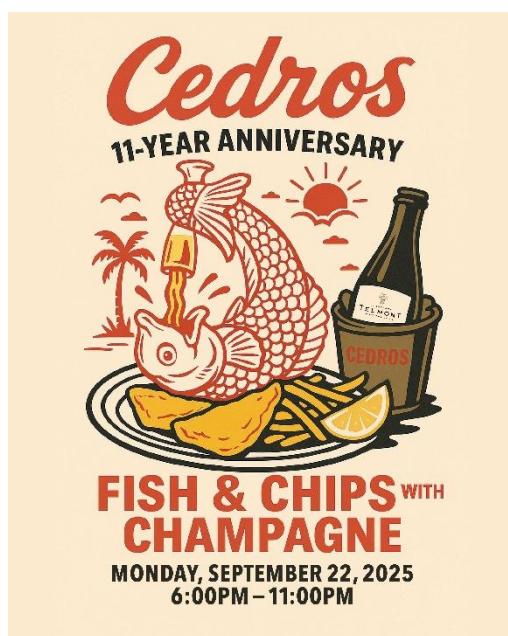


【プレスリリース】
報道関係各位

2025年9月19日
レミーコ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ニユ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ニユのメゾン テルモンは、カリフォルニア州の南西海岸の想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ニユ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、テルモンが共に祝し、特別な夜を演出いたします。

当日は、エレガントでフレ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ピ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 Tradgard代官山D)
- ご予約：ワーカーイン
- 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、イノベー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

シャンパニュ・テルモンは、シャンパニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルヌ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畠を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。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/>
- 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