

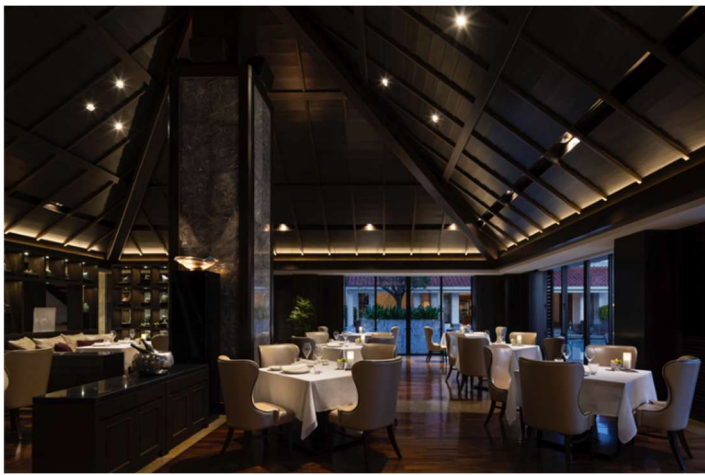


CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年6月5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
ザ・リッツ・カールトン沖縄「ちゅらぬうじ」
メゾン テルモン メーカーズディナーを開催
【生命力あふれる美しい海に囲まれて、テルモンを楽しむ夜】



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、旬を迎える生命力豊かな沖縄県産食材を厳選し、丁寧に仕上げた料理を提供するザ・リッツ・カールトン沖縄イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ（Chura-Nuhji）」にて、「テルモン メーカーズディナー」を6月24日（火）に開催いたします。当日は、テルモン エグゼクティブ・ディレクターのジャスティン・ミード氏をゲストに迎え、シャンパーニュ テルモンとの特別なペアリングをお楽しみいただけます。

"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続けるメゾン テルモン。この度のコラボレーションでは、沖縄の季節を表現する、この時期だけの特別なコースとテルモンの繊細に表現された味わいをご堪能いただけるこだわりのペアリングをご提案いたします。

テルモンのシャンパーニュ5種に合わせた限定メニューは、それぞれのキュヴェの特徴を最大限に引き立てるよう、シェフが心を込めて創り上げたもの。海と大地の恵みが織りなす味覚のハーモニーは、この特別な機会にのみ味わえる贅沢なひとときとなります。

また、当日テルモンの世界へのご案内するのは、シャンパーニュ業界に革新をもたらし続けるメゾン テルモンのジャスティン・ミード氏とブランドアンバサダー佐々木氏。趣のある店内から「水を湛えた庭」を眺めながら、サステナビリティに一切妥協することなく最高品質のシャンパーニュを提供するメゾンの想いや、味わい豊かなテルモンの魅力について語ります。

世界有数の美しい海に囲まれた沖縄の地で、テロワールと葡萄への敬意と愛情が実を結び、太陽の恵みを受けたテルモンとともに、シャンパーニュの未来へと想いを馳せるディナーをご堪能ください。

開催概要

ザ・リッツ・カールトン沖縄「ちゅらぬうじ」メーカーズディナー

- 開催期間：2025年6月24日（火）18時開場・アペリティフ、18時半ディナースタート
- 場所：ザ・リッツ・カールトン沖縄 イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」
（〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1343-1）
- 価格：45,000円（税・サ込）
- ご予約：メール受付（担当・佐々木 Yumi.SASAKI@champagne-telmont.com）
- 本イベント特別宿泊プラン：75,900円（2名1室）税サ込・朝食付き

【ご提供テルモンとペアリングメニュー】

- ペアリングメニュー

テルモンのシャンパーニュ5種に合わせた限定メニューをご提供

◆ザ・リッツ・カールトン沖縄について

沖縄本島北部“やんばる”の緑に囲まれた高台に建つ「ザ・リッツ・カールトン沖縄」は、都会の喧騒を離れた“ラグジュアリーゴルフ&スパリゾート”です。首里城の赤瓦と白い城壁、また古来より“聖地”とされ崇められてきた水の湧き出る場所をモチーフとした館内は、静けさと安らぎに満ちており、2024年末にリニューアルを完了したゲストルームからはエメラルドグリーンに輝く東シナ海や「かねひで喜瀬カントリークラブ」のコースを眺めることができます。琉球文化が息づき、訪れる人を温かく迎え入れる場所「城（グスク）」、礼を重んじ礼を守ってきた琉球の人々が大切にしてきたおもてなしの精神「迎恩（ケイオン）」、そして、沖縄が誇る豊かな「自然」を感じられる寛ぎの空間で、洗練されたパーソナル・サービスをご提供いたします。

◆ちゅらぬうじについて

沖縄の言葉で“美しい虹”を意味する“ちゅらぬうじ”。伝統的なイタリアンのスタイルと、沖縄ならではの食文化を掛け合わせた独自の「琉球イタリアン」で、美しい虹のような鮮やかな味わいをお楽しみいただき、皆様を美食の旅へとお連れいたします。“ちゅらぬうじ”では、地元農家とのパートナーシップを築くことに尽力し、沖縄の豊かな土壌と力強い日差しの中で育まれた県産の食材を厳選し、沖縄の食文化を尊重しつつ、イタリア料理で沖縄を表現した料理をご用意いたしました。“ちゅらぬうじ”でしか体験できない「琉球イタリアン」をぜひご賞味ください。

◆料理長 シモーネ・セヴェリーニ氏

ローマ近郊の家族経営のオリーブ農園で育ち、料理への情熱を抱いたセヴェリーニ。二十歳で渡英し、ヨーロッパや中東、北アフリカで多様な食文化と技術を学びました。帰国後は、ヴェネツィアやローマの世界的な5つ星ホテルで経験を積み、伝統とモダンが融合したイタリアンをはじめ、革新的な料理を手がけてきました。

地元食材を活かしたメニューに尽力する彼は、沖縄という新たな地で伝統を大切にしつつ、新しい食材との融合から生まれる一皿を数々生み出しています。



◆Telmont Global Executive Director ジャスティン・ミード 氏

卓越したテロワールとクラフツマンシップへの情熱、そしてサステナビリティへの強いこだわりをモチベーションに、メゾン テルモンが傑出したヘリテージを守りながら、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて、持続可能性を追求するビジョンを積極的に推進。ダムリーを拠点に、テルモンのビジネス・ディベロップメントとマーケティング&コミュニケーションズを指揮し、メゾンの卓越性と環境保護の旗手であり続けようと、力を尽くす。



◆Telmont ブランドアンバサダー 佐々木 由美氏

シャンパーニュのメゾン・ドメヌを 50 軒以上訪問した、自他共に認めるシャンパーニュラヴァー。WSET や 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トなどの資格を有し、シャンパーニュ・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 年シャンパーニュ騎士団 ダムシェヴァリエ叙任。



◆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畑を有機再生農業に転換する（現在、72%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メ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。燦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