

---

## レミーマルタン カクテルコンペティション日本代表 竹下健一氏によるオリジナルカクテルが一夜限り登場 ～5月25日（木）ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」～

---



画像はイメージです

レミー コアントロー ジャパン株式会社(東京都港区/代表取締役 タイレル・ボール)が展開するコニャック・フィヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』は、ゲストバーテンディングを5月25日（木）18：00～22：00にザ・リッツ・カールトン東京『ザ・バー』にて開催することを決定。

ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」では昨年11月より「バーテンダー テイクオーバー」が定期的で開催され、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストバーテンダーとして招き、現地でなければ味わう事が出来ないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽しみいただいています。第10回目の開催となる今回は、昨年12月に開催された「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT COMPETITION JAPAN 2022(レミーマルタン バーテンダー タレント コンペティション ジャパン 2022)」でグランドチャンピオンに輝いたザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」の竹下 健一さんを迎えて開催されます。

今回のイベントでは、1724年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、およそ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』をふんだんに使用し、「先駆者（FOREDRIVER）」のテーマの下、創作されたチャンピオンカクテルを含むオリジナルカクテル4種が竹下氏自身の手で紡ぎだされます。来月にはフランス・コニャックで開催される世界大会へ日本代表として登場する竹下氏による、いまこの時だけ出会える特別な一杯をご堪能ください。

---

---

## 【開催概要】

- ・日時：2023年5月25日（木）18：00～22：00
- ・場所：ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」（東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン 45階）
- ・レミーマルタン ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/ja-jp/>
- ・お問い合わせ：TEL. 03-6434-8711（ザ・バーではお席のご予約は承っていない旨予めご了承ください。）
- ・バーテンダー：竹下 健一（たけした けんいち）ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」
- ・カクテル概要 各3,200円（税・サービス料込み）：
  - ① FOREDRIVER「レミーマルタン バーテンダー タレント コンペティション ジャパン 2022」チャンピオンカクテル「先駆者（FOREDRIVER）がテーマ。フルーティな味わいの中に、持続可能な農業のトップを走り続けるレミーマルタンをバイクに見立てて、常に先を走り続けるその轍に残る焦げた香りをポートシャーロットで表現する事で、レミーマルタンの土壌と情熱を感じる1杯。
  - ② BLACK PILLARS TONIC：ハーバルでフルーティなエスプレッソトニックのツイストカクテル
  - ③ RÉMY DONUTS：ドーナツのオールドファッションをイメージしたオールドファッションスタイルのカクテル
  - ④ √R：いり番茶と沿いミルクを使ったほうじ茶ラテのような京都風ロングカクテル
- ・備考：夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテインメントチャージとして2,500円（税込）を申し受けます。

---

---

### ●竹下 健一（たけしたけんいち）氏：ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」バーテンダー

ホテル専門学校でホスピタリティを学んだ後、大阪のホテルでバーテンダーとしてのキャリアをスタート。東京他のラグジュアリーホテルで研鑽を積み、2020年にザ・リッツ・カールトン京都へ入社し現在に至る。カクテルコンペティションにも積極的に挑戦し、2022年12月に開催された「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT COMPETITION JAPAN 2022」にてグランドチャンピオンに輝く。2023年6月にフランスで行われる世界大会「RÉMY MARTIN Bartender Talent Academy」へ日本代表として出場予定。

●レミーマルタン：1724年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、およそ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。

### ●ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」

有数の眺望を誇るザ・リッツ・カールトン東京の「ザ・バー」は、古くから受け継がれてきた日本独自のバーカルチャーの神髄とも言える世界観をお客様にご提供することのできる東京でも数少ないバーのひとつです。日本のバーテンダーが代々受け継いできた“工の技”と、格式あるホテルの高層階に位置する“ザ・バーならではのラグジュアリーな空間”、そして“ザ・リッツ・カールトンのおもてなしの心”を融合させることで、唯一無二の『優雅』の精神をお客様にご提供します。また、カクテルに使用する食材にも拘り、日本各地の季節の最高級食材と組み合わせることで、他では味わうことのできないユニークでラグジュアリーなカクテルメニューをご用意しております。水上ステージ上で奏でられるピアノ演奏などのエンターテインメントもお楽しみいただける「ザ・バー」では日本各地の蒸留所から取り寄せた希少なウイスキーやプライベートボトルのバリエーションも豊富に取り揃えております。

---

---

【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：fujioka@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