



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年7月29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  
地球のためのサステナブル・ガストロノミーを体感するイベントを一夜限りで開催  
『シェフズ・テーブル コラボレーションディナー with 懐石料理「雲鶴」』  
【開催：2024年8月28日（水）、場所：セントレジス ホテル 大阪】**



イタリア料理「ラ ベデュータ」



**“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、セントレジス ホテル 大阪のイタリア料理「ラ ベデュータ」と、大阪の懐石料理「雲鶴」との一日限りの饗宴にて、ペアリングをお楽しみいただける「シェフズ・テーブル」コラボレーションディナーを2024年8月28日（水）に開催します。**

“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続けるメゾン・テルモン。これまで、テルモンはセントレジス ホテル 大阪と、毎年10月の最終水曜日の「ワールド・サステナビリティ・デー」に合わせ、地元の生産者と連携し、厳選された素材を使用した季節の料理とのペアリングをお楽しみいただく1日限りの特別なディナーイベント「シェフズ・テーブル with テルモン」を定期的で開催してまいりました。そして今回、究極のサステナブル・ガストロノミーを体験していただくイベントとして、セントレジス ホテル 大阪のメインダイニングであるイタリア料理「ラ ベデュータ」のシェフ 吉田 道昭と、ミシュラングリーンスターを獲得する、懐石料理「雲鶴」のオーナー料理長 島村 雅晴氏のコラボレーションが実現。海の環境を改善する生物として注目を集める海藻や、芯と皮まで味わうたまねぎ、経産牛フィレ肉など、サステナビリティを体感するメニューとのペアリングをご堪能いただくサステナブル・ガストロノミーをご体験いただけます。

地球を想い、次世代に繋ぐ、サステナブルで新しい食体験に、ぜひご期待ください。

**【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

### 【開催概要】

- **名称** : サステナブルダイニングシリーズ シェフズ・テーブル コラボレーションディナー with 懐石料理「雲鶴」
- **日時** : 2024年8月28日(水) 19:00 ~ (18:30 受付)
- **場所** : セント レジス ホテル 大阪 イタリア料理「ラ ベデュータ」 12階 (大阪府中央区本町 3-6-12)
- **料金** : 28,000円 (税金、サービス料込み)
- **提供予定のテルモン:**
  - ・レゼルヴ・ド・ラ・テール (オーガニック) : 前菜
  - ・レゼルヴ・ロゼ : アンティパスト
  - ・ブラン・ド・ブラン 2014 : 煮物椀
  - ・ブラン・ド・ノワール 2015 : 焼き物
  - ・サン・スフル 2013 : セCONDピアット
  - ・レゼルヴ・ブリュット : 御菓子
- **ご予約** : セント レジス ホテル 大阪 レストラン予約 06-6105-5659 (10:00 ~19:00)

### ◆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 55 軒以上の高級ホテルとリゾートを有しており、ゲストが上質な時間を過ごしていただけることをお約束いたします。20 世紀の幕開けにジョン・ジェイコブ・アスター4 世が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、ゲストのご期待にお応えできるよう、セントレジス独自のバトラーサービスによって妥協のないサービスをご提供してまいりました。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、[stregis.com](http://stregis.com) をご覧ください。 [Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報を発信しています。セントレジスホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

### ◆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



を続けてきました。“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>