



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】  
報道関係各位

2025 年 6 月 13 日  
レミーコアントロージャパン株式会社

## コニャックの歴史と世界の革新的なバーテンディングが出会う瞬間 RÉMY MARTIN Bartender Takeover

開催：2025 年 6 月 20 日（金）、21 日（土）

会場：グランド ハイアット 東京



“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）が展開するコニャック・フィヌ・シャーパーニュ レミーマルタンは、Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 マレーシアチャンピオンの来日を記念し、チャンピオンカクテルを含むシグネチャーカクテル 3 種類を提供するスペシャルゲストバーテンディングをグランド ハイアット 東京にて 6 月 20 日（金）21 日（土）の 2 日間限定で開催いたします。

カクテルをシェイクするのは Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 Malaysian Champion の Thaneshkumar Sivakumar 氏と Asia's Most Influential 2022 に輝いた Yung Shen Koh 氏。両名が所属する「Backdoor Bodega」は、Asia's 50 Best Bars 2024 で 52 位にランクインし、ペナン初のアジアトップ 100 入りを果たした革新的なスピークイージーバーです。

一方、1724 年に誕生したメゾン・レミーマルタンは比類なきコニャック造りを手掛けて、2024 年に 300 年を迎えました。3 世紀もの間、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紡がれてきた「持続可能性における卓越」を今日も静謐な時をセラーで職人たちが続けています。

コニャック造りやブドウ栽培というメゾンの核心のみならず、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、卓越した技と情熱で作り上げ、孤高の存在であるコニャック、レミーマルタン。この 2 日間はアジアでもトップのバーテンダー 2 人の技により、記憶に残るミクソロジー体験と、卓越した作品を創造する瞬間をぜひお見逃しなく。

---

---

## 【開催概要】

●場所：グランド ハイアット 東京（〒106-0032 東京都港区六本木6丁目10-3）

●開催日時：

「オーク ドア バー」 - 2025 年 6 月 20 日（金）18:00-24:00

バー & ジャズラウンジ「マデュロ」 - 2025 年 6 月 21 日（土）21:00-26:00

●内容：

Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 マレーシアチャンピオンカクテルを含むスペシャルカクテル 3 種類を 2 日間限定で楽しめるスペシャルゲストバーテンディング。カクテルをシェイクするのは Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 Malaysian Champion の Thaneshkumar Sivakumar 氏と Asia's Most Influential 2022 に輝いた Yung Shen Koh 氏。両名が所属する「Backdoor Bodega」は、Asia's 50 Best Bars 2024 で 52 位にランクインし、ペナン初のアジアトップ 100 入りを果たした革新的なスピークイージーバーです。

●提供カクテル ※各 2200 円（税込、サービス料込み）

1) VAL D'OR : Rémy Martin VSOP, Punt e Mes, Homemade Rose Apple Cidre, Royal Gold

※Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 マレーシアチャンピオンカクテル

2) SPELLBINDER : Rémy Martin 1738 Accord Royal, Cane Molasses, Aged Soy Sauce, Granny Smith Apple Soda, Rice Paper Crisp

3) EUGENE : The Botanist Islay Dry Gin, Cointreau, Yuzu, Lime Blend, Mishti Doi

●ご予約：ウォークインのみ

●お問い合わせ：「オーク ドア」03-4333-8784/「マデュロ」03-4333-8783

---

---

## ゲストバーテンダー：

1) Thaneshkumar Sivakumar（タネシュクマール・シヴァクマール）氏

**Rémy Martin Bartender Talent Academy 2024 Malaysian Champion**

フランス料理のシェフとして専門的な訓練を受けたタネシュは、16 歳の若さで飲食業界でのキャリアをスタートし、故郷のペナン島の様々な高級レストランで経験を積んだ後、2021 年に Backdoor Bodega でのバーテンダーの道に進みました。

料理面での豊富な知識と経験を持つタネシュのセンスは、バーでのカクテル作りに新たなダイナミズムをもたらし、Backdoor Bodega のプラナカン風メニューの創作において重要な役割を果たしました。バーテンダーとしての 2 年という短い時間で、2023 年に Jameson Black Barrel Bartender Competition で世界チャンピオンのタイトルを獲得し、2024 年には Rémy Martin Bartender Talent Academy 競技会でマレーシアチャンピオンに輝いています。



2) Yung Shen Koh（コウ・ユンシェン）氏

**Asia's Most Influential 2022**

The Bar Awards の「Bartender of the Year (Penang) 2019」受賞者であるシェンは、独学のバーテンダーであり、ペナンの先駆的なスピークイージー・カクテルバーの一つである No Bar Here と Backdoor Bodega のオーナーです。ペナンのカクテル業界への貢献により、Tatler Asia の「Asia's Most Influential 2022」の受賞者で、年次開催の Penang Cocktail Week の主催者、かつ Drafted ビアガーデンの経営者という幅広い活躍を見せています。



## Backdoor Bodega について

かつてロンリー・プラネットで「ジョージタウンの酒場の中で最もつかみどころのない店」と評されたバックドア・ボデガは、ウラム、ベラカン、ペナン産醤油、ナツメグ・フルーツなど、ペナンならではのスペシャルカクテルのメニューが常に変わる、値段以上の「ピン・ショッピング」。2016年11月、衣料品店の裏に控えめにオープンしたこのオーナーが経営するバーは、独学で学んだバーテンダーの小さなチームとともに、それ以来ペナンのトップ・カクテル・バーとして認められている。2022年にはペナン初のバーとして「アジアのベスト・バー50」のアジアのベスト・バー100に選出。



Instagram: @backdoorbodeg

Bodega: <https://www.theworlds50best.com/discovery/Establishments/Malaysia/George-Town/Backdoor-Bodega.html>

## 「オーク ドア バー」について

ステーキハウス「オーク ドア」のメインダイニングに併設された「オーク ドア バー」。レストランの活気を感じながら、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただけます。ガラスワインセラーに囲まれた国際的な雰囲気と、洗練されたデザインの中にも温かみのあるノスタルジックな雰囲気をつくり出すエジソンバルブを使用した照明が特徴です。



## バー & ジャズラウンジ「マデュロ」について

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー & ジャズラウンジ「マデュロ」。ゆったりと成熟した空間で、シャンパンやワイン、カクテルはもちろんのこと、希少な銘柄のウィスキーやシガー（葉巻）とともに六本木ならではの上品で大人な宵をお楽しみいただけます。ガスの炎が揺らめくランプが灯す中、センターステージでは、毎夜アーティストによるライブミュージックもお楽しみいただけます。



## 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.reymartin.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