



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年7月26日  
レミーコアントロージャパン株式会社

〈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〉

「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」とのコラボレーションが決定

テルモンにフューチャーした客室やシャンパンウォール、特別なコルクチェアが登場

【開催：8月1日（木）～30日（金）】



“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、世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新（大阪・心斎橋/以下、Cuvée J2）」とのコラボレーションが決定。「Botanical summer」をテーマに、8月の一ヶ月間、テルモンにフューチャーしたイベントを開催します。

“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。この度、世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル、Cuvée J2にて、テルモンの世界に没入する唯一無二の体験をご堪能いただけるコラボレーションを実施。“自然（テロワール）への敬意と愛情を大切にしているテルモンらしい緑を基調とした6階客室「テルモンルーム」には、テルモンのコルクを使用したテルモンオリジナルコルクチェアが登場。また、3階「AWA Lounge & Bar」では、特別に制作した本物のウィローモスで覆われたシャンパンウォールにて、チェックイン時のウェルカムシャンパーニュやシャンパンブリーズなどをご提供します。さらに2階「AWA SUSHI」では、一日限りのインポーターディナーを8月30日（金）に開催します。

この夏、メゾンを想わせる特別なお部屋にて、大知からの恵みを体現した奥深いテルモンの味わいをお楽しみください。

## 【コラボレーション 開催概要】

- **場所** : 「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」(大阪府中央区南船場2丁目6-7)
- **お問い合わせ先** : Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新 [06-6262-3600](tel:06-6262-3600) (11:00~20:30)

### ■ コラボレーションコンテンツ :

#### シャンパンウォール

本物のワイローモスで覆われたシャンパンウォールから、チェックイン時のウェルカムシャンパーニュやシャンパンブリーズなど、小窓を通してお受け取りいただけます。

- ・場所 : 3階「AWA Lounge & Bar」
- ・期間 : 8月1日(木) ~ 8月31日(土) まで

#### オリジナルコルクチェア

本物のコルクを使用して制作した、世界にたった一つのテルモンオリジナルのコルクチェアを客室に設置いたします。

- ・場所 : ホテル6階客室「テルモンルーム」
- ・期間 : 8月1日(木) ~

#### テルモンインポーターディナー

カウンター10席のみの「AWA SUSHI」で、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・テルモンとコラボレーションした特別なインポーターディナーを開催。当日は、テルモンと共に、「AWA SUSHI」の料理長が生み出す絶品の鮨をお楽しみください。

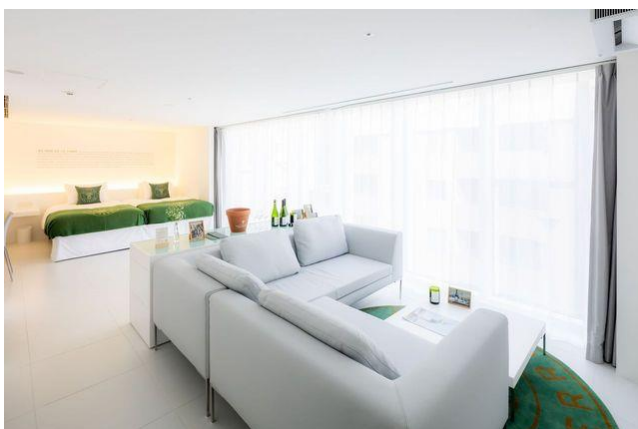
- ・場所 : 2F 鮨レストラン「AWA SUSHI」
- ・日時 : 2024年8月30日(金) 19:00~
- ・提供予定のテルモン : レゼルヴ・ブリュット、レゼルヴ・ロゼ、レゼルヴ・ド・ラ・テール (オーガニック) 、  
ブラン・ド・ノワール 2015、ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2005

・料金 : 50,000円 (税込)

※ご宿泊込みの場合、2名1室1名 78,050円~

ご予約 : お食事のみはメール ([j2@okcs.co.jp](mailto:j2@okcs.co.jp)) または、お電話 (06-6262-3600) にて承ります。

ご宿泊付き予約は[こちら](#)から



**6階客室「テルモンルーム」**



**2F 鮨レストラン「AWA SUSHI」**

