



RÉMY MARTIN
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

300
YEAR ANNIVERSARY
1724-2024

XEX
TOKYO

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年4月2日
レミーコアントロージャパン株式会社

レミーマルタンの300年アニバーサリーを記念し、 ゲストバーテンディングを4月4日（木）に XEX TOKYOで初開催



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、2024年の創業300周年を記念して、ゲストバーテンディングを2024年4月4日（木）にXEX TOKYO（東京都千代田区）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 健一氏によるスペシャルカクテル3種を提供いたします。

今回のイベントで紡ぎだされるのは、「先駆者(FOEDRIVER)」をテーマとした「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」チャンピオンカクテルを中心に、フランスの英雄 ナポレオンが愛したコーヒーとトニックウォーターを使ったロングカクテルやドーナツのオールドファッションをイメージしたオールドファッションスタイルのカクテル。いずれも、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竹下氏ならではの感性で存分に引き出しています。またイベント後も5月末までスペシャルカクテル3種すべて、XEX TOKYOを訪れるゲストの方も味わっていただくことができます。

300年ものあいだ、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世界中で愛されてきた、レミーマルタンの魅力に改めて触れられるこの機会をお楽しみください。

【バーテンダーテイクオーバー開催概要】

●日時：2024年4月4日（木）17：00～22：00

●場所：XEX TOKYO（〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京13F）

※HP：<https://www.xexgroup.jp/tokyo>

●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 健一氏による XEX TOKYO での初のバーテンダーテイクオーバーを開催いたします。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のレミーマルタン 1738 アコールド・ロワイヤルの持つ様々な魅力的な表情を、竹下氏ならではのテクニックで引き出してくれます。

●カクテル概要：※表示価格は全て税込み価格

- ① FOREDRIVER（¥2,800）：「先駆者(FOREDRIVER)」がテーマ。フルーティな味わいのなかに、持続可能な農業のトップを走り続けるレミーマルタンをバイクに見立てて、常に先を走り続けるその轍に残る焦げた香りをポートシャーロットで表現する事で、レミーマルタンの土壌と情熱を感じる1杯。「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」チャンピオンカクテルです。
- ② BonaparTonic（¥2,800）：フランスの英雄 ナポレオンが愛したコーヒーとトニックウォーターを使ったロングカクテル
- ③ Remy donuts（¥2,400）：ドーナツのオールドファッションをイメージしたオールドファッションスタイルのカクテル

【スペシャルカクテル提供概要】

●日時：2024年4月5日（金）～5月末（予定）

●内容：4月4日（木）に竹下氏が創り出すスペシャルカクテル3種を、5月末まで XEX TOKYO を訪れるゲストの方にもお楽しみいただけます。

●カクテル概要：（）内は税込価格

- ④ FOREDRIVER（¥2,800）
- ⑤ BonaparTonic（¥2,800）
- ⑥ Remy donuts（¥2,400）

●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/ja-jp/remy-martin-300th-anniversary/>

●ご予約及びお問い合わせ：TEL：03-6266-0065（XEX TOKYO 代表）

●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。

●**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年以來、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 TOKYO**：

グランドピアノとゆったりくつろげるソファのある Lounge『The BAR & Cafe』。パティシエ自慢のデザートやトップバリスタ世界チャンピオン Paul Bassett のカプチーノもご用意しております。イタリア直輸入のチーズや生ハムを気軽に楽しみ、ディナータイムには外国人ミュージシャンのライブ演奏を聴きながら丸の内の夜をお楽しみ下さい。

【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:03-6441-3020 MAIL:RCJ_PR@remy-cointreau.com