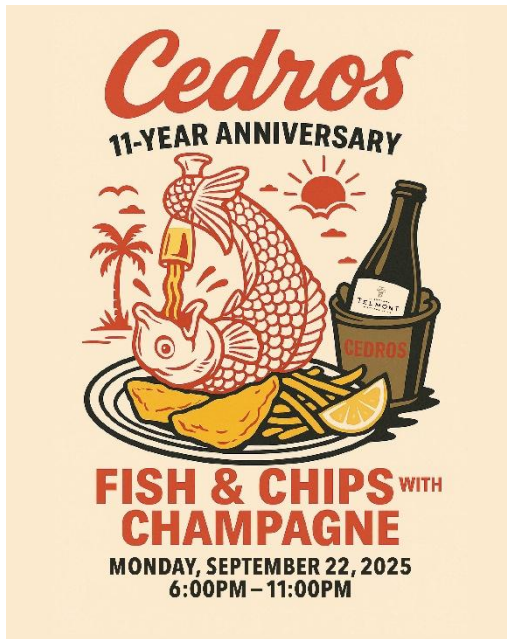

サステナブルなアプローチでシャンパーニュの新時代を切り拓くテルモン
海から食卓へ、南西海岸の記憶が宿る「シドロス（CEDROS）」
テルモンと共に祝す 11 周年アニバーサリーパーティーを開催



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、カリフォルニア州の南西海岸の思い出にインスピレーションを受け、旬の味覚を使用した魚介料理を提供する『シドロス（CEDROS）』と共に 11 周年を祝したアニバーサリーパーティーを 9 月 22 日（月）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 2014 年のオープン以来、南カリフォルニア沿岸のダイニング体験に日本のエッセンスを融合させ、新しいシーフードの楽しみ方を提案してきた「CEDROS」の 11 周年という節目を、テルモンと共に祝し、特別な夜を演出いたします。

当日は、エレガントでフルーティーなテルモンと、CEDROS オリジナルレシピによる「フィッシュ&チップス」のマリアージュをお楽しみいただけます。主役のフィッシュには、北海道産の真タラを使用し、日本のラガービールを隠し味にしたケイジャンスパイス入りの衣で揚げ、サクサクとした食感と芳醇な香りを実現。チップスには男爵いもを使用し、一度茹でてから二度揚げすることで、外はカリッと香ばしく、中はとろけるよう食感に仕上げました。クラシックなタルタルソースとモルトビネガーを添えてご提供します。

テルモンのエレガントな煌きと、シドロスの代名詞でもある新鮮なシーフードを使用した「フィッシュ&チップス」、そして心地よく軽快な音楽に包まれる一夜限りのアニバーサリーを心ゆくまでお楽しみください。

概要

- 開催期間：2025 年 9 月 22 日（月）
- 開催時間：18:00～23:00
- 場所：シドロス（CEDROS）
（〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1 丁目 32-3 T r a d g a r d 代官山 D）
- ご予約：ウォークイン
- 内容：フィッシュ&チップス with テルモン 3,000 円／1 名
※シャンパーニュ グラス 1 杯
テルモン フリーフロー 7,500 円／1 名 ※フード別
- ホームページ：<https://cedros.jp/>

【ご提供テルモン】

レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）



◆シドロスについて

2014 年にオープンした「CEDROS」は、イノベティブなシーフードレストランです。南カリフォルニア沿岸のダイニング体験に日本のエッセンスを融合させ、新鮮な魚介と旬の素材を活かした一皿をお届けします。代官山の洗練された空間で、ワインやカクテルとともに海辺のようなひとときをお楽しみください。



◆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ベ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 (In the Name of Mother Nature)」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 100%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/>
- 公式インスタグラム：@champagnetelmont

●オフィシャル画像 : <https://x.gd/>



【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