

シャンパーニュ『テルモン』と HOTEL THE MITSUI KYOTO  
サステナビリティ&環境保護へのコミットメントを掲げてコラボレーション  
**サステナブル SHOKADO 昼食会を実施**  
日本料理「結一-YUI-」にて提供開始



レミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役代理ティレル・ボール）は、サステナブルを体現するシャンパーニュ「テルモン」と、2020年に開業した京都のラグジュアリーホテル「HOTEL THE MITSUI KYOTO」（ホテル ザ ミツイ キョウト）（京都府京都市中區油小路通二条下る二条油小路町 284／総支配人 楠井 学）による、“サステナビリティ（持続可能）”をテーマにした昼食会を、2022年3月19日（土）に実施することをお知らせいたします。

“母なる大地の名のもとに(In Nomine Terrae)”をすべての活動の指標とし、一世紀以上、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続けるシャンパーニュメゾン・テルモンと、「食」におけるサステナビリティに配慮したダイニングエクスペリエンスを提供する「HOTEL THE MITSUI KYOTO」が手を取り合って、“次世代のために環境を守る”という姿勢を形にした『サステナブル SHOKADO 昼食会』。3月19日（土）に、HOTEL THE MITSUI KYOTOの日本料理「結一-YUI-」にて開催される、1日限りの当昼食会では、京都の自然農法農家「自然耕房あおき」から届く新鮮な食材で彩られた目にも美しいSHOKADO（松花堂弁当）を、テルモンとともに楽しみいただきます。

「HOTEL THE MITSUI KYOTO」は、二条城を臨む三井家ゆかりの地に2020年に誕生しました。日本の茶室を現代的に解釈し、選びぬかれた天然の素材と卓越した工藝技術で全161室の客室を構成するなど、至る所にサステナブルな施しが息づく優美な空間です。そのホテルと、完全に持続可能なライフサイクルを実現しているシャンパーニュ「テルモン」の価値観が一致して生まれたパートナーシップ。日本料理の伝統や枠組みを尊重しながら進化を続けている日本料理「結一-YUI-」の藤澤料理長が提供する、旬の味覚が最大限に引き出されたお料理は、黄金色に輝くテルモンの、バニラやハチミツの風味を纏った、エレガントな味わいにぴったりです。当日はテルモン ブランドアドボカシーのローラン・ペロダンに

よるスピーチも披露。シャンパーニュのエキスパートであるペロダンが、テルモンのサステナブルな取り組みやその味わい、そしてシャンパーニュにまつわるさまざまなストーリーをご紹介します。美味しいお料理とグラスシャンパーニュを、“地球のこれから”に思いを馳せながら心ゆくまでご堪能ください。シャンパーニュ「テルモン」は、当ホテルのガストロノミー鉄板「都季-TOKI-」でもお楽しみいただけます。

## 「サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）」昼食会概要

- 日時 2022年3月19日（土） 12:00
- 場所 HOTEL THE MITSUI KYOTO 内「結一（YUI 日本料理）」
- 料金 1名様あたり 10,000円（税サ込）
- ご提供内容 ・サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）・自然耕房あおきの野菜アミューズ、・ TELMONT シャンパーニュ（TELMONT RÉSERVE BRUT/RÉSERVE ROSÉ/ RÉSERVE DE LA TERRE）
- 定員：約 30名
- プログラムスケジュール 11:30 開場/ 12:00 昼食会開始 ローラン・ペロダン（TELMONT）、青木美恵氏（自然耕房あおき）および「結一」料理長藤澤氏よりご挨拶とご紹介/ 14:30 頃 終了



### ■HOTEL THE MITSUI KYOTO のサステナビリティへ取り組み

1日限りの本ランチイベントは、昨年よりHOTEL THE MITSUI KYOTO が積極的に取り組む「食」におけるサステナビリティに配慮した「サステナブル・ダイニング」イベントシリーズとなります。ブランドコンセプトである「日本の美しさ - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY -」に表されるHOTEL THE MITSUI KYOTO の自然美へ想いともにサステナビリティに向き合うコミュニケーションの一環として、今後も継続して取り組んでまいります。

HOTEL THE MITSUI  
KYOTO

### ■テルモンについて

1912年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに創業したメゾン・テルモンは、一世紀以上にわたり代々受け継がれてきたクラフツマンシップと、“唯一無二であれ”をモットーに、妥協のないシャンパーニュ造りを続けてきました。“母なる大地の名のもとに（In Nomine Terrae）”という意識をすべての活動の指標にする「テルモン」が目指しているのは、“自然（テロワール）への敬意と愛情を大切にしながら、次世代のために環境を守る”という確固たる取り組みです。メゾンはその力強いビジョンと、品質のエクセレンスを追求しながら、自然環境への影響を最小限にとどめるための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いています。



### ■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

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 03-6441-3025 ↓

Mail: [RCJ\\_PR@remy-cointreau.com](mailto:RCJ_PR@remy-cointreau.com)