



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年5月14日

レミーコアントロージャパン株式会社

コニヤックの歴史と現代の革新的なバーテンディングが出会う時に生まれる新たな瞬間

RÉMY MARTIN Bartender Takeover

開催：2025年5月26日（月）18:00-21:00

会場：Zentis Osaka UPSTAIRZ



"量よりも質"という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミー 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）が展開するコニヤック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、2024年 The Bartender Talent Academy グローバルチャンピオン Marek Novak 氏と RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY グランドチャンピオン大伴 祐司氏を迎え、世界最高峰のダブルチャンピオンのスペシャルバーテンディングイベントを2025年5月26日（月）にZentis Osaka UPSTAIRZにて開催いたします。

1724年に誕生したメゾン・レミーマルタンは 2024年、比類なきコニヤック造りを手掛けて 300 年の節目を迎えた。レミーマルタンは 3 世紀にわたり、熟練された手作業とイノベーションを組み合わせ、それを受け継ぐことによって、未来に向けた「持続可能性における卓越」を構築してきました。コニヤック造りやブドウ栽培はメゾンの核心ですが、ミクソロジーという芸術を通じて、その比類なき味わいの新たな表現を追求し続けています。

2024年に節目を迎えた比類なきコニヤックの歴史を紡いできたセラーマスターたちが卓越した技と情熱で作り上げ、孤高の存在として卓越したコニヤック、レミーマルタン。この日だけ、世界トップクラスのバーテンダー 2 人の技により、新たな姿を見せてくれます。

グローバルなバーシーンの多様性と日本独自の繊細な感性が調和する稀有な一夜。セラーマスターたちが情熱と技で守り抜いてきた伝統が、現代の革新的なバーテンディングと出会うときに生み出される、類稀なる体験をご堪能ください。

【開催概要】

●開催時間：2025年5月26日（月）18:00-21:00

●場所：Zentis Osaka UPSTAIRZ

（〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1丁目4-26 Zentis Osaka 2F）

●内容：

内容：Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 世界大会チャンピオン Marek Novak 氏と、RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY グランドチャンピオン大伴 祐司氏によるダブルチャンピオンのスペシャルバーテンディングイベント

●ご予約：ウォークインのみ

【提供カクテル】※価格はすべて税サ別

Marek Novak 氏（2024年 The Bartender Talent Academy グローバルチャンピオン）

1. THE FRAISE RÉMY （¥2,000）※チャンピオンカクテル

- Rémy Martin VSOP / strawberry cordial / vanilla cream soda / a fresh strawberry

他2種（予定）



大伴 祐司 氏（RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY グランドチャンピオン）

1. Rémy's Heritage （¥2,000）※チャンピオンカクテル

- Rémy Martin 1738 Accord Royal / miatina - tokijiku (Tachibana Leaf water) / Maraschino / Lemon Juice / Fructose / Sakura Mist



ゲストバーテンダー：Marek Novak 氏

ラハ、ロンドン、オスロ、アメリカで経験を積む。一流の店で働き、完璧さとホスピタリティへのこだわりを披露。4年前に2019年ノルウェーのベスト・新カクテルバーとして認められたオスロの「スヴァン・カクテル・バー」のオープニング・チームに加わる。グランド・ホテル・オスロを退社後、フロリダに移り現在はパームビーチの「キャリッジ・ハウス」でリード・バーテンダーを務める。2024年「レミーマルタン バーテンダータレントアカデミー」世界大会チャンピオンに輝く。

大伴 祐司氏

大阪で生まれ育ち、20代中頃からレストラン・カフェでバリスタとしてキャリアをスタート。

その後、バーテンダーとしてのキャリアもスタートさせ、バリスタ兼バーテンダーとして研鑽を積む。

2024年、初めて挑戦した、「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」にて日本チャンピオンに輝き、同コンペティションにて日本代表として世界大会に出場。



レミーマルタンについて

1724 年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、300 年間、セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻なブレンドが創り出す、その力強さとエレガントさの絶妙なバランスが高い評価を受けるコニャック・フィーヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワー(葡萄栽培農家兼ワイン醸造家)をルーツとし、その誇りを胸に、いまこの時もフィーヌ・シャンパーニュ・コニャックのみに特化したコニャックづくりを続けています。レミーマルタンのエンブレムであり、1870 年以来、レミーマルタンの全てのボトルを飾ってきた「地を足に、頭上の星をめざす」ケンタウロスは人間と自然の調和を象徴し、ブランドの価値観である情熱、独創性、寛容さ、勇敢さを象徴しています。レミーマルタンではボトルの素材を再生ガラスに変更する等、現代社会に活動する企業として、地球環境への影響を最小限に抑える取り組みを行っています。

・ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/ja-jp/>



【報道関係者からのお問い合わせ先】 レミーマルタン PR 事務局

担当：藤岡 (070-8387-8541) 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