
**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
常緑樹に囲まれた「LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎」との
一夜限りのコラボレーションディナーを開催**



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、フランスの食文化と伝統を踏まえつつ、鎌倉や日本各地の素材を巧みに活かした本格的フレンチレストラン『LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎』にてコラボレーションディナーを 7 月 11 日（金）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続けるメゾン テルモン。フランス伝統の味わいと、地産地消の精神を大切にするお料理を提供する『LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎』と 10 名限定のコラボレーションディナーを開催いたします。

当日は、100%オーガニック認証の光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を始め、魅惑的なアロマ漂う、クリスプで力強い味わいの「ブラン・ド・ノワール 2015」など、4 種のシャンパーニュが登場。パリをはじめフランス各地の星付きレストランで活躍してきたレネシェフによるフランスの食文化が生んだシャルキュトリとコンディモンを中心とした繊細かつ創造的に仕上げる料理とのマリアージュをご堪能いただけます。また、ご自宅でもディナーの余韻に浸っていただけるよう、テリーヌ（100g）のお土産もご用意。さらに、ブランド・アンバサダーの佐々木由美が同席し、メゾン テルモンの魅力を余すことなくお伝えします。

稲村ケ崎の豊かな自然と緑に囲まれた『LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎』で、五感で味わう一日限りのディナーをお楽しみください。

開催概要

●開催期間：2025 年 7 月 11 日（金）18 時開始

●場所：LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎
（神奈川県鎌倉市稲村ガ崎 2 丁目 1-24）

●価格：12,000 円（税別）

●ご予約：店舗までご連絡ください。

お電話：0467-37-8287

ホームページ：<https://x.gd/TphXU>

Instagram：https://www.instagram.com/restaurant_laine/

【ご提供テルモン】

①レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）

②レゼルヴ・ロゼ

③レゼルヴ・ブリュット・マグナム

④ブラン・ド・ノワール 2015

◆LAINE INAMURAGASAKI レネ稲村ケ崎 について

2010 年開業。常緑樹に囲まれた築 90 年以上の古民家を改装した一軒家レストラン。建築家からも注目されるクラシカルな建物は、自然と調和した落ち着いた空間が特徴的。フランス料理の伝統と文化を大切に継承しながら、日本の四季折々の移ろいを感じられる料理は、地元の新鮮な食材を活かした地産地消の精神と、「MADE IN JAPAN」の価値を見直し、素材の魅力を最大限に引き出している。完全予約制。



◆テルモン 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・ドメーヌを 50 軒以上訪問した、自他ともに認めるシャンパーニュラヴァー。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。シャンパーニュ テルモンの歴史やフィロソフィーのほか、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。

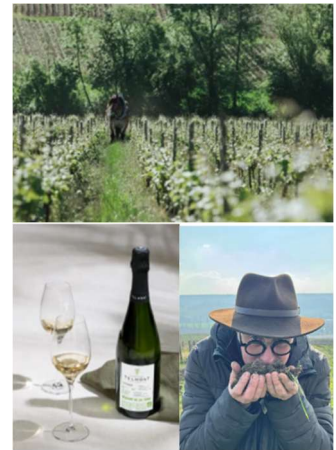
これまでも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800 グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900 グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました*。

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。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

担当・佐々木/Yumi.SASAKI@champagne-telmont.com