

【プレスリリース】

報道関係各位

2026年1月15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

ストリングスホテル東京インターナショナル 中国料理「チャイナシャドー」× テルモン 本格中華との新たな出会い 一夜限りのディナーイベントを開催



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、四千年の伝統的な技法や味付けを基に、感性豊かに伝える中国料理「チャイナシャドー」との一夜限りの饗宴を2026年2月26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、テルモンとストリングスホテル東京インターナショナルにおける永きに渡る絆とパートナーシップから、王道のチャイニーズをベースに、モダンな食材やエッセンスを掛け合わせた、美しい調べを響かせるハーモニーのような存在である中国料理「チャイナシャドー」との一夜限りのコラボレーションが実現。中国の各地方の料理やテイストを織り交ぜながら、「香り」「味」「色彩」「盛り付け」「食感」と素材の旨みを忠実に活かした新感覚広東料理と5種のテルモンのマリアージュをご堪能いただけます。お客様の目の前でカーヴィングが披露される希少な近江鴨を初め、中国で縁起がいいとされている「金錢鶏」、豊かな自然で丹精込めて育てられたシェフこだわりの信州牛を使用した「ローストビーフ」、など、個性豊かなテルモンと繊細な中国料理を提供します。

テルモンが持つエレガンスと、伝統と革新の繊細なバランスが生み出す中華料理が融合する、極上のマリアージュをお届けします。

ストリングスホテル東京インターチネンタル中国料理「チャイナシャドー」× テルモン コラボレーションディナー 概要

- 開催期間：2026年2月26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：ストリングスホテル東京インターチネンタル 26階 中国料理「チャイナシャドー」
(東京都港区港南2-16-1 品川イーストタワー)
- ご予約：<https://intercontinental-strings.jp/jp/offers/telmont-collaboration-dinner>
- 内容：
フルコースお料理7品とともに、テルモンの魅力をぜひご堪能ください。
- 価格：30,000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）
- ブラン・ド・ノワール 2015
- レゼルヴ・ド・ラ・テール ロゼ
- ヴィノテーク 2013
- ブラン・ド・ブラン 2014

◆ストリングスホテル東京インターチネンタルについて

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターチネンタルホテルズ＆リゾーツのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスにと心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。利便性が高くエレガントな194の客室、活気溢れる4つのレストランとカフェ&バー、東京屈指の眺望を誇るクラブインターチネンタルラウンジ、様々な用途にご利用いただける宴会施設など充実した施設を備えています。「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」のホテルコンセプトのもと、洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。

ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そしてSNSにてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/stringsintercontinentaltokyo/>

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

X 公式アカウント：<https://x.com/STRINGSICTOKYO>

◆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