

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年2月7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

唯一無二の「食」の魅力を追求する
『THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection』
コラボレーションディナー開催

【日時：2025年3月7日（金）19:00スタート】

【場所：大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション「鉄板焼 瑞」（大阪市北区梅田3-2-2）】



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）が取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、オリジナリティあふれるデザインとホスピタリティを特徴とする『大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション（以下、大阪ステーションホテル）』のスペシャリティレストラン「鉄板焼 瑞」にて、“伝統と継承”をコンセプトとしたコラボレーションディナーを3月7日（金）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を続けるメゾン テルモン。この度、初代大阪駅があった場所にて、先人たちの想いや歴史、そして文化やその価値を継承すべく“THE OSAKA TIME”をコンセプトに掲げる「大阪ステーションホテル」と、先祖代々の技術と知識が根付き、母なる自然に向きあうメゾン テルモンが、想いを一つにしたディナーを提案します。古代から“水の都”、“天下の台所”と言われる大阪の地で、1駅ごとに旅するように、1皿ごとに日本各地の上質な料理を丁寧に味わえる「鉄板焼 瑞」の、こだわりの食材や調理技法の伝統と継承を感じる料理に、シャルドネの作付けが良好だった2014年に収穫されたヴィンテージの軽やかな「ブラン・ド・ブラン 2014 マグナム」や、セラーで丹念に熟成し卓越した味わいを誇る稀少な「ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006」、印象的な成熟度と芳香の複雑さを表現する特別なプレステージ・キュヴェ「ヴィノテーク 1996」など、圧巻のマリアージュをご提供します。

“伝統と継承”をコンセプトに掲げながらも革新的なペアリングを提供する、卓越したコラボレーションにご期待ください。

【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

タイトル：大阪ステーションホテル 「鉄板焼 瑞」×テルモン コラボレーションディナー

日時：2025年3月7日（金）19:00スタート（18:30受付開始）

会場：大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション 29階「鉄板焼 瑞」（大阪府大阪市北区梅田3-2-2）

金額：80,000円（税サ込／お一人様）

提供予定（フードマリアージュ）：

レゼルヴ・ブリュット マグナム／新玉ねぎのブランマンジェと鰻の瞬間スモーク

ブラン・ド・ブラン 2014 マグナム／フォワグラのテリーヌ 日向夏のコンディメント

ブラン・ド・ブラン 2014 マグナム／オマールブルー オリエンタル風

レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）／ビーツの塩釜焼 オシェトラキャビア

レゼルヴ・ロゼ／鮫鰯の骨付きロースト レモンとハーブのソース

ブラン・ド・ノワール 2015／松阪牛の食べ比べ～フィレ イチボ ロース～

ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006／雲丹と鮑のリゾット

ヴィノテーク 1996／クレープシュゼット

予約サイト: <https://osakastation-hotel.jp/news-topics/131/>

◆THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 概要

歴史のようで未来。記憶のようで創造。時空を紡ぐ旅のターミナル。

「大阪ステーションホテル」は1874年に開業した初代大阪駅の跡地に建つことから、この土地の紡がれてきた歴史や文化、その価値を未来へ継承すべく、「THE OSAKA TIME」をブランドコンセプトとしています。

■所 在 地：大阪府大阪市北区梅田3丁目2番2号

■客 室 数：418室（客室フロア30階～38階）

■客室面積：40m²（標準客室）

■付帯施設：宴会場（7階）、フロント・ロビー・レストラン（29階）、GYM・バスエリア OFURO（30階）など

■アクセス：JR大阪駅西口直結

JR大阪駅（サウスゲートビルディング）2階と歩行者デッキ直結

西梅田地下歩行者道路「ガーデンアベニュー」（地下1階）直結

■公式 HP：<https://osakastation-hotel.jp/>

■公式 Instagram：https://www.instagram.com/osakastation_hotel/



◆メゾン テルモンについて

シャンパーニュ・テルモンは、シャンパーニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルネ近郊にあるダムリーで 1912 年に創業しました。それから百年以上にわたり、メゾンはシャンパーニュ業界のパイオニアでした。革新性と、メゾンが誇る卓越性という伝統の踏襲を両立させながら、テルモンは今、地球との関わり方に新たな革命を起こそうとしています。私たちは、サステナビリティを損なうことなく比類ないシャンパーニュを造るという、独自のビジョンを実践しています。このビジョンは、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて 2021 年から具体化されつつあり、メゾンとパートナー農家のブドウ畠を有機再生農業に転換する（現在、70%が有機認証済）、生物多様性を保護する、2050 年までのネットゼロ達成に向け炭素排出量を大幅に削減するなどの取り組みを進めています。

これまでにも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスマーカーと提携した世界最軽量ボトル（800 グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900 グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました*。

テルモンは、環境保護をめぐり私たちと同じビジョンと信念を抱く 4 人の出資者に支えられています。創業者アンリの曾孫にして醸造責任者兼セラーマスターのベルトラン・ロピタルは、早くも 1999 年の時点で有機農業への転換に着手し、先祖のレガシーと伝統を今も引き継いでいます。ルドヴィック・ドゥ・プレシは、メゾン テルモンのプレジデントです。テルモンの大株主であるレミーコアントローは、サステナビリティとイノベーションに対するメゾンの取り組みを全面的に支持しています。そしてレオナルド・ディカプリオは、出資者であるだけでなく熱心な環境活動家でもあります。

メゾンのワインは、爽やかで骨格のあるスタイル、テンションとフレッシュさのバランス、繊細ながら均衡のとれた酸味が特徴で、印象的な余韻が長く続きます。骨格のあるボディと際立った軽さという、相いれない特徴が共存するパラドクスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは 2024 年、有機栽培のブドウのみから造られた、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は不使用のまさにテルモンのマニフェストを体現するキュヴェ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を発売しました。燐然と輝く生命にあふれたこのキュヴェは、メゾン テルモンの未来の象徴です。

●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>

