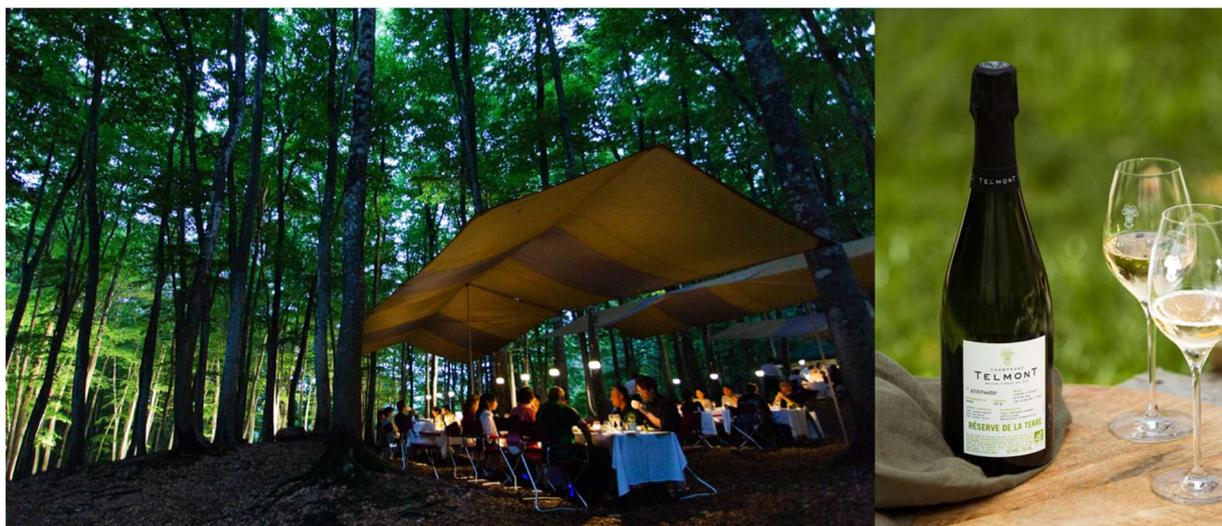


サステナブルなアプローチでシャンパーニュの新時代を切り拓くテルモン  
里山を豊かに彩る「美人林」にて楽しむ饗宴  
『Matsunoyama Sustainable Dining in 美人林 2024』  
【開催：7月6日（土）、7日（日）、会場：十日町市松之山松口「美人林」】



“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、松之山温泉の里山の可能性を秘めたテロワールと、テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）を中心としたキュヴェを、“美しすぎるブナ林”として知られる「美人林」にてご堪能いただくペアリングディナー『Matsunoyama Sustainable Dining in 美人林 2024』を7月6日（土）&7日（日）の2日間限定にて開催します。

“母なる自然の名のもとに(In the Name of Mother Nature)”をすべての活動の指標とし、1世紀以上、4世代にわたって真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造りを続けるメゾン・テルモン。今回のコラボレーションでは、自然と共存しながら受け継がれてきた壮大な里山ストーリーを、日本を代表するトップシェフによって再構築された料理とのペアリングディナーをご提案します。本年のテーマは～里山の初夏～。里山にて引き継がれる保存食や醗酵、さらに多様性や循環性、地熱などを料理で表現します。参画するのは、『人生を変える世界のトップレストラン 10』に選ばれた二セコ「TAKAZAWA」の高澤義明シェフや、ミシュラングリーンスターの西麻布「Ma Cuisine」池尻綾介シェフ、低温長時間発酵のパイオニア「Signifiant Signifie」の志賀勝栄シェフなど、日本を代表するトップシェフ総勢7名が、松之山の地のものをふんだんに使い、里山の持続可能性を秘めた食を考案しました。

会場は、新潟県が誇るブナ林「美人林」。爽やかな風で涼やかな林内を幻想的にライトアップし、松之山の自然と文化を味わう特別な食体験の空間に演出します。ディナー終了後は、里山ガイドが自生しているホテルをご案内します。自然の美と強さ、儚さを次世代につなげるため、サステナブルを美味しく体験する貴重な機会をお楽しみください。

## 【開催概要】

■ **名称** : Matsunoyama Sustainable Dining in 美人林2024

(松之山サステナブルダイニング イン 美人林 2024)

■ **日時** : 2024年7月6日(土) オリジナルペアリング、7日(日) テルモンラインナップペアリング (17:30 会場)

■ **場所** : 「美人林」(新潟県十日町市松之山松口)

■ **料金** : 38,500円 (税金、サービス料込み/お料理と4種のシャンパーニュペアリング付き)

■ **提供予定のテルモン**: レゼルヴ・ブリュット、レゼルヴ・ド・ラ・テール(オーガニック)、ブラン・ド・ノワール、レゼルヴ・ロゼ

■ **参加シェフ** :

ニセコ「TAKAZAWA」高澤義明シェフ/西麻布「Ma Cuisine」池尻綾介シェフ/世田谷「Signifiant Signifie(シニフィアン・シニフィエ)」志賀勝栄シェフ/南青山「慈華」田村亮介シェフ/乃木坂「乃木坂しん」石田伸二シェフ/松之山温泉「酒の宿玉城屋」栗山昭シェフ/松之山温泉「ひなの宿ちとせ」柳政道シェフ

■ **メニュー** :

テーマ ~里山の初夏~ 保存食/醗酵/多様性/循環性/地熱

アミューズ 山里によこそ/冷た〜い「夏野菜のガスパチョ」/「雪解け釣り天然鮎」二種の火入れで/「山のグイヤベース」…ザリガニ・タニシ・イワナ/「鯉の花切り揚げ」鯉のアラの白湯ソース 発酵山菜と桑の実/「松之山カスレ」湯治豚と打ち豆のトマト煮込み/「ぬか釜焚きのおにぎり三種」/「干し柿のパネトーネ・越後バナナのアイスクリーム」

■ **ご予約** : メール [info@manma.be](mailto:info@manma.be) 電話 025-596-2114

■ **主催** : 松之山温泉組合・松之山サステナブルダイニング実行委員会(新潟県十日町市松之山湯本 49-1)

■ **協力** : 松之山温泉合同会社まんなま

■ **後援** : 一般社団法人十日町市観光協会・一般社団法人雪国観光圏

## ◆メゾン テルモンについて

1912年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリールに創業したメゾン・テルモンは、一世紀以上にわたり代々受け継がれてきたクラフツマンシップと、“唯一無二であれ”をモットーに、妥協のないシャンパーニュ造りを行ってきました。“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。



●コーポレートサイト : <https://jp.champagne-telmont.com/>

●オフィシャル画像 : <https://x.gd/woSct>

【報道関係者からのお問い合わせ先】

テルモン PR 事務局 担当 : 藤岡 (070-8387-8541) MAIL : rcj\_pr@sora-hana.jp

【その他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