

2018年4月9日

各位

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社

**飲食店さま向け”ビバレッジマネジメント”※プログラムの新たな取り組み  
コカ・コーラ ボトラーズジャパンと日本テキーラ協会が共同でレシピ開発  
「ザ・タンサン・ストロング」を使用したミックسدリンクを4月より提案開始**

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:吉松 民雄 以下当社)は、飲食店さまの経営をサポートするための“ビバレッジマネジメント”※プログラム推進の一環として、日本テキーラ協会(所在地:東京都港区 会長 林 生馬)と共同でレシピを開発し、中部・関西地区において4月9日(月)より飲食店さまに向けた提案を開始します。

食材や輸送費の高騰、人材確保など、昨今国内の飲食店経営を取り巻く環境はますます複雑化しています。また、消費者の外食に対する意識やニーズが変化する中で、他店との差別化、利益率の向上は多くの飲食店経営者にとっての課題です。

このような背景から、この春に発売されたばかりの話題の強炭酸水「ザ・タンサン・ストロング」を使用したミックسدリンクメニューの開発・提案に努め、飲食店さまの更なる支援に取り組んでまいります。

※コカ・コーラ社のソフトドリンクを活用した多様なミックسدリンクの提案や普及を通じ、飲食店さまの利益創出を支援するプログラム。

記

- 日本テキーラ協会と共同メニューを開発した経緯  
ハイボールの新たなベースとして、ホワイトスピリッツの中でも取扱量の伸長が著しいテキーラに注目致しました。
- 当社と日本テキーラ協会との具体的な取り組み概要  
当社新製品「ザ・タンサン・ストロング」が「テキーラを活かす」、「アガベのテイストを引き立ててくれる」と日本テキーラ協会林会長より評価を頂戴し、「ザ・タンサン・ストロング」を使ったテキーラカクテルレシピを共同開発する事となりました。日本テキーラ協会は、テキーラカクテルレシピの共同開発と監修を行い、当社は、開発した共同レシピを飲食店さまに提案することで、美味しいカクテルメニューの普及に努めます。

<メニュー例>

日本テキーラ協会監修 **こだわりテキーラカクテル**

**MEETS TEQUILA 100% DE AGAVE**  
日本テキーラ協会からテキーラを活かす強炭酸水と推奨された「THE-TANSAN-STRONG」使用  
テキーラは勿論100%アガベ、熟成タイプにも拘った試飲で相性を確かめています。

**REPOSODA (レボソダ)**  
THE TANSANが生み出すアガベの弾ひが感じられる一品  
テキーラ カットライム  
REPOSADO 45ml 1 : THE TANSAN 3 +

**BATANGA (バタンガ)**  
知る人ぞ知る伝説のテキーラカクテル  
テキーラ コカ・コーラ THE TANSAN カットライム  
BLARCO 45ml 1 : Coca-Cola 2 : THE TANSAN 1 +

**PALOMA (パローマ)**  
ピンクグレープフルーツで作るメキシコで人気のロングカクテル  
テキーラ ピンクグレープフルーツ THE TANSAN  
BLARCO 45ml 1 : Minute Malt 1 : THE TANSAN 2

REPOSODA ¥000  
BATANGA ¥000  
PALOMA ¥000

■ 展開目標：中部地区、関西地区で2,500店舗目標

■ 日本テキーラ協会 林 生馬 会長のコメント

メキシコの実産地呼称のお酒「テキーラ」ですが、現在世界中で市場を拡大しております。

現地メキシコでは、意外にもストレートよりも各種割りものでアップしてテキーラを楽しむ事が多く、バラエティに富んだ飲み方をされています。テキーラの実産地のアガベですが、非常にデリケートで繊細な甘味を持ち、この独特の柔らかい甘味を活かした割り方が求められます。

今回提案頂いた「ザ・タンサン・ストロング」の非常にきめ細かい泡は、テキーラ独特の柔らかい甘味を今までに無いほどに引き立ててくれる事に驚きました。ベースがテキーラである事のメリットをはっきりと感じます。

■ コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 酒販店中部・関西営業部 部長 井上浩一のコメント

日本テキーラ協会さまと初の取り組みとなります。作り方も非常に簡単な上に、3月26日に新しく発売した「ザ・タンサン・ストロング」の突き抜ける炭酸の刺激と、磨きがかかったおいしさにとってもマッチしたメニューとなっております。まずは中部、関西地区の飲食店さまを中心に提案しメニュー化していただくことで、当社事業エリア全体へと拡大したいと考えています。

【日本テキーラ協会 概要】 <http://www.tequila.jp.net/index.html>

2008年7月に設立。テキーラを通じて、出会いの場、親睦を深める場として活用いただけるように、毎月様々なコンセプトでイベントを実施し、全国各地でテイastingセミナーを開催しています。2011年1月より、テキーラをより深く勉強したいというご要望から、レギュラーで学べる「テキーラソムリエ講座」を開講し、2013年7月より「テキーラ・マエストロ講座」を開講、そしてよりプロフェッショナルな知識を求める方向けに「グラン・マエストロ・デ・テキーラ講座」を開講しています。メキシコ大使館やFOODEXをはじめとするテキーラ講習会の聴講者は10,000名を超えます。2011年、メキシコ大使館にてCRT(テキーラ管理評価委員会)より日本初のTアワードを受けています。