



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30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セント レジス ホテル 大阪で初開催 ～2月11日（日）18時から～ ～4月1日（月）から3か月間、期間限定カクテルも提供～



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・フィヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、本年創業 300 周年を迎えるにあたり、2024年2月11日（日）18:00 からセントレジス ホテル 大阪（大阪市中央区）にてゲストバーテンディングを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 健一さんを迎えて、大阪の夜を彩る特別な機会をご提供します。

大阪屈指の最上級のサービスを提供し続けるセントレジス ホテル 大阪。12階に位置するセントレジスバーは、時代を超えて受け継がれる伝統が息づく、エレガントで洗練された日常に格別のひとときを提供する空間として、訪れるゲストをもてなし続けています。ニューヨークの活気に満ちたストーリーに思いを馳せるオリジナルカクテル、上質なシャンパン、そしてクリエイティブで美しいアフタヌーンティーなど、まるでアートを愉しむようなひとときを楽しむことができるセントレジスバーにて、今回特別に提供されるのは、ゲストバーテンダー・竹下氏がグランドチャンピオンを勝ち取った際に生み出したカクテル、「先駆者（FOREDRIVER）」。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たレミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルの傑出した滑らかさがあるその魅力を存分に引き出し、唯一無二の味わいを表現したと高い評価を得ました。その他、オリジナルカクテル 3 種も竹下氏自身の手で今回のために紡ぎだされます。また4月1日（月）から6月30日（日）までの3か月間、「先駆者（FOREDRIVER）」をセントレジスバーでもスペシャルカクテルとしてご提供します。セントレジス ホテル 大阪の大人のための空間のなかで、300年間世界中で愛されてきたレミーマルタンの魅力を五感すべてで堪能できる特別な夜をお楽しみください。

【ゲストバーテンディング開催概要】

- 日時：2024年2月11日(日) 18:00~22:00
- 場所：セントレジス ホテル 大阪「セントレジスバー」12階（大阪府大阪市中央区本町3丁目6-12）
- 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」
- 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 健一氏の一夜限りのスペシャルカクテルを提供いたします。
- カクテル概要：（）内は税・サービス料込
 - ① 先駆者（FOREDRIVER）（¥3,000）
 - ② Sidecar（¥3,000）
 - ③ BonaparTonic（¥3,000）
 - ④ Remy donuts（¥3,000）
 - ⑤ Pomp à l'huile feat Side car（¥3,000）
- セントレジスバー ゲストバーテンディング web ページ：
<https://www.stregisbar.stregisosaka.com/lto-page>

【カクテルプロモーション開催概要】

- 提供予定カクテル：先駆者（FOREDRIVER）（¥3,000）

【その他】

- 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：レストラン予約 TEL 06-6105-5659（10:00~19:00）

●**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。



■セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練さと、モダンな感覚を併せ持つセントレジスホテル&リゾートは、世界の中でも最高のロケーションにある50軒以上のラグジュアリーホテルとリゾートで、極上の体験をお届けすることをお約束いたします。ジョン・ジェイコブ・アスター4世が1世紀以上前にニューヨークに最初のセントレジスホテルをオープンして以来、セントレジスのシグニチャーであるバトラーサービスを通じて、すべてのお客様に妥協のないオーダーメイドのサービスと期待を超えるサービスを提供し続けています。詳しい情報や新たな開業情報については、stregis.com もしくは X、Instagram、Facebook をご覧ください。セントレジスは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバルトラベルプログラム、Marriott Bonvoy®に参加しています。このプログラムでは会員の皆様に、グローバルブランドの素晴らしいポートフォリオ、Marriott Bonvoy Moments での特別な体験、無料宿泊やエリートステータス認定などの比類なき特典をお届けしています。無料会員登録やプログラム詳細については、marriottbonvoy.com をご覧ください。

- 公式サイト:www.stregisosaka.co.jp
- Instagram:[Instagram.com/stregisosaka](https://www.instagram.com/stregisosaka)

●Facebook:facebook.com/stregisosaka

●**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。

●**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、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。



【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

【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