

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年5月13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
神の炎が創り出す奇跡の味わいと一夜限りのマリアージュをご提供
『ウェスタ 10周年ディナー』
【2025年6月19日（木）開催】



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、「三田牛」を特別な竈と紀州備長炭で焼き上げる東京日本橋のステーキハウス『ウェスタ（Vesta）』とのスペシャルマリアージュをご堪能いただける「ウェスタ 10周年ディナー」を6月19日（木）に開催いたします。

“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。この度コラボレーションを行うのは、ローマ神話で「竈（かまど）」を司り、炎を御神体とする女神の意味を示す『ウェスタ』です。10周年を迎える『ウェスタ』は、兵庫県産の但馬牛を素牛とするブランド牛の中でも非常に厳格な規定をクリアした「三田牛」をメインに、極上の味を引き出す『ウェスタ』のシンボルでもある竈で焼き上げたお料理を提供します。

ウェスタでは、サステナビリティに取り組み、季節の食材を産地直送で仕入れ、素材の旨みをシンプルに引き出す料理を追求してきました。特に、生産者の思いや、目の前の食材を使い切る様、心がけて食材と向き合い続けています。そのなかでも特にウェスタが誇る三田牛の素材を活かしたメインを中心に、厳選された素材本来の味わいを最大限に引き出した5品のお料理とのペアリングを叶えるのはテルモンだからこそ。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・テーヌ」をはじめ、長期熟成のプレステージなど、全5種類の個性豊かなラインナップとのマリアージュをご提供いたします。またテルモン ブランドアンバサダー 佐々木由美氏による、テルモンの目指すサステナブルラグジュアリーの世界やその取り組みなど、お伝えしながら、ともに地球の未来に思いを馳せながら、自然の恵みの結晶ともいえるシャンパーニュをお楽しみいただけます。

四季折々の厳選食材と、クラフトマンシップが響きあう“唯一無二”的コラボレーションにご期待ください。

開催概要

『ウェスタ 10周年ディナー』

- 開催期間：2025年6月19日（木）18:30 開場、19:00 スタート
- 場所：ウェスタ（Vesta）
(〒103-0027 東京都中央区日本橋3-8-13 華蓮日本橋ビル1F)
- 価格：70,000円/名（税・サ別）
- ご予約：03-6262-3355 担当者：苦米地（とまべち）/レナート
※予約受付時間：12時～16時／17時～23時

【ご提供テルモンとペアリングメニュー】

- 提供キュヴェ
レゼルヴ・ロゼ マグナム／レゼルヴ・ド・ラ・テーラ／ブラン・ド・ノワール 2015／ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク 2006／
テルモン リュー・ディ・ダムリー・パーセル・スー・アデュリアン 2012
- ペアリングメニュー 全5品
 - ・季節のスープ
 - ・キャビアの逸品料理
 - ・三田牛の逸品料理
 - ・三田牛竈ステーキ 150g
2種類(サーロイン 75g 赤身 75g)
 - ・ウェスタ特製無雑菌牛乳アイスクリーム

「ウェスタ」石川 一輝シェフ

1986年生まれ。ピッソエリア「アランチオ」、リストランテ「イルピノーロ銀座」、リストランテ「イルギオットーネ丸の内」などを経て、2016年に日本橋「三田牛竈焼きステーキウェスタ」へ勤務。2019年に料理長就任。

「10周年を迎える今後の抱負として、お客様にご満足いただける料理とサービスを追求し、新しいことにも挑戦していきたいと思います。」

テルモン ブランドアンバサダー 佐々木 由美氏

シャンパニユのメゾン・ドメーヌを50軒以上訪問した、自他共に認めるシャンパニユラヴァー。
WSET、WSGなどで見識を深める中、5年間某大手メゾンのブランドマネージャーを務め、現在に至る。アロマセラピーや環境カオリスタなどの資格を有し、シャンパニユ・テルモンの歴史やフィロソフィーの他同メゾンが展開するグリーン活動の普及にも注力している。2023年シャンパニユ騎士団 ダムシェヴァリエ叙任。



◆「ウェスタ」について

「Vesta/ウェスタ」とは、ローマ神話で、「竈（かまど）」を司り、炎を御神体とする女神のこと。
兵庫県産の但馬牛を素牛とするブランド牛「三田牛」を、特別な竈と紀州備長炭で丁寧に焼き上げます。
「ウェスタ」は非日常の時間を心ゆくまで愉しむ劇場です。
お料理はもちろん、ワイン、シェフ、サービススタッフと、一流の役者を揃えました。
主役はもちろんお客様。
神の炎が創り出す奇跡の味わいを、ウェスタの世界観とともにご堪能ください。

◆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まで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・テーラ」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>



【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