
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

「中国飯店 BAR 蒼」 × テルモン

煌めく名古屋の夜景を眺めながら大人の社交場で過ごす至極のひとつき



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、アラカルトからフレンチのコース料理まで食事を楽しめる新しいかたちの BAR「中国飯店 BAR 蒼」との一夜限りのコラボレーションディナーを 2026 年 1 月 22 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、テルモンのために一夜限りのマリアー・ジュコースをご提供するのは、「中国飯店 BAR 蒼」。脂がのって濃厚な味わいの金目鯛にパルメザンチーズの香ばしいチュイルをあわせたオードブルや、白ワインのバターソースが香り高い平目のサルティンボッカ、ポルチーニ茸のデューセルがアクセントの柔らかな仔羊のロティなど、この日だけのお料理にシェフが腕をふるいます。主役となるテルモンは、光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を始め、特別なプレステージ・キュヴェ「ヴィノテーク 2013」、芳醇で力強い「ブラン・ド・ノワール」など 6 種類をご用意します。

店内は、その昔海沿いで栄えた宮宿をモチーフとし、名古屋の灯りを一望できる「大人の社交場」とも言える、優雅な空間。天空の静寂と共に悠久の時の流れを感じながら、一夜限りのマリアー・ジュをご堪能ください。

中国飯店 Bar 蒼」x テルモン コラボレーションディナー 概要

- 開催期間：2026 年 1 月 22 日（木）
- 開催時間：18:30 ディナースタート （18:00 ドアオープン）
- 場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋 24F 「中国飯店 BAR 蒼」
（名古屋市中区栄 4-1-1 中日ビル）
- ご予約：
- 内容：
お料理 6 品とともに、テルモンの魅力をぜひご堪能ください。
- 価格：29,000 円（サービス・税込み）

【ご提供テルモン】

- レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）
- レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）
- レゼルヴ・ブリュット
- ヴィノテーク 2013
- ブラン・ド・ノワール
- ブラン・ド・ブラン



◆中国飯店 BAR 蒼について

BAR 蒼では、宮宿をモチーフとした優雅な空間で、名古屋の喧騒を忘れさせるひと時をお過ごしいただけます。ティータイムには専属パティシエが手掛けるオリジナルデザートとオーガニックなコーヒーや台湾茶を提供しています。バートタイムには厳選されたお酒と共に、本格的なお料理をお楽しみいただけます。天空の静寂と共に、特別な時間をお楽しみください。

店舗 HP [BAR 蒼 -SOU-](https://bar-sou.nandh-inc.com/) : <https://bar-sou.nandh-inc.com/>

店舗 instagram @chuugokuhanten_bar_sou

店舗連絡先 052-261-7878



◆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、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。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](https://www.instagram.com/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