

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年10月23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
「パティーナ大阪 × テルモン Sustainable Champagne Dinner」
地球を想うコラボレーションを祝す一夜限りのディナーイベント開催



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、伝統とモダンなウェルネスが融合するトランスフォーマティブ・ラグジュアリーなホテル「パティーナ大阪」との一夜限りの饗宴「パティーナ大阪 × テルモン Sustainable Champagne Dinner」を10月30日（木）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、自然との調和、そして環境への敬意に根ざした姿勢で、クリーンエネルギーから環境に配慮した食に至るまで地球を思いやる行動を掲げる「パティーナ大阪」と、すべての母である自然に敬意を払いながらシャンパーニュ造りに臨むテルモンの想いが共鳴し、「パティーナ大阪」のロゴを配した日本初となるテルモンオリジナルラベルのシャンパーニュボトルが登場します。オリジナルボトルの登場を祝し、「パティーナ大阪」内、日本の七十二候に基づく“マイクロシーズナル・キュイジーヌ”をコンセプトに掲げるシグネチャーレストラン「P72（ピーセブンティーツー）」にて、一夜限りのディナーを提供します。当日はテルモンからグローバル・エグゼクティブ・ディレクターのジャスティン・ミード氏が来日し、この日だけのテルモンラインナップと大地の恵みと技が織りなす感動のマリアージュをご堪能いただけます。さらに11月からは、「P72」の提携農家から届く新鮮な野菜にあわせて料理長が考案したメニューとテルモンがお楽しみいただけるディナーメニューもスタートいたします。

地球を想うテルモンと「パティーナ大阪」が織りなす、サステナブルな美食体験にご期待ください。

パティーナ大阪 × テルモン サステナブルシャンパニュディナー 概要

- 開催期間：2025年10月30日（木）
- 開催時間：18:30 受付（テラスにてアペリティフ）、19:00 ディナースタート
- 場所：パティーナ大阪 1階 シグネチャーレストラン「P72」
(〒540-0007 大阪府大阪市中央区馬場町3-91)
- ご予約：https://www.tablecheck.com/shops/patinahotels-osaka-p72/reserve?menu_items=68d8bdc704f88af447c3d5e4
- 内容：
P72 のファームダイレクトダイニングをコンセプトにしたお料理 5品とともに、テルモンの魅力をぜひご堪能ください。
- 価格：35,000円（サービス・税込み）

【ご提供テルモン】

アペリティフ

- レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）

ディナー

- レゼルヴ・ブリュット
- レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）
- ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006
- リュー・ディ ダムリー パーセル シャン・デュ・コック 2013

◆パティーナ大阪について

難波宮跡と歴史ある大阪城の間に位置するパティーナ大阪は、意識的な生活スタイルとクリエイティブな表現というレンズを通して再定義されたトランスフォーマティブ・ラグジュアリーを体験する、マインドフルな探検家たちを誇ります。「水の都」である大阪にそびえ立つ20階建てのサンクチュアリは、サステナブル・ビューティーの象徴的存在です。ここでは、長い年月を経た銅、選び抜かれた木材、そして豊かに流れる水が、地球と芸術の両方に敬意を払いながら、ゲストに時の物語を語りかけます。

221室の丹精を込めてデザインされた客室は、日本の季節を慈しむ美学である季節感を自然のリズムと調和した空間と共に反映しています。地元の職人や土地の恵みにまつわるストーリーを伝えるために旬の食材を使用したマイクロシーズナル・キュイジーヌ（季節の中でも特に細かい時期や変化に着目した料理のスタイル）を提供するレストランである「P72」をはじめ、サウンド・パイオニアのデヴォン・ターンブル（OJAS）が入念に作りこんだスピーカーを通して音楽を瞑想へと変えるリスニングルームをご体験いただけます。パティーナ大阪は、心のこもったラグジュアリー、芸術に重きを置きながら、サステナブルで洗練されており、ただ滞在を求めるゲストだけでなく、成長する

ことを求める人々のためのホテルです。

詳細については、<https://patinahotels.com/osaka/ja> をご覧ください。

Instagram [@patinaosaka](https://www.instagram.com/patinaosaka)



◆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畠を 100% 有機再生農業に転換する（現在、70% 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、トランジションガラスの採用（ガラスの色調は段階的に透明へと近づきますが、そのトランジションの際に生成されるガラスの再生使用）、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ックスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは有機栽培のブドウのみから造られ、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料不使用の、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（オーガニック）」を 2023 年に発売して以来、毎年このキュヴェをリリースしています。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