



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年9月19日

レミーコアントロージャパン株式会社

2025 レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー コンペティション 世界最高峰のミクソロジー技術と創造性を競い合う舞台において、 The SG Tavern 龜井康平氏が日本勢初の3位入賞！



"量よりも質"という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらす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)が展開するコニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN(レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー 2025 ジャパン)」の最終予選を6月に都内で開催し、グランピオンとなった『The SG Tavern』の亀井 康平さん(以下、亀井氏)が2025年9月にフランス・コニャックで行われたグローバル・ファイナル『RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY(レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー)』へ日本代表として出場し、日本勢として初めて3位に入賞しました。

現地時間9月17日(水)、世界各地から選び抜かれた期待の新星12名がファイナリストとしてコニャックの地に集い、レミーマルタン バーテンダー タレントアカデミー(BTA)の世界チャンピオンを目指して、傑出した技を披露しました。創造性あふれる競演の結果、際立った才能をもつ3名が栄光を手にしました。年に一度開催されるこの世界的イベントは、世界中から創造性豊かなタレントが集い、ミクソロジーにおける革新性と卓越した技巧に賞賛を贈る場です。

今年の大会では初めて、ファイナリストが「カクテル創作の革新性」と「サービスの芸術性」の2つの観点から評価。第1部では"Back to the roots to dream forward"をテーマに、18世紀から20世紀中頃の歴史あるカクテルをレミーマルタン VSOPで現代的に再構築することが求められ、物語性、視覚的表現、技術力、味わいで評価されました。第2部では「なぜバーに来るのか?」をテーマに、10分間でレミーマルタン VSOPを使ったカクテルとエンターテインメント性のあるサービスを披露。参加者の文化的アイデンティティを反映し、顧客体験を最大化するサービスが評価されました。

亀井氏のカクテル『Résonance(レゾナンス)』はレミーマルタンと焼酎、それらの裏に秘められた歴史や文化の共存をテーマにしたもの。薩摩藩が西洋と初めて出会った1867年を舞台に、もしレミーマルタンと焼酎が出会い、もし出会っていたらどうなっていただろうか、という興味深い問いを「レゾナンス」は探求します。この「もし」という視点を通してサゼラックを再構築し、レミーマルタンのサステナビリティへのこだわりと、丹精込めた職人技を表現しています。サゼラックの進化と薩摩藩の若き侍たちの旅路を結びつけることで、このカクテルはコニャックの時代を超えた哲学に鮮やかに敬意を表しています。

今後亀井氏には年間を通じて、日本国内におけるブランドの様々なイベントにて活躍いただきます。

受賞順位およびカクテルレシピ

1位 RÉMY RÊVERIE

OCTAVIO DOGLIOTTI /

Tailor Bar, Anantara Grand Hotel Krasnapolsky (オランダ・アムステルダム)

レシピ：レミーマルタン VSOP

ドライベルモット / トンカ豆のオロロソシェリー

プラム&ペア オレオサッカラム

酸調整ユニ・ブラン ヴェルジュ / ミルキー ウーロン ソーダ

ガーニッシュ：アップルブロッサム



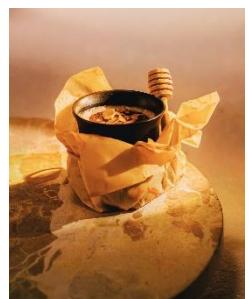
2位 SILENT KEEPER

JERRY ZHAO / Dentree (中国・上海)

レシピ：レミーマルタン VSOP

アップル コーヒー フラワー ハニー

スモーキー カカオ ビー ポーレン フォーミー



3位 RÉSONANCE

亀井康平 / The SG Tavern (日本・東京)

レシピ：レミーマルタン VSOP

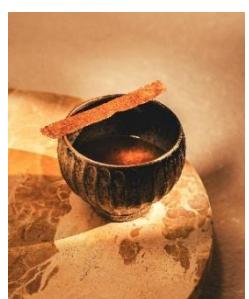
はんず茶インフューズ“GLOW”

自家製貴腐ぶどうコーディアル

ペイショーズビターズ

アブサン

ガーニッシュ：貴腐ぶどうのチュイール



表彰内容

レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミーから世界的に優秀なバーテンダーとして認められた入賞者の3名には賞金が授与されたほか、コニャックにあるレミーマルタン歴史博物館の生涯無料訪問権が与えされました。また、12人のファイナリストは第1回大会の卒業生とともに、レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー アライアンスのメンバーとなります。

レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー(RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY) とは

バーテンダーやそれに準じた職業の方が、自らの磨き抜かれた技術力やカクテルに傾ける情熱を表現できる舞台です。まだ見ぬ才能あるバーテンダーにスポットライトを当てるレミーマルタンの国際的なカクテル・コンペティション。年に一度の開催のこの大会で、バーテンダーは創造力を駆使し、斬新で楽しめる新たなカクテルの創作に挑みます。国内予選を勝ち抜いたバーテンダーは、フランスのコニャック＆パリで開催されるグローバル・ファイナルへの切符を手にします。

レミーマルタン バーテンダー タレント アカデミー (RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY) には、世界で活躍するトップバーテンダーが集結。心に響く最高の一杯を生み出そうと競い合います。

レミーマルタンについて

1724 年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、300 年間、セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻なブレンドが創り出す、その力強さとエレガントさの絶妙なバランスが高い評価を受けるコニャック・フィーヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワー(葡萄栽培農家兼ワイン醸造家)をルーツとし、その誇りを胸に、いまこの時もフィーヌ・シャンパーニュ・コニャックのみに特化したコニャックづくりを続けています。レミーマルタンのエンブレムであり、1870 年以来、レミーマルタンの全てのボトルを飾ってきた「地を足に、頭上の星をめざす」ケンタウロスは人間と自然の調和を象徴し、ブランドの価値観である情熱、独創性、寛容さ、勇敢さを象徴しています。レミーマルタンではボトルの素材を再生ガラスに変更する等、現代社会に活動する企業として、地球環境への影響を最小限に抑える取り組みを行っています。

・ブランド公式 HP: <https://www.remymartin.com/ja-jp/>



【報道関係者からのお問い合わせ先】 レミーマルタン PR 事務局
担当 : 藤岡 (070-8387-8541) MAIL : rcj_pr@sora-hana.jp