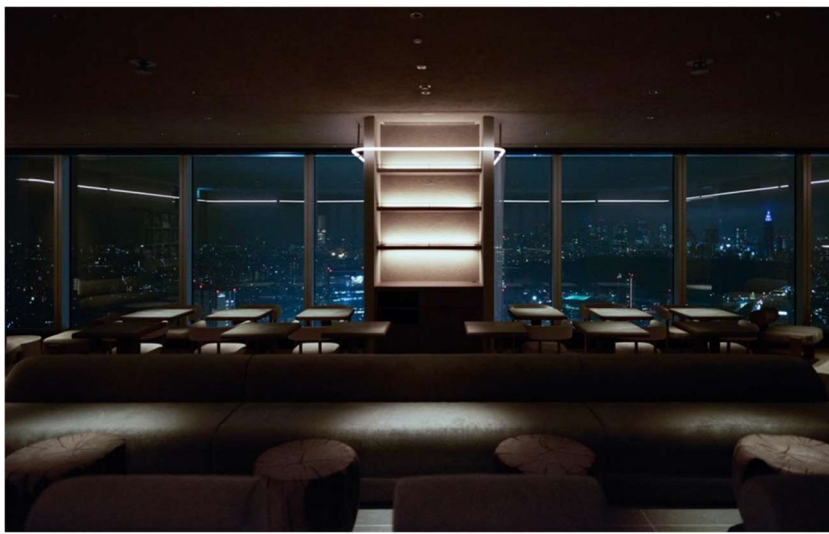


レミーマルタンと音楽が奏でる特別な一夜  
『RÉMY MARTIN x STEREO』

【開催：2025年2月7日（金）18:00～23:00】

「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」  
グランドチャンピオン大伴祐司氏によるゲストバーテンディングを開催



“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、渋谷の夜景を一望できる Grill Dining & Music Bar「STEREO」にて DJ が奏でる音楽と共にスペシャルカクテルをお楽しみいただける一夜限りのイベントを 2025 年 2 月 7 日（金）に開催します。

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、ウィ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。

この度、開放感あふれる壮観なパノラマ夜景と DJ の洗練された音楽をお楽しみいただきながら、レミーマルタンのスペシャルカクテルと「STEREO」の粋にとらわれない遊び心あふれる新感覚フードのマリアージュをご提供するイベントを開催します。カクテルは、レミーマルタンが主催するスキルや情熱を競うバーテンダーのためのコンペティション「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のグランドチャンピオン・大伴祐司氏をゲストバーテンダーに迎え、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提供。

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。そのピュアでエレガント、そして芳醇な味わいを活かした珠玉のカクテルと、記憶に残る瞬間を演出する「STEREO」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：2025年2月7日（金）18:00～23:00（LO. 22:30）

●場所： Grill Dining & Music Bar STEREO

（東京都渋谷区桜丘町1-1 渋谷サクラステージ Shibuya タワー 38階）

●内容：

DJが奏でる音楽とカクテルが調和する一夜限りのイベント。

「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と、ステレオの一夜限定のBARフード3品、デザート1品のフードマリアージュをご提供。

●バーのご予約・お問い合わせ：TEL 03-6416-1815

## 【提供カクテル】

### 1. Rémy's Heritage

Rémy Martin 1738 Accord Royal / miatina - tokijiku (Tachibana Leaf Water) / Maraschino / Lemon Juice / Fructose / Sakura Mist

・価格：2,090円（税込）

### 2. Ré:circle

Global Finals Simple & Tasty Hero Long Cocktail Challenge

Rémy Martin V.S.O.P / Homemade Red Wine & Coffee Syrup / Schweppes Tonic Water / Lemon Peel

・価格：1,980円（税込）

### 3. Tichiron

Global Finals NEO-Classic Cocktail Challenge

Rémy Martin 1738 Accord Royal / Homemade Falernum / Fresh Lime Juice / Verjus / Suze / Lime Wheel / Mint

・価格：1,870円（税込）



## 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。



## Grill Dining & Music Bar STEREO(ステレオ)について

ダイニングエリアとミュージックバーで構成される店内は、グローバルを基調としたシックでモダンな空間。

夜景もさることながら、様々なジャンルの“多重奏”が体験できる。

ダイニング 46席・バー 70席程 個室 6席・10席

営業時間/11:00～23:00

定休日/不定休

Instagram/@stereo\_sakurastage

※支払い方法は、キャッシュレスのみ。

# STEREO

## 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