソロジーにおける無限の可能性を広げる唯一無二のリキュールです。同時に、オレンジ農園からグラスまで一貫した環境・社会への責任を掲げ、原材料のトレーサビリティ確保、再生可能エネルギーの100%活用など、サステナビリティへの具体的な取り組みを続けています。それらを通じて、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。

今回のコラボレーションテーマは、「COINTREAU Symphony in Bloom “オレンジの旋律”」。コアントローの豊かな世界観を「一滴のリキュールが、十二の花楽章を生む」というコンセプトのもと、フラワーアートで表現します。Flower Art Award 2024 チャンピオンであり、フランス「アートフローラル国際コンクール」世界グランプリを受賞したフラワーアーティスト

ASAKO 氏が制作を担当。全 12 楽章の〈フローラル・シンフォニー〉が東京ミッドタウン・ガレリアのショーケースを彩り、来場者がひとつひとつの作品を巡るたびに、12 種類の「花の音楽」が静かに、鮮やかに広がります。

また、Flower Art Award 2026 表彰式では、コアントローアワードが設けられるとともに、特別コラボレーション・パフォーマンスも実施予定です。ミュージシャン YOSHIKI 氏のコンサート装飾で知られるフラワーアーティスト曾我部翔氏と、気鋭のフリースタイルダンサー AYA ALANAY（アヤ・アラネイ）氏が競演。コアントローが象徴する「創造」「解放」「つながり」を、花と身体表現を融合させた五感体験型パフォーマンスとして披露します。

コアントローの自由な精神と日本が誇るフラワーアートの創造力が共鳴しあうこのコラボレーションを通じて、訪れるすべての人に楽しさをお届けします。

開催概要

名称：COINTREAU x Flower Art Award 2026 in TOKYO MIDTOWN

展示日時：2026 年 3 月 13 日（金）～ 6 月 7 日（日）

場所：東京ミッドタウン ガレリア 3 階（一部 1 F プラザゲート入り口付近）

（〒107-0052 東京都港区赤坂 9 丁目 7-1）

内容：東京ミッドタウンのショッピングエリア、ガレリアの柱ショーケースに、コアントローをモチーフにした特別インスタレーションを展示（全 12 作品）。フラワーアーティスト ASAKO が制作を担当。

テーマ：COINTREAU Symphony in Bloom "オレンジの旋律"

料金：無料

● Flower Art Award 2026 in TOKYO MIDTOWN について

Flower Art Award は 25 年の歴史を持つ、革新的なアイデアで豊かな明日を創造する気鋭のフラワーアーティストを支援し国際舞台へ送り出すアートコンペです。今年には「MUSIC FOR FLOWERS（花が奏でる讃歌）」をテーマに、3 部門のハイレベルなフラワーコンペやフレッシューズのためのエキシビションなどを開催。各コンペの応募作品を東京ミッドタウン館内に展示します。

【期間】 2026 年 3 月 13 日（金）～ 3 月 29 日（日）

【場所】 ガレリア 1～3F 各所

【主催】 フラワーアートアワード実行委員会（プレインズ株式会社）

【詳細】 <https://www.flowerartaward.com/>

■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