



RÉMY MARTIN  
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

300  
YEAR ANNIVERSARY  
1724-2024

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年1月25日  
レミーコアントロージャパン株式会社

## レミーマルタン300周年アニバーサリーコラボレーション 三つ星フレンチレストラン「ロオジエ」×レミーマルタン XO ～2月1日（木）から3月14日（木）の期間限定～



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・フィエヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、300周年を迎える2024年最初のアニバーサリーコラボレーションとして、ミシュランスターに輝くL'OSIER（以下：ロオジエ）が誇るショコラデセールとレミーマルタン XO とのペアリングが楽しめるメニューを2月1日（木）から3月14日（木）の期間限定で提供いたします。

1973年に創業のフレンチレストラン「ロオジエ」は、料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、豊かで成熟した文化を体現する場であり、「ロオジエ」の伝統とフランス料理の本質を守りながら、新しい「ロオジエ」の味を創造するとともに、日本だけでなく、ヨーロッパを主とした産地から最高の食材をセレクト。独自の感性による食材の新たなコンビネーションを生かした繊細な味とテクスチャーとの絶妙なハーモニーを生み出しています。

今回のコラボレーションでは、レミーマルタンのコレクションの頂点に立つ、卓越性を象徴する存在ともいえるXOとロオジエのこだわり抜いたカカオをふんだんに使用したショコラデセールとのペアリングをレミーマルタン300周年アニバーサリーコラボレーションとしてご提供。コースの最後を彩るデセールに、レミーマルタン XOをジュレやエスプーマに使用したショコラデセールを選ぶと、心地よい温度に冷やされたレミーマルタン XOがグラスで提供され、レミーマルタン XOとの比類なき至高のマリアージュを楽しむことができます。この究極のマリアージュを実現する鍵はオー・ド・ヴィー。10年の年月をかけて初めて「エクストラ・オールド」のブレンドに加わることを許されるオー・ド・ヴィーは、数百種類にもものぼります。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・フィエヌ・シャンパーニュ レミーマルタンの魅力を際立たせた、世界最高峰の料理との唯一無二の華やかな美食体験を銀座でお楽しみください。

---

---

## 【概要】

●日時：2024年2月1日(木)～3月14日(木)

●場所：L'OSIER（東京都中央区銀座7-5-5）

※公式HP：<https://losier.shiseido.co.jp/>

●内容：コースの最後を彩るデザートに、レミーマルタン XO をジュレやエスプーマに使用したショコラデザートを選ぶと、心地よい温度に冷やされたレミーマルタン XO がグラスで提供され、レミーマルタン XO との比類なき至高のマリアージュを楽しむことができます。

●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 0120-156-051 / 03-3571-6050（L'OSIER）

※電話予約受付時間：10時～20時（営業日のみ）

●定休日：日曜・月曜・祝日不定休・夏季（8月中旬）・年末年始

---

---

## ●ロオジエ エグゼクティブシェフ

### オリヴィエ・シェニヨン / Olivier CHAIGNON

日本とフランスの最高の食材をセレクトし、独自の感性による新たなコンビネーションを生かした繊細な味とテクスチャーがオリヴィエ・シェニヨンならではの絶妙なハーモニーを生み出す。「タイユヴァン」、「ピエール・ガニエール」のパリ本店などで経験を積み、2005年「ピエール・ガニエール・ア・東京」の総料理長として来日。2013年「ロオジエ」のエグゼクティブシェフに就任。『ミシュランガイド東京2015～2018』では二つ星、『ゴ・エ・ミヨ東京2017』において「今年のシェフ賞」受賞、『ミシュランガイド東京2019』から6年連続で三つ星を獲得。



●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、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。



---

---

【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](mailto: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](mailto:RCJ_PR@remy-cointreau.com)