

大阪の伝統的手法で作られた串揚げとサステナブルシャンパーニュとの出会い スイスホテル南海大阪で一夜限りのペアリングディナー 7月28日（金）19時スタート



“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／ジェネラル・マネージャー ザビエ・タロ）が展開するシャンパーニュブランド テルモンは、この度、スイスホテル南海大阪にて一夜限りのテルモンと創作串揚げのペアリングの会を開催いたします。

日本屈指のグルメの街として国内外でも人気の高い都市、大阪。スイスホテル南海大阪のワイン&ダイニング「シュン」では大阪の伝統的手法で最高の食材を色よく揚げた串揚げを提供し、シグニチャーメニューとして訪れる方から根強い人気を誇ります。サステナブルにこだわり続けるシャンパーニュブランド テルモンが串揚げをペアリングパートナーとしてお料理を提供するのは初めての取り組み。旬の食材を包みこみ、サクツとした食感の串揚げは驚くほど繊細で、テルモンのシャンパーニュが体現するすっきりとした清廉さ、細やかな泡とほのかな酸味、バランスの取れた長い余韻を味わえる 5 種のシャンパーニュとの特別な出会いは唯一無二となっています。さらに、当日はテルモンよりヘッド・オブ・アドヴォカシーのローラン・ペロダン氏を迎え、テルモンのサステナブルな取り組みやそれぞれのシャンパーニュの個性などをプレゼンテーションいただくことで五感に加えて知識としても、網羅的にテルモンをご堪能いただくことができます。

SDGs（持続可能な開発目標）の取り組みの一環として、ハーブや野菜、エディブルフラワーなどの水耕栽培を行う菜園を展開するスイスホテル南海大阪と、伝統あるシャンパーニュ地方でサステナブルな未来を切り拓くテルモンは、今後もさまざまな取り組みを通じて、サステナブルをラグジュアリーに体験いただく機会の創出に努めてまいります。

