

Welcome Margarita

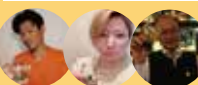
Margarita of the Year 2019-2021 優勝マルガリータ



2019
Clear Tomato Margarita

2020
Flor de Manzana

2021
Verde Amarillento



柳田 直哉
(Mexican Dining AVOCADO新宿三丁目店)
三上 麗 (旬膳 舞はせ川)
野村 励 (Bar Gracias)

向山 直孝 (Bar Liquid Ruby)
小栗 絵里加 (Algernon Sinfonia)
垣内 亜希 (CURTAIN CALL)

鶴巻 大地郎 (AGAVE)



Cointreau Frozen Margarita コアントローフロズンマルガリータ

2018年にメキシコ・アカプルコで誕生してから70周年を迎えたマルガリータのオリジナルレシピにはコアントローが指定されています。
本日は2種類のフロズンマルガリータをお楽しみください。

物販コーナー

LOBMEYR ロブマイヤー

オーストリアを代表する高級グラスメーカー、「ロブマイヤー」から初のテキーラグラス「Tequila Phantasie テキーラファンタジー」をご紹介します。シンプルでエレガントなデザインは、深みのある香りと味わいを堪能いただくのに最適です。



Begonia Rina ベゴニアリナ

ラテンの国々から生み出される色やアート、そこに暮らす人々の人間らしさに魅せられ、メキシコのモチーフやラテン女性を描く画家の作品を展示販売致します。



Nostálgica ノスタルヒカ

ブーゲンビリアの生け垣、道なき道をゆく背中、頭にのせた大きな膝かご...郷愁やぬくもり、アイデンティティが感じられるモノコトに心を揺さぶられ連れるメキシコ民芸。その一端をご紹介します。



Cariño カリーニョ

メキシコ政府認定業者のタラベラ焼を中心に、日本で入手困難なメキシコ陶磁器をイベント限定で展示販売します。(一部受注販売)



試飲コーナー

テキーラ&メスカルの試飲ブランドはこちらからご覧ください。

〔運営協力〕
株式会社武蔵屋/TEQUILA MUCHO



FLOOR MAP



Margarita Day

2月22日は「マルガリータの日」!
マルガリータを飲んでお祝いしよう!

「マルガリータの日」
Celebration Party 2022

2/20 [SUN] 14:00-18:00

〔会場〕RIDE (天王洲アイル)
〔後援〕メキシコ大使館

メキシコ JUA ST
メキシコ大使館

オフィシャルサイト
www.margaritaday.jp

Margarita Tequila Mezcal Agave Spirits Free

「マルガリータの日」とは?

アメリカで制定されたNational Margarita Dayと同日の2月22日を、日本でも2018年にメキシコ大使後援のもと「マルガリータの日」として制定。JUA STが運営・プロモーションを担当しています。

〈新型コロナウイルスへの対策および注意事項〉

- 試飲、お食事以外の時間はマスクの着用のご協力をお願いします。
- お酒の提供がございますので、飲酒予定の方はお車でのご来場はご遠慮ください。
- 事前登録またはチケット購入のない方はご入場いただけません。
- 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、以下の項目に該当する方はご入場いただけません。
(1) 体温37.5℃以上の方 (2) 強い倦怠感・咳・咽頭痛・息苦しさ等の症状がある方 (3) 味覚・嗅覚異常などの症状がある方 (4) ご本人または家族が濃厚接触者として自宅待機中の方
- 入口での検温・アルコール消毒のご協力をお願いします。
- お飲み物やお料理は他のお客様と共有せず、お一人様ずつお楽しみください。
- 開催中、体調不良を感じた方は、ご自宅にお帰りお休みください。
- 飲み過ぎに注意し、こまめに水を飲みましょう。

【STOP! 20歳未満飲酒】20歳未満の方、妊娠・授乳期の方、運転される方などは飲酒をおやめください。

〔主催〕JUA ST 〔後援〕メキシコ大使館 【オフィシャルサイト】小針信梧 (LiquorPage) 【デザイン】株式会社DESCANSO

Margarita of the Year 2022 *menu*

2022年NO.1のマルガリータを、来場者の方々の投票によって決める「Margarita of the Year 2022」。

テキーラ&メスカルの各ブランドを使用し、トップバーテンダー達によって考案された14種のスペシャルなマルガリータは、会場内で自由にお楽しみいただけます。自分好みのマルガリータに投票しましょう！

[撮影] 小針真悟(LiquorPage) [撮影グラス] ロブマイヤー

no.1 El Chapo



アルトス プラタ 30ml
自家製テパチェ 20ml
自家製パープルコーンシロップ 10ml
レモンジュース 15ml
自家製ビターズ 2dash

【ベースブランド】アルトス
【輸入元】ベルノ・リカル・ジャパン株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー グローブスター オールトファッション

Bartender



萩島渉
No.

Sullivan Gouvea
Cabin Nakameguro

no.2 RENACER(レセナル)



エスポロン レボサド 30ml
ベルガモットジュース 50ml
自家製チンザノアスティコーディア 10ml
ホワイトカカオリキュール 10ml
アップサンビター 2dash
※グラスのふちにソルティチョコレート

【ベースブランド】エスポロン
【輸入元】CT Spirits Japan株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー バトリシアン シャベットグラス

Bartender



小川尚人
ブランドアンバサダー



齊藤雅俊
Bar ICHINANA

no.3 Armonía del prado



エルチャロ ブランコ 30ml
ジファール・フルールドスロソヴァージュ
(エルダーフラワー) 15ml
バイナップルジュース 30ml
ライムジュース 10ml
アガベシロップ希釈 5ml
アップサン 1dash バジルリーフ 3枚

※グラスのふちに塩・ブラックペッパー
【ベースブランド】エルチャロ
【輸入元】株式会社コート・コーポレーション
【撮影グラス】ロブマイヤー ホフマン ワインII

Bartender



内田大樹
rotary



小山裕加
AMANDA jazzy standing bar

no.4 Margavert(マルガヴェール)



Calle23 クリオージョ 30ml
サンジェルマン 10ml
自家製キューカンバーシロップ 15ml
ヴェルジュ(葡萄ジュース) 5ml
※グラスのふちにカルダモンソルトをハーブ、ローズペタルを飾る。

【ベースブランド】Calle23 クリオージョ
【輸入元】有限会社サトー酒店
【撮影グラス】ロブマイヤー ベルヴェデーレ ワインII

Bartender



中橋悠生
Cafe & Bar THE MAD HATTER



佐藤伸行
Bar Neighbor

no.5 Santo Especies



スパイスインフューズド グラン
オレンドイン ブランコ 40ml
自家製ホップシロップ 15ml
フレッシュライムジュース 12ml

【ベースブランド】グランオレンドイン
【輸入元】リードオフジャパン株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー TS98 ワインII

Bartender



鶴巻大地郎
AGAVE

no.6 te'cerozo



サウザブルー レボサド 20ml
ジファール・フルールドスロソヴァージュ
(エルダーフラワー) 10ml
玄米茶 20ml
レモンジュース 10ml
自家製金柑ジャム 5g
桜花の塩漬 1g

【ベースブランド】サウザブルー
【輸入元】サントリースピリッツ株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー バレリーナチューリップD

Bartender



河野成未
RUBIA



馬野一朗
Tequila Bar UMA-LA



上野真輝
Bar Lapin

no.7 Bello amanecer(ベージュ・アマネセール)



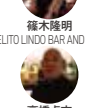
1800 シルバー 30ml
コアントロー 1tsp
ラズベリーリキュール 10ml
赤ワインシロップ 10ml
モナサンダグリアシロップ 10ml
ライムジュース 15ml
シナモンテックチャー 2dash

【ベースブランド】1800
【輸入元】アサヒビール株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー アンバサダー ワインII

Bartender



上澤秀徳
Bar Helissio



篠末隆明
CIELITO LINDO BAR AND GRILL



高橋卓志
BAR 9月のライオン

no.8 tentación XV(テンタシオン15)



チャムコス レボサド 40ml
モナフルーツミックス グリーンアップル 10ml
モナライムシロップ 20ml
生しょうが 1g
セージパウダー 3振り
りんご 1/8

※カクテルの上にガラムマサラ1振り
【ベースブランド】チャムコス
【輸入元】デアガベ株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー バトリシアン ワインII

Bartender



梅井貴司
O' tacos



池田繁樹
Bar Charger

no.9 El Samurái



ドンズエノス ブランコ 40ml
ライムジュース 20ml
アガベシロップ 10g
自家製タイムシロップ 5g
モナフルーツミックス イチジク 0.6g
粗おろしわさび 1g
ライムリーフベッパースォルト 少々

【ベースブランド】ドンズエノス
【輸入元】Don Suenos合同会社
【撮影グラス】ロブマイヤー アンティーク金彩

Bartender



水口裕子
ROJO AmigoKitchen



潘井淳子
MEXICAN BAR sol mariachi

no.10 インドシナマルガリータ



ドン・フリオ ブランコ 40ml
モナフルーツミックス グリーンアップル 15ml
ライムジュース 10ml
モナキューカンバーシロップ 5ml
グリーンカレーペースト 少々
オリーブオイル 少々
※グラスのふちにココナッツシュガー、イランイラン
スプレーを振りかける

【ベースブランド】ドン・フリオ【輸入元】ディアジジョバン株式会社【撮影グラス】ロブマイヤーシェンブルンワインII

Bartender



鹿山博康
Bar BenFiddeich



戸塚信弥
ザカハラ・ホテル&リゾート横浜
THE KAHALA LOUNGE

no.11 Black Mezcal Society



ピエルデアルマス ラブリティータベルダ 20ml
クランベリージュース 20ml
モナメロンシロップ 10ml
ライムジュース 10ml
竹炭パウダー 適量

※グラスのふちにマルガリータソルト
【ベースブランド】ピエルデアルマス
【輸入元】デアガベ株式会社
【撮影グラス】ロブマイヤー アンバサダー ワインII

Bartender



山脇俊彦
Wolf Moon The Bar



樋口諒
Rock bar SCUM

no.12 Elegancia(エレガンシア)



フォルタレサ ブランコ 30ml
ラ・フランスジュース 20ml
自家製ジャスミンシロップ 15ml
ベルガモットビュレ 10ml
カルダモンビターズ 1drop
※ベルローズ花弁を飾る(3枚)

【ベースブランド】フォルタレサ
【輸入元】株式会社ウィスキー
【撮影グラス】ロブマイヤー シェンブルン シャンパンカップ

Bartender



江刺幸治
SPIRITS BAR
Sunface SHINJUKU



大沢智枝
BAR Adonis

no.13 El camino(道のり)



ボルティセ(40度) 30ml
自家製発酵ジャスミンコンブチャ 30ml
シャルトリエーズ 15ml
レモンジュース 10ml
希釈アガベシロップ 10ml
自家製コールドブリューコービー(フロート) 10ml

【ベースブランド】ボルティセ
【輸入元】株式会社アミティー
【撮影グラス】ロブマイヤー バトリシアン ワインII

Bartender



若林祐一
BAR 若林
(ブランドアンバサダー)



吉川優
Cuisine Mezzaloria

no.14 SEÑORA MARGARITA



ラ・グラン・セニョーラ ブランコ 30ml
コアントロー ノーアル 5ml
エルダーフラワーコーディア 5ml
フレッシュライムジュース 5ml
自家製ローズヒップ&ハビスカスティシロップ 30ml
※エディブルフラワーを飾る

【ベースブランド】ラ・グラン・セニョーラ
【輸入元】株式会社地田商店/株式会社信濃屋食品
【撮影グラス】ロブマイヤー アンティーク金彩

Bartender



石川和伸
XEX 日本橋 THE BAR



中村和子
Bar CASK