



RÉMY MARTIN
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

300
YEAR ANNIVERSARY
1724-2024

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年11月15日
レミーコアントロージャパン株式会社

創業 300 年を迎えるコニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタン ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」との一夜限りのコラボレーションを開催

レミーマルタン XO ペアリング体験とグランドチャンピオンによるゲストバーデンティングを実施

【開催：12月8日（日）】



「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・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、300 周年を祝して開催した「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のダブルチャンピオンによる一夜限りのバーデンティングをザ・リッツ・カールトン京都のメンバー「ザ・バー」にて開催します。

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・フィーヌ・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、いまこの時もフィーヌ・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おります。

今回の特別な一夜にご提供するの、ザ・リッツ・カールトン京都の「ザ・バー」の竹下健一氏に加え、2024 年チャンピオンの大伴祐司氏をゲストに迎え、二人のチャンピオンによる特別なプログラム。レミーマルタン XO の豊潤な香りから連想する食材を使った特別なペアリングや、大伴氏考案による 3 種のカクテルをご用意します。こだわり抜かれた唯一無二のバランスが描きだす、コニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンの魅力を存分に堪能いただける特別な一夜にご期待ください。

【開催概要】

- 開催時間：2024年12月8日（日）16:00 – 21:00
- 場所：リッツカールトン京都 1階「ザ・バー」（京都府京都市中京区二条大橋鴨川畔）
※予約制ではございませんため、お気軽にお越しくださいませ。

●イベント1：RÉMY MARTIN XO EXPERIENCE

レミーマルタン XO の豊潤で調和の取れたアロマ、味わいから連想する食材を使った特別なペアリングをお楽しみください。

●イベント2：Special Guest Bartender YUJI OTOMO

「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のグランドチャンピオンに輝いた大伴祐司氏による日本大会優勝カクテルおよび世界大会で披露した3種のスペシャルカクテルをご用意します。

フレーバービュッフェ：5,000円（税サ込）

カクテル各種：2,500円（税サ込）

カクテル3種+フレーバービュッフェ：10,000円（税サ込）

ゲストバーテンダー：大伴 祐司氏

大阪で生まれ育ち、20代中頃からレストラン・カフェでバリスタとしてキャリアをスタート。その後、バーテンダーとしてのキャリアもスタートさせ、バリスタ兼バーテンダーとして研鑽を積む。2024年、初めて挑戦した、「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」にて日本チャンピオンに輝き、同コンペティションにて日本代表として世界大会に出場。



※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。

ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」について

スタイリッシュな雰囲気、豊富なセレクションや趣向を凝らした季節ごとのオリジナルカクテルで食前・食後のひとときを優雅に演出します。バーテンダーが厳選したスピリッツの数々をはじめ、ザ・リッツ・カールトン京都限定のオリジナルカクテルもご用意しております。ライトアップされた滝を臨む雰囲気の中、選りすぐりの美酒をご堪能ください。

ザ・リッツ・カールトン京都について

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾートです。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン。京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。総客室数は134室。客室平均面積は50平米と京都市内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。

レミーマルタンについて

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年以来、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。

・ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/ja-jp/>



【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 : rcj_pr@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:03-6441-3025 MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com