



RÉMY COINTREAU

報道関係各位

2021年12月15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 1738」×「放香堂」×バーテンダー後閑信吾氏 トリプルコラボ
“日本茶”と“コニャック”が融合したオリジナルカクテル
「茶割ロワイヤル」が誕生！

<「The SG Club」にて、12月20日から販売開始>



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・ポール）が販売する、フィヌ・シャンパーニュ・コニャック「レミーマルタン 1738」、宇治茶の老舗「放香堂」、そして世界で数々の受賞歴を持ち、国内外で展開しているバー「The SG Club」のバーテンダー後閑信吾氏がコラボレーションし、コニャックとお茶のオリジナルカクテル『茶割ロワイヤル』を創作。このカクテルは、渋谷にあるバー「The SG Club」にて2021年12月20日(月)より期間限定で販売開始いたします。

日本茶とコニャックという、通常では混じり合うことがないものたちが出会った背景には、「1738」という数字がキーワードとなります。西暦1738年、日本で永谷宗円が宇治製法（煎茶）を生み出し、そしてその同じ年に、遙かフランスではルイ15世がレミーマルタンの作ったコニャックを称え、同社に新しい葡萄を作付けする特権を授与したのです。そしてこのたび280年以上の時を経て、それぞれの文化として歩んできた両者が一つとなります。

このたび、日本とフランス、そして宇治茶とコニャックの神秘的なつながりを称賛し、放香堂の茶師 酢田恭行氏が「レミーマルタン 1738」と相性のいいお茶「1738」を特別にブレンド。そのお茶を使用し、バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人である後閑信吾氏が、日本茶とコニャック「1738」のカクテル『茶割ロワイヤル』を誕生させました。

『茶割ロワイヤル』は、コニャックの華やかさとお茶のフレーバーがマッチして、二種類しか材料が入っていないとは思えない複雑な味わいです。「食前・食中・食後どのシチュエーションでも楽しめるが、個人的には食事と合わせて飲んでもらいたいです。」と後閑氏。このカクテルは、12月20日から2022年2月26日まで、後閑信吾氏がバーテンダーを務める「The SG Club」にてお楽しみいただけます。



RÉMY COINTREAU

茶割ロワイヤル 概要

<ご飲食場所>

- ◆期間 : 2021年12月20日(月)から2022年2月26日(土)まで
- ◆店舗 : The SG Club (〒150-0041 東京都渋谷区神南1丁目7-8)
- ◆営業時間 : 17:00~翌3:00
- ◆料金 : 1500円~1700円 (The SG Clubのフロアによって料金が異なります)
※消費税・サービス料別途
- ◆ご予約・お問い合わせ : 03-6427-0204
- ◆URL : <https://sg-management.jp/>

<茶割ロワイヤルの作り方>

1. 10g (2 tsp) の茶葉を750mlの冷水に浸して冷蔵庫で12時間抽出する。
2. 「レミーマルタン 1738」25mlを①の100mlで割る。白ワイングラスでどうぞ。

■後閑信吾氏について

SG Group ファウンダー。今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。Asia's 50 Best Bars では2つの個人賞を獲得した初めてのバーテンダーで、2012年カクテルの世界大会にアメリカ代表として出場し優勝。2017年、バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞する。バーインダストリーで最も影響力ある100人を選出する「Bar World 100」の2021年版において、世界中のバー関係者の中からアジア、アメリカでトップとなる第4位に選出されています。

(公式サイト : <https://sg-management.jp/>)

■放香堂について

放香堂は宇治和東茶畑の開畑を行って以来、「以茶伝心」という変わらぬ理念があります。天保年間(1830~1843)に小売を始めた際にも同じように「以茶伝心」の気持ちで取り組んだといわれています。「丹精込めて育て上げた「茶」を相手様に喫していただく事により真心を伝える」という意味合いだと捉えて、日々の商いに精進。最近では「相手に対する真心」の発見そのものが難しさを増す時代ですが、持続的な「以茶伝心」理念を実現するため、当社は昔ながらの製法と、茶師による厳しい選定を経た「茶」を世の中に送り出し、「潤いのある社会」の実現に取り組んでいます。

(公式サイト : <https://www.hokodo.co.jp/>)

■レミーマルタン 1738 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、およそ300年間、セラーマスターたちが紡ぐ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『レミーマルタン』。そのレミーマルタンのラインナップの中のひとつ、「レミーマルタン 1738」は、1738年にフランス国王ルイ15世よりレミーマルタンに授けられた褒章を記念するものです。

独特のオークの薫りを帯びたオー・ド・ヴィーをブレンドし、傑出した滑らかさ特徴。樽への焼き入れ工程由来の、滑らかさと焼きたてのパン、バニラ、プリオッシュの香りが印象的です。

(公式サイト :

<https://www.remymartin.com/ja-jp/collection/1738-accord-royal/>)



■■■ 報道関係者からの問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ、内)
担当 : 金井 (携帯 080-7310-0134)、矢野 (携帯) 藁科 Mail : rc_pr@ssu.co.jp

■■■ 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@remyasia.com