



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年11月22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  
スタージョン社のキャビア最高級レンジブランド「ストゥーリア」  
【テルモンとキャビアのペアリングランチを開催】**  
開催：12月8日（日）10:30-12:00  
場所：ジャヌ東京「ジャヌ グリル」（東京都港区麻布台 1-2-2）



©ジャヌ東京

**“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、フランス アキテーヌ地方にて養殖キャビアの生産を行うスタージョン社の最高級キャビア「ストゥーリア」とのペアリングをお楽しみいただくランチイベントを「ジャヌ グリル」にて12月8日（日）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。この度、フランス南西部に位置するアキテーヌ地方ジロンド県を中心に1980年代より養殖キャビアの生産をはじめたスタージョン社のキャビアブランド「ストゥーリア」とのランチイベントが決定。濃厚な芳醇な旨みが口の中に広がる、熱殺菌などをしていないロシアチョウザメ・バエリ種のフレッシュキャビアと、豊かな大地の恵みをそのまま反映しテルモンの哲学を体現した「テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」や、シャルドネ 87%のフルボティ、エレガントな存在感の「テルモン レゼルヴ・ロゼ」のペアリングをお楽しみいただけます。テルモンと「ストゥーリア」の贅沢なハーモニーを堪能する会場は、東京タワーの景色とオープンキッチンで味わう究極のグリル料理を提供するジャヌ東京の4階にある「ジャヌグリル」。当日はテルモンブランドアンバサダーがストゥーリアとテルモンのマリアージュを語らいながらペアリングランチをお楽しみいただけます。シャンパーニュの造詣を深めるのも本イベントの醍醐味です。

テルモンと「ストゥーリア」が織りなす奥深いペアリングの世界にご期待ください。

**【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】

テルモンとフランス・スタージョン社の最高級レンジ「ストゥーリア（STURIA）」キャビアのペアリングをお楽しみいただけます。テルモンブランドアンバサダーから各キュヴェやペアリングについてもご説明します。

■ **開催**：2024年12月8日（日）10:30-12:00

■ **場所**：ジャヌ東京 4階「ジャヌ グリル」個室（東京都港区麻布台 1-2-2）

■ **料金**：16,000円（税・サービス料込）

■ **予約お問い合わせ**：ジャヌ東京ダイニングエクスペリエンス

[janutokyo.fbres@janu.com](mailto:janutokyo.fbres@janu.com) または 050-1809-5550（9:00-21:00）

■ **ウェルカムにて提供予定のテルモン**：

テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）

レゼルヴ・ロゼ

ブランドアンバサダー 佐々木 由美

シャンパーニュのメゾン・ドメーヌを50軒以上訪問した、自他共に認めるシャンパーニュラブアー。

WSET, WSGなどで見識を深める中、5年間某大手メゾンのブランドマネージャーを務め、現在に至る。アロマセラピーや環境カオリスタなどの資格を有し、シャンパーニュ・テルモンの歴史やフィロソフィーの他同メゾンが展開するグリーン活動の普及にも注力している。

2023年シャンパーニュ騎士団 ダムシェヴァリエ叙任。



### ◆ストゥーリアについて

ストゥーリアは、フランス南西部に位置するヌーヴェル・アキテーヌ地方ジロンド県を中心に1980年代の初め頃より養殖キャビアの生産をはじめた、スタージョン社の最高級レンジのブランドです。フランス養殖キャビア発祥のポルドーにチョウザメの孵化場1ヶ所、養殖池6ヶ所、キャビアの生産工場を有し、卵の孵化から飼育、キャビアの生産加工までを一貫して自社で行っています。

熟練した職人の手で、サイズ、色、硬さ、その官能評価により正確に選別されたキャビアを塩漬けし、缶に詰めた後に熟成室で2～3週間自然に熟成させる伝統的な製法でキャビアを製造しています。キャビアのオートクチュールといわれる品質は、世界中のグランシェフから絶大な支持を得ています。

会社創業当時より、スタージョン社では常にサステナビリティに配慮した生産が行われています。チョウザメの養殖を可能にする「環境」を健全に保つことを最優先かつ、成功への鍵と考え、チョウザメの養殖・キャビアの生産・販売方法に至るまで、常に環境への配慮に焦点を当てています。

**STURIA**  
french caviar

#### ◆ジャヌ東京について

2023年3月、ラグジュアリーホスピタリティのパイオニアとして知られる『アマン』の世界初姉妹ブランドホテルとして誕生した「ジャヌ東京」は、麻布台ヒルズ開発における唯一のホテルです。自然光がふんだんに差し込む122室の客室、空間、サービス、体験のすべてにおいて新たなスタンダードを確立する8つのレストラン&バーや、都内ホテル最大級の面積を誇る約4,000㎡のウェルネス&スパなどが、ソーシャルシーンを盛り上げます。

ジャヌ東京の4階に位置し、ヨーロッパのネオクラシックなムードが漂う「ジャヌ グリル」は、ダイナミックな東京タワーの景色を間近に眺めながら、和牛をはじめ、世界各地から厳選した高品質の肉や魚介類などがグリル料理でお召しあがりいただけます。さらに、専用のバーと、特別なひとときをお過ごしいただけるプライベートダイニングルームもご用意しております。

#### ◆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、地元の勇気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ン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>