

【サステナブルなアプローチでグリーンレボリューションを目指すシャンパーニュ テルモン】
スペインのミシュラン三ツ星レストラン「Noor（ヌール）」と
ミシュラングリーンスターレストラン「nôl（ノル）」のスペシャルコラボレーションディナー
「Noor × nôl -Re: Gastronomy Session Tokyo-」
生命力に満ちたシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」との
ペアリングを提供
～7月18日（木）～21日（日）の4日間限定にて開催～



“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、この度、食を通して社会や環境に何を還元できるのか、常に模索し活動が続けるミシュラングリーンスターレストラン「Nôl」と、世界的に注目を集めるスペイン・コルドバのミシュラン三ツ星レストラン「Noor（ヌール）」との4日間限定のスペシャルコラボレーションディナー [7月18日（木）から21日（日）開催] にて、「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を中心としたペアリングを提供します。

“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続けるメゾン・テルモン。造り出すシャンパーニュは 100%オーガニックとすることを目標に、持続可能な生産ライフサイクルを実現しています。今回テルモンが提案するのは、イスラム文化と西洋文化が混在したエキゾチックなスペインにて世界中が抱えるさまざまな食の問題に取り組む「Noor」の Paco Morales（パコ・モラレス）シェフと、人と環境に寄り添い自然や文化を未来に紡ぐ食のあり方を思案し続ける「Nôl」のディレクター野田達也氏が出会い、表現する稀有なスペシャルなディナーコースにて、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学

肥料を一切不使用の光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を中心としたペアリング。シェフ渾身の料理と、未来への想いを誠実に込め、素材づくりや製法へのこだわり続けるとテルモンが生み出すハーモニーに、是非ご期待ください。

■開催概要

- ・名称：Noor × nôl -Re: Gastronomy Session Tokyo-
- ・日時：2024年7月18日（木）・19日（金）・20日（土）・21日（日）
18:30～21:00 ※18:00 ドアオープン
- ・場所：NOL（〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2丁目2-1, DDD Hotel, 1F）
- ・料金：36,000円（税別・サービス料10%別）※ペアリング込み
- ・席数：12席
- ・シェフ：Noor・Paco Morales氏 / nôl・野田 達也氏
- ・協賛：メゾン テルモン
- ・ご予約：WEB予約
(<https://www.tablecheck.com/ja/nol/reserve/experience/65ffd9ec5e9203000a94ed39>)

【「Noor」シェフ】

Paco Morales（パコ・モラレス）

1981年スペイン・コルドバ生まれ。両親が営むテイクアウト専門店で働いた後、2001年に故郷を離れ、「ムガリツ」、「エル・ブジ」などで研鑽を積み、ムガリツではヘッドシェフに。国内外のレストランでシェフや料理監修などに携わり、16年に地元で独立。わずか8か月あまりでミシュラン一ツ星、19年に二ツ星、2024年に三ツ星を獲得。



【「nôl」ディレクター】

Tatsuya Noda（野田 達也）

1985年福岡県生まれ。半導体エンジニアから料理人へ転向。都内フレンチレストランを経て2012年に渡仏。ミシュラン二ツ星「Passage 53」の佐藤伸一氏（現:Restaurant Blanc）の薫陶を受け研鑽を積み。帰国後、食品製造からバルまで食にまつわる様々な見識を広げるなか、ケータリング事業に携わり再渡仏。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、イベントのフードオーガナイズを務める。再帰国後は、フリーランスの料理人として活動をする傍ら、レストラン「nôl」のディレクターを務める。日本最大級の若手料理人コンペディションRED U-35にて大会史上初となる三度の準グランプリを受賞。新たな美味しさの創出をテーマに食 × 医療、Art、Techなど越境・共創による価値創造に取り組む。



■ Noor について

イスラム文化と西洋文化が混在したエキゾチックなスペイン南部の街コルドバにある、アラビア語で「光」を意味するミシュラン三ツ星レストラン。

歴史的・文化的な基盤を持つガストロミープロジェクトであり、パコ・モラレスとパオラ・グアランディが毎シーズン、アル・アンダルスのおよびガストロノミーの遺産を再解釈し、五感を通じて『可能な過去』を発見するための没入型のタイムトラベルを提案するメニューを開発・提供する。オープン後わずか9ヶ月でミシュラン一ツ星を獲得するなど、世界的にも注目されているレストランです。

■ Nôl について

2021年4月に日本橋馬喰町「DDD HOTEL」1階にオープンした nôl は、“normalize”をテーマに「これからの“ふつう”」を提案するレストラン。社会や自然環境が目まぐるしく変化する現代において、調和のとれた新たな「美味しさ」を日々追求しています。同店は、2022年より3年連続で『ミシュランガイド東京』一ツ星（現代風料理）を獲得し、2024年に初となるミシュラングリーンスターにも選出。

■ メゾン テルモンについて

1912年創業のシャンパーニュ『メゾン・テルモン』は、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーにあります。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇氣ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。4代目にあたるセラマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルトラン・ロピタルは「美しい地球を守ることがおいしいシャンパーニュ造りに繋がる」という信念を掲げ、2017年に一部の区画で初のAB(有機農業)認証を取得し、レミーコアントローグループが株式の



過半数を取得した後、2021年に「母なる自然の名のもとに」という環境プログラムを開始しました。この目的は、環境への影響を最小限に抑えながら、極めて高品質なシャンパーニュを生産することです。自社農園およびワイン生産パートナーの区画100%を有機栽培農地転換、生物多様性の保全、二酸化炭素排出量の大幅削減に関する活動を行っています。すでに実施中の、ギフトボックスやその他の不必要な包装の廃止、ボトルの軽量化、リサイクルガラスではない透明ボトルや特殊ボトルの廃止、ボトルの航空輸送の完全停止、再生可能エネルギー使用などの取り組みは、今後も拡大予定です。またテルモンは、2030年までにクライメートポジティブを、2050年までにネットポジティブの実現を目標に掲げています。爽やかかつ骨格のあるスタイルはテンションとフレッシュさのはざまにあり、繊細ながらもバランスの取れた酸味が特徴のメゾンのワインは、印象的な余韻が続きます。そしてメゾンのシャンパーニュは、華美すぎず、シンプルすぎず、しっかりとした構成で、親しみやすく、洗練されたテルモンの骨格のあるボディと際立った軽さ、というパラドックスが特徴の独特の存在感を放っています。

●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：林、藤岡 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