



RÉMY MARTIN

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年11月21日

レミーコアントロージャパン株式会社

レミーマルタンが奏でる特別な一夜
『RÉMY NIGHT』

「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN」
グランドチャンピオン 亀井康平氏によるゲストバーテンディングをハイアット セントリック 金沢にて開催

【開催：2025年12月5日（金）19:00～22:00】



“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&スピリット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、金沢の伝統とアートが織りなすホテル「ハイアット セントリック 金沢」にて「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN」のグランドチャンピオン 亀井康平氏をゲストに迎え一夜限りのバーテンディングをお楽しみいただける『RÉMY NIGHT』を12月5日（金）に開催します。

300年の伝統を誇るコニャック・フィーヌ・シャンパーニュの名門『レミーマルタン』は、1724年の創業以来、フランス・コニャック地方で代々のセラーマスターたちが守り継ぐ卓越した哲学と技術により、力強さと優美さを見事に調和させた珠玉のコニャックを生み出し続けています。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワーとしての誇り高きルーツを持つレミーマルタンのその独自の精神は、コニャック・フィーヌ・シャンパーニュの製造に特化した、搖るぎないものづくりの哲学として今なお息づいています。

この度開催する特別イベントは、「ハイアット セントリック 金沢」の天空に浮かぶ「ルーフテラス バー」にて、レミーマルタンのスペシャルカクテルをご堪能いただけます。ゲストには、バーテンダーの秘めた才能にスポットライトを当てる国際的なカクテルコンペティション「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN」のグランドチャンピオン 亀井康平氏を迎え、記念すべきチャンピオンとなったカクテル『Résonance（レゾナンス）』を始め、レミーマルタンが持つ奥深い魅力を最大限に引き出す、世界大会にて披露した入賞カクテルを含む計4種をお楽しみいただけます。また、レミーマルタンの奥深い魅力をお楽しみいただくカクテルフェアを12月1日（月）～12月31日（水）の期間にて開催いたします。

代々のセラーマスターたちが受け継ぐ卓越の技と情熱から生まれる気品高いコニャック、レミーマルタン。そのピュアでエレ

ガント、そして芳醇な味わいを活かした珠玉のカクテルと共に、忘れられないひとときをご堪能ください。

【開催概要】

- 開催時間：2025年12月5日（金）19:00～22:00（LO. 22:00）
- 場所：ハイアット セントリック 金沢 14階「ルーフテラス バー」（石川県金沢市広岡 1-5-2）
- 内容：

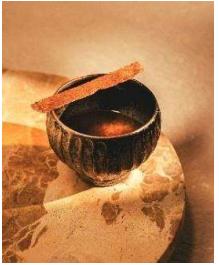
「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN」のグランドチャンピオンに輝いた亀井康平氏による一夜限りのゲストバーディングを開催。日本大会優勝カクテルおよび世界大会入賞カクテルを含む4種のスペシャルカクテルをご提供。

- バーのご予約・お問い合わせ：TEL 076-256-1559（受付時間 10:00～21:30）

オフィシャル：<https://www.hyatt.com/hyatt-centric/ja-JP/kmqct-hyatt-centric-kanazawa/dining/roofterrace-bar>

【提供カクテル】

各2,750円（税込）サービス料別



1. Résonance

RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN 優勝カクテル

Rémy Martin VSOP/ 芋焼酎/ GLOW/ はんず茶/ 貴腐ぶどう

2. Insidecar

RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 GLOBAL FINAL 入賞カクテル

Rémy Martin VSOP/ コアントロー/ 黒文字/ あんこ/ みりん

3. Bienvenue Sour

Rémy Martin 1738 Accord Royal / フィグ/ 発酵りんごシロップ/ スパイス

4. Verdure 1738

Rémy Martin 1738 Accord Royal / ベル・ド・ブリエ/ 蓬/ テルモン レゼルヴ・ブリュット

ゲストバーテンダー：亀井康平（Kohei Kamei）氏

The SG Tavern / Bartender

2017年バリスタとして、2019年からはバーテンダーとしてのキャリアをスタート。コーヒーをベースにしたカクテルの提供と、メニュー開発に携わる。

2022年SG Groupに入社後、ソムリエとコラボレーションした新しいコンセプトのワインカクテルを提供するswrl.のバーテンダーとして活躍。

現在は、2024年5月にオープンしたThe SG Tavernのバーテンダー。薩摩藩士の英国への旅をテーマにしたバーで、和酒・洋酒を融合させたカクテルを提供。特に日本の酒や素材を生かしたカクテルメイキングを得意とし、その魅力を伝えることに情熱を注いでいる。

受賞歴

RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 JAPAN Grand Champion

RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2025 GLOBAL 3rd Place



ハイアット セントリック 金沢について

2020年に開業したフルサービスホテルとして、金沢駅から徒歩すぐの絶好のロケーションに位置し、歴史と伝統文化あふれる、街全体が美術館のような金沢で、芸術、芸能、建築など、ヒト・トキ・イミに繋がるここだけの経験を満喫する新たな旅の拠点となります。

コンテンポラリーなデザインと快適性を兼ね備えた 253 室のゲストルームは、アートに包まれたカナザワ スイートを含む 7 室のスイートを有します。2 階には大きな窓が特徴的なイベントスペースを設け、開放感溢れる空間でパーティーから会議、展示会など幅広くご利用いただけます。

3 階に設けたオールデイダイニング「FIVE – Grill & Lounge」は、地元の食材をふんだんに使用したグリル料理が特徴で、最上階に位置しオープンエアのテラスを設けた「ルーフテラス バー」では、非日常のひとときをお過ごしいただけます。

金沢の伝統的な要素を随所に反映させたインテリアデザインや 100 点以上のアートワークを間近に感じながら、人と人が、人とアートが、人と文化が交差し、新たな感動に出会う場所です。また、ゲストが得た新たな発見やインスピレーションを受け入れ進化する情報を発信していきます。

[Facebook](#) (@HyattCentricKanazawa)、

[Instagram](#) (@hyattcentrickanazawa)、[LINE@](#) (@hyattcentricknz)で

フォローしてください。



ルーフテラス バーについて

最上階の 14 階に位置しオープンエアのエリアもある、まるで街に浮かんでいるかのような開放感に満ちた金沢随一のルーフトップバーです。バーカウンターに一人座り窓外に広がるパノラマビューを眺めて非日常のひとときに浸ったり、オープンエアのテラスに一歩踏み出して金沢の息吹を感じながらお好みのドリンクを味わったり……。金沢ならではの創作カクテルをお楽しみください。



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/>



【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

【商品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マーケティング部

TEL:03-6441-3025 MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com