



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年4月4日
レミーコアントロージャパン株式会社

煌めく美しい夜景を一望する空間で、レミーマルタンを愉しむ特別な一夜
『**RÉMY MARTIN x ウェスティンホテル横浜 コード・バー**』
「**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
【開催：2025年4月25日（金）19:00～23:00】

『**RÉMY MARTIN SPECIAL COCKTAIL EXPERIENCE**』
【開催：2025年4月26日（土）-5月25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、横浜・みなとみらいの煌めく夜景を一望できるウェスティンホテル横浜の 23 階に位置するバー「コード・バー」にて大伴祐司氏をゲストに迎え、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4月25日（金）に開催します。さらに、レミーマルタンのオリジナルカクテルを期間限定にてご提供する『**RÉMY MARTIN SPECIAL COCKTAIL EXPERIENCE**』を4月26日（土）から5月25日（日）に開催します。

300年の伝統を誇るコニャック・フィーヌ・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、フィーヌ・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、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・大伴祐司氏による一夜限りのゲストバーテンディングの開催が決定。舞台となるのは、緩やかなカーブを描くバーカウンターが船内を想起させるウェスティンホテル横浜「コード・バー」。まるで光が宝石のように煌めく横浜・みなとみらいの、息を呑むほど美しい夜景を眺めながら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堪能いただけます。

さらに4月26日(土)からは、レミーマルタンのオリジナルカクテル2種をご提供。レミーマルタンの洗練された世界を発見し、匠の技が紡ぎ出す忘れられない味わいをお楽しみください。

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、独創的でみなとみらいの魅力溢れる「コード・バー」が織りなす贅沢なひとときをお過ごしください。

【開催概要】

- 場所：ウエスティンホテル横浜 コード・バー
(〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい4丁目2-8 ウエスティンホテル横浜 23F)
- ご予約・お問い合わせ：TEL 045-577-0870 (10:00~19:00)
[tablecheck](#)

大伴祐司氏によるゲストバーテンディング

- 開催日時：2025年4月25日(金) 19:00~23:00
- 内容：
「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一夜限りのゲストバーテンディング。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。

【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：2,500円(税・サ込)



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：2,500円(税・サ込)



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：2,500円(税・サ込)



RÉMY MARTIN SPECIAL COCKTAIL EXPERIENCE

- 開催日時：2025年4月26日(土) - 5月25日(日) 15:00~24:00
- 内容：
期間限定にてレミーマルタンオリジナルカクテル2種をご提供。

1. Yokohama Nocturne

Cacao nib infused Rémy Martin 1738 Accord Royal/Lillet blanc/Absinthe Honky Tonk Blanche
/Lemon/Sugar/Soda
価格：2,500円(税・サ込)

2. Brulee 1738

Rémy Martin 1738 Accord Royal /Pumpkin/Orange/Coconut/Heavy cream/Egg white
価格：2,500 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。



ウェスティンホテル横浜について

ウェスティンホテル横浜は 2022 年 6 月、国内 6 軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、先でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を 全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパ バイ ウェスティンなどを兼ね備えた 1 千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きをおいたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。

HP : [http:// www.westinyokohama.co.jp](http://www.westinyokohama.co.jp)

Instagram : @ westinyokohama

THE WESTIN
YOKOHAMA

C 2
O 2
D 0
E .
O
B 0
A 1
R 2

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