



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年4月7日
レミーコアントロージャパン株式会社

RÉMY MARTIN がシンガポールのサステナブルでイノベティブな「FURA」とコラボレーション
「TOKYO CONFIDENTIAL」にて一夜限りのバーテンディングイベントを開催

『RÉMY MARTIN x FURA x TOKYO CONFIDENTIAL』

開催：2025年4月15日（火）20：00～

会場：TOKYO CONFIDENTIAL（港区麻布十番1丁目6-1 The V-City 麻布十番 Place 9階）



“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・フィッシュンバーニュー レミーマルタンは、シンガポールにてフードテックの最前線を走り、2024年版「ASIA'S 50 BEST BARS」に新規エントリーとして42位にランクインしたシンガポールの『FURA』からゲストバーテンダーを迎える一夜限りのイベントを、『TOKYO CONFIDENTIAL』にて2025年4月15日（火）に開催します。

レミーマルタンは2019年以来「THE WORLD'S 50 BEST BARS」オフィシャルコニャックパートナーとしてスポンサーを務めています。今回コラボレーションを行うシンガポールの『FURA』は、2023年のオープン以来、最新のテクノロジーを駆使することで新しい形の食品や技法を開発する“フードテック”の最前線を走り続け、食の未来を見据えた独自のアプローチを提案しています。ゲストにお迎えるバーテンダーのサーシャ・ウィジデッサさんと、シェフのクリスティーナ・ラスムセンさんが提供するフードやドリンクは、地元で取れる素材にこだわりつつ、環境に配慮した発酵食品や培養肉といった最先端の技術を駆使することで、持続可能な食とサステナビリティの新たな融合を探ったメニューを考案し、オープン翌年には「THE WORLD'S 50 BEST BARS」へのラインクインを遂げる快挙を達成しています。

会場は、“バー業界でもっとも影響力がある人物100人”に選出されたバーテンダーでジャーナリストのホリー・グラハム氏によるコンセプトバー『TOKYO CONFIDENTIAL』にて、東京タワーや再開発が進む真新しい高層ビル群の素晴らしい眺望と共に、スペシャルイベントをお楽しみいただけます。

代々のセラーマスターたちが卓越した技と情熱で作り上げ、孤高の存在として卓越したコニャック、レミーマルタンと、プレミアムオレンジキュールブランド『コアントロー』が未来の地球に想いを馳せ、食に対する真摯な姿勢が息づくゲストバーテンダーが紡ぎ出すコラボレーションをご堪能ください。

【開催概要】

●開催時間：2025年4月15日（火）20:00~Sold out

●場所：TOKYO CONFIDENTIAL

（〒106-0045 東京都港区麻布十番1丁目6-1 The V-City 麻布十番 Place 9階）

●内容：

2024年版「ASIA'S 50 BEST BARS」42位にランクインしたシンガポール『FURA』からゲストバーテンダーとシェフを迎え、レミーマルタンとのスペシャルカクテルとマリアージュフードをご提供。

●ご予約：ウォークインのみ

【提供カクテル】

POST NUT CLARITY

- RÉMY MARTIN 1738 Accord Royal / hazelnut/ caramelized sake-lees/apple

PICK ME UP

- Cointreau/ayuuk/ brown butter/ orange/ custard/Prefer bean-free coffee

NEW NEW YUCK

- Botanist gin/ seaweed/ shio kombu /guava/ malic acid/lime leaf white chocolate coco foam

MAKE LOCAL TOMATOES GREAT AGAIN)

- BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE/ MSG-lacto fermented tomato/basil/parsley/fizzy

【フード】

JELLYFISH CEVICHE

aguachile/ caramelized pineapple/ mandarin/ tortilla

PUMPKIN LAYERS

cricket garum/ mahumarra/ walnut shortcrust/sweet & tangy butternut squash

NEW AGE SANDO

apricot kernel ice cream/ Prefer bean-free coffee/rose/tagetes

ゲストバーテンダー：

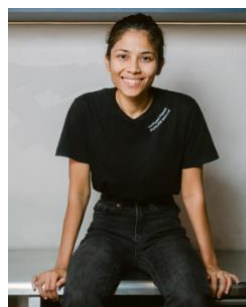
シェフのスムセンとバーテンダーのサーシャ・ウィジデッサは、2023年の「FURA」オープンに先駆け、サーシャの故郷であるシンガポールにて期間限定のポップアップ「Mallow（マロー）」を立ち上げた後、2023年10月、アモイ・ストリートに「FURA」をオープン。クリスティーナがフードメニューを、サーシャがドリンクを担当しています。

「FURA」のメニューは、生態系のバランスが崩れ過剰に増えた、などの理由で、新たな食材としての地位を確立した素材に焦点を当てています。また、Co2の排出量を削減するには植物ベースの食事が最も効果的であると考え、持続可能な実践方法をクリエイションへと昇華させ、「Future Food（未来の食）」、proof「Future Cocktail（未来のカクテル）」と名付けたメニューを提供しています。

FURA



クリスティーナ・ラスムセン



サーシャ・ウィジデッサ

FURA について

2023年10月にオープンした FURA は、サステナビリティと創造性を追求し、食の未来を形づくることを使命とする、先駆的なガストロバルです。

クリスティーナ・ラスムセンとサーシャ・ウィジデッサのパワフルなカップルが発案した FURA は、スウェーデン語で松を意味し、松の木と菌類の共生関係になぞらえ、互いが生存するために必要な存在であることを表現しています。

同時に「FURA」は未来の地球に向け人々の協力が不可欠だとも考えています。そのため、環境負荷が低く、豊富に手に入る食材を使用することで、持続可能な食体験の未来に向けて一歩を踏み出せることを示したいと考えています。クリスティーナとサーシャは、訪れるお客さまと会話を育み、素晴らしい味を紹介し、印象に残る活気のあるダイニングスポットを創り出すことで、飲食店を身近で親しみやすい持続可能な場所として継続できると信じています。

ASIA'S
50
BEST
BARS
2024



TOKYO CONFIDENTIAL について

トーキョーコンフィデンシャルは、一般的なカクテルバーの概念を打ち破る革新的なバーです。誰もが羽を伸ばしてくつろげる空間で、人種、国籍、性別問わず様々な人たちとコミュニケーションができる場所。東京タワーの素晴らしい眺望と共に、上質なドリンクを楽しみながら、ゲストを開放的な雰囲気誘います。

営業時間：月曜～土曜 18:00～1:00、日曜 18:00～24:00

HP：<https://www.tokyoconfidential.com/>

予約：ウォークインのみ

インスタグラム：@tokyoconfidentialbar



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/>

