

---

**大阪から世界へ発信！**  
**ミシュランスターの日本料理とシャンパーニュ テルモンとの**  
**サステナブルなペアリング会を開催**  
**～海の資源をおいしく、大切にいただく機会を提供～**  
**～10月28日（土）大阪・千里山にて～**

---



“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）が展開するシャンパーニュブランドテルモンは、持続可能な食の未来実現のために料理界をけん引する料理人が集い設立された RelationFish 株式会社（大阪市北区／代表取締役社長：島村雅晴／以下：リレーションフィッシュ）とともに、10月28日（土）に最高峰の日本料理を提供する日本料理 柏屋にて、最もサステナブルなペアリング会を開催することを決定しました。

“母なる自然の名のもとに（In the name of Mother Nature）”という意識をすべての活動の指標にする「テルモン」が目指しているのは、“自然（テロワール）への敬意と愛情を大切にしながら、次世代のために環境を守る”という確固たる取り組み。メゾンはその力強いビジョンと、品質のエクセレンスを追求しながら、自然環境への影響を最小限にとどめるためのサステナブルなアプローチで、シャンパーニュの新時代を切り拓いています。

今回、コラボレーションするリレーションフィッシュは料理人の立場から、深刻さを増す海洋資源の枯渇に危機感を持ち、自信を持って出せる養殖魚、未利用魚食品を作り出すことで、環境を守る仕組みづくりに取り組んでいることから、お互いのビジョンが一致し、同じ志を持つ仲間として、協力体制を構築。ミシュラン三ツ星を誇る日本料理 柏屋とともに、最高峰の日本料理とのサステナブルなペアリングをご堪能いただく機会を創出いたしました。

大阪から世界に向けて発信する今回の場を通じて、関西でも環境活動へのモチベーションを美味しく、楽しく高めていただくきっかけづくりに今後も取り組んでまいります。

