



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12月13日
レミーコアントロージャパン株式会社

心華やぐフェスティブシーズンを祝う特別なカクテルプログラム 『RÉMY MARTIN x マンダリン オリエンタル 東京』

【開催：12月15日（日）から1月14日（火）】

レミーマルタンの誇りとマンダリン オリエンタル 東京のバーテンダーたちの技が織りなす
至高の一期一会を提供



“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・フィヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、300年の歴史を誇るメゾンと世界最高峰のラグジュアリーホテル、マンダリン オリエンタル 東京の37階に位置する「マンダリンバー」と手を携え、2024年クリスマス&ニューイヤーシーズンを彩る特別なカクテルプログラムを2024年12月15日（日）～1月14日（火）の期間限定にて展開いたします。

300年の伝統を誇るコニャック・フィヌ・シャンパーニュの名門『レミーマルタン』は、1724年の創業以来、フランス・コニャック地方で代々のセラーマスターたちが守り継ぐ卓越した哲学と技術により、力強さと優美さを見事に調和させた珠玉のコニャックを生み出し続けています。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワーとしての誇り高きルーツを持つレミーマルタンのその独自の精神は、フィヌ・シャンパーニュ・コニャックの製造に特化した、揺るぎないものづくりの哲学として今なお息づいています。

今回、2024年から2025年へと移りゆく華やかな季節に提供される至高のカクテルは「ペティオン ブラン」「テロワール サワー」「リュミエール メレンゲ パイ」「クラウド オールドファッションド」の4種類。卓越した熟成により深い芳香と豊かな味わいを誇るレミーマルタン XO と、歴史に裏付けられた気品あるレミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルを贅沢に使用し、「マンダリンバー」のバーテンダーが考案した限定カクテルとなっています。

代々のセラーマスターたちが受け継ぐ卓越の技と情熱から生まれる気品高いコニャック、レミーマルタン。その深い香りとうま味を活かした珠玉のカクテルと、東京を眼下に見渡す37階「マンダリンバー」でしか見られない、きらめく夜景が織りなす忘れられないひとときをご堪能ください。

【開催概要】

- 開催時間：2024年12月15日（日）～2025年1月14日（火）
- 営業時間：15:00～深夜0:00（月曜日～木曜日）、15:00～翌日1:00（金曜日）、12:00～翌日1:00（土曜日）、12:00～深夜0:00（日曜日）／祝前日 翌日1:00に閉店
- 場所：マンダリン オリエンタル 東京「マンダリンバー」（東京都中央区日本橋室町2-1-1）
- 内容：コニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンとマンダリン オリエンタル 東京「マンダリンバー」がプレミアムなコラボレーションを実現。心華やぐフェスティブシーズンを祝う特別なカクテルプログラムを期間限定で提供いたします。東京の夜景を一望できる煌びやかな空間で、レミーマルタンの芳醇な香りと味わいを楽しみながら、忘れられない大切なひとときをお過ごしください。
- ご予約・お問い合わせ：motyo-fbres@mohg.com

【提供カクテル】

1. PETILLANT BLANC（ペティオンブラン）

・概要：クリーミーな後味とナッツやスパイスのアクセントが、コニャック樽由来のトフィーやオークのアロマが調和した、コニャックフィズツイスト

・価格：3,300円

2. TERROIR SOUR（テロワールサワー）

・概要：プラムとイチジクのジャムの風味が特徴的なレミーマルタン 1738 に、国産巨峰を組み合わせたブランデーサワーツイスト

・価格：3,300円

3. LUMIÈRE MERINGUÉE PIE（リュミエールメレンゲパイ）

・概要：上質な花のアロマに、ローストしたカカオ豆やオレンジの風味が調和し、滑らかで風味い余韻が長く続くレミーマルタン XO アレキサンダーツイスト

・価格：5,500円

4. CLOUD OLD FASHIONED（クラウドオールドファッシュンド）

・概要：バタースコッチやダークチョコレートと重厚なスパイスの余韻が、ペドロヒメネスシェリーと折り重なるオールドファッシュンツイスト

・価格：3,300円

※表示価格は全て消費税込み。サービス料が別途加算されます。



「マンダリンバー」について

日々の喧騒から離れ、煌びやかな夜景とともにラグジュアリーなひと時をお過ごしいただける、「モダンジャパニーズ」がコンセプトのバー。ホテルが位置する五街道の起点「日本橋」を表現したシグネチャーカクテルなどのほか、季節の日本酒セレクションやモクテルなども取り揃えています。

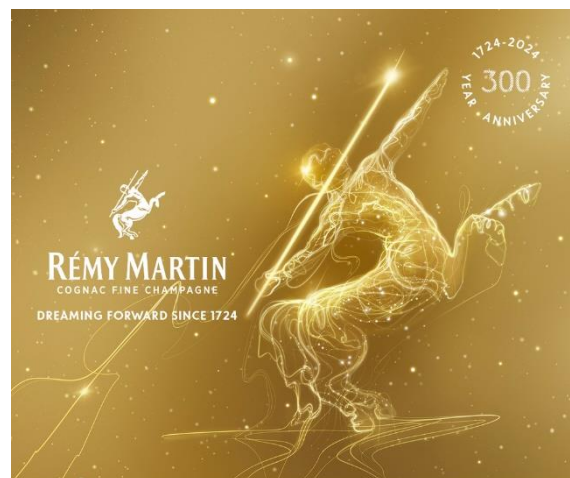
mandarinoriental.co.jp/tokyo



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・フィース・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ス・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年以來、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