



RÉMY MARTIN
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

300
YEAR ANNIVERSARY
1724-2024

【プレスリリース】
報道関係各位

2023年11月2日
レミーコアントロージャパン株式会社

2024年のレミーマルタン創業300周年を記念し、 ゲストバーテンディングを大阪で初開催 ～11月5日（日） XEX WEST The BAR～



画像はイメージです

“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・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、2024年に創業300周年を迎えるにあたり、ゲストバーテンディングを2023年11月5日（日）18:00からXEX WEST The BAR（大阪市北区）にて開催することを決定。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）」にて、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 健一氏とXEX WEST The BAR バーテンダー 清水 海輝氏との一夜限りの共演をご提供します。

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・フィーヌ・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。また、清水氏による繊細なバランスが織りなすスペシャルカクテル4種とのコラボレーションは、今回ならではのものです。いずれも、樽への焼き入れ工程由来の、滑らかさと焼きたてのパン、バニラ、プリオッシュの香りが印象的なレミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルがベースとなっており、独特のオークの薫りを帯びたオー・ド・ヴィーをブレンドし、傑出した滑らかさがあるレミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルの魅力を存分に引き出しています。

大阪の秋の夜長を彩る、レミーマルタンと個性豊かなスペシャルカクテルとの特別な夜をお楽しみください。

【開催概要】

●日時：2023年11月5日(日)18:00~22:00

●場所：XEX WEST The BAR (〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービスエント 7F)

※HP：<https://www.xexgroup.jp/west/>

●バーテンダー：

① 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」

② 清水 海輝 (しみず かいき) 「XEX WEST The BAR」

●内容：レミー・マルタン 300周年を記念して、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) にて、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 健一氏と XEX WEST The BAR バーテンダー 清水 海輝氏との一夜限りの共演を開催いたします。

●カクテル概要：() 内は税込価格

竹下氏：

① FOREDRIVER (¥2,000)

② Sidecar (¥1,500)

③ BonaparTonic (¥1,500)

④ Remy donuts (¥1,500)

清水氏：

① ニコラシカはどこまで進化できるか！ (¥1,500)

② メトロポリタン？コスモポリタン？ (¥1,500)

③ 雪の積もったサイドカー (¥1,500)

④ サイドカー～XEX STYLE～ (¥1,500)

●レミー・マルタン ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/ja-jp/>

●レミー・マルタン 300周年公式 HP: <https://www.remymartin.com/remy-martin-300th-anniversary/>

●ご予約及びお問い合わせ：TEL. 06-4795-0065 (XEX WEST The BAR)

●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た世界大会「RÉMY MARTIN Bartender Talent Academy」へ日本代表として出場。



●清水 海輝 (しみず かいき) 氏 : XEX WEST The BAR バーテンダー

奈良ホテルからキャリアをスタート。宮崎氏の元で修行を積み、大阪・北新地のバーで勤務を経て現在は XEX WEST ヘッドバーテンダー兼バーマネージャーとして活躍中。2018 年、2019 年のワールドクラスではセミファイナリストの功績を残す。各イベントや海外のゲストシフトにも積極的に参加。現在はポールバセットのブランドマネージャーからコーヒーを学び自身が得意とするミクソロジーの知識と合わせスタンダードでありながらもオリジナリティを追求した唯一無二のカクテルを日々創作している。



●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。

●レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル :

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『レミーマルタン』。そのレミーマルタンのラインナップの中のひとつ、「レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル」は、1738 年に当時のフランス国王ルイ 15 世がレミーマルタンの造るコニャックの素晴らしさを讃えて、レミーマルタンに褒章と新しい葡萄を作付けする特権を授けたことに由来します。独特のオークの薫りを帯びたオー・ド・ヴィーをブレンドし、傑出した滑らかさが特徴。樽への焼き入れ工程由来の、滑らかさと焼きたてのパン、バニラ、プリオッシュの香りが印象的です。



●XEX WEST The BAR :

世界的バーテンダーの元で修行を積み、世界 No.1 のバーテンダーを決めるワールドクラスにて 2 年連続セミファイナリストに輝いた清水海輝。ミクソロジーを得意とする彼が創り出すカクテルの数々は、既存のレシピにアレンジを加えることによってオリジナリティ溢れる世界観を感じさせてくれます。

【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