



RÉMY MARTIN

報道関係各位

<PRESS RELEASE>

2022年3月9日

レミー コアントロー ジャパン株式会社

「ミシュラングリーンスター」獲得シェフによる珠玉のレシピ 12 種
新商品『レミーマルタン テルセ』と叶えるサステナブルな美食
～持続可能な食文化を推進し、世界中でインスピレーションあふれる“グリーンレシピ”を紹介～

ミシュランガイドのグローバルパートナーであるレミーマルタンを販売するレミー 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）は、ミシュラン（日本法人：日本ミシュランタイヤ株式会社、本社：東京都新宿区、代表取締役社長：須藤 元）が運営する「ミシュランガイド」の持続可能なガストロノミーに光を当てる活動である「ミシュラングリーンスター」の活動に貢献し、世界中の革新的なシェフたちがコニャック レミーマルタンに合わせて考案した、12 種類のサステナブルなレシピを発信いたします。



レミーマルタンは、1724 年にフランス コニャックで創業し、その後約 300 年にわたり「時間」「テロワール」「人」という 3 つの価値観を大切にしながら、高品質なフィヌ・シャンパーニュ・コニャックのみを生産し続けています。一方ミシュランガイドは、100 年以上にわたり世界のさまざまな地域の食文化や卓越した料理を生み出すシェフの才能を見出し、紹介してきました。そして、このたび、ミシュラングリーンスターの独占的なサポーターであるレミーマルタンとミシュランガイドは、持続可能なガストロノミーを推進し、世界中で活躍するシェフによるインスピレーションあふれる“グリーンレシピ”を紹介するプロジェクトを実施いたします。

レミーマルタンのセラーマスターと同様に、ミシュラングリーンスターを獲得したシェフたちも、自然の恵みを大切にしながら、その供給源を保護しています。彼らは、“サステナブル（持続可能）”というコンセプトを大切にしながら、さまざまな活動を行い、一人でも多くの人々の意識を高めていくことに貢献しています。今年は、ミシュランガイド、ミシュラングリーンスター

獲得シェフ、そしてレミーマルタンが、それぞれの立場から「持続可能な社会の実現」という目標達成のために手を取り合い、イノベティブな 12 種類のサステナブルレシピをプロデュースし、発信いたします。

この 12 種類のレシピの第一弾を飾るのは、大阪にあるレストラン「HATSU（ハツ）」のシェフである柘本航平氏によって考案された『クリスピーブロッコリー』。柘本氏は、2020 年と 2021 年に「ミシュランガイド京都・大阪」で一つ星を獲得し、2022 年には「ミシュラングリーンスター」を獲得。本レシピは、2021 年 9 月 1 日から販売を開始した、レミーマルタンの新商品『レミーマルタン テルセ』との相性を重視してプロデュースされました。『レミーマルタン テルセ』は、レミーマルタンが誇る、ワインマスター、マスターディスティラー、セラーマスターという 3 名の職人の才能に焦点を当て創り上げた、レミーマルタンの新しいレギュラーアイテムです。柘本氏の「クリスピーブロッコリーの発酵ブロッコリーソース」のレシピは、レミーマルタンの公式ウェブサイト、およびインスタグラムの[@remymartin](https://www.instagram.com/remymartin)、[@guidemichelin](https://www.instagram.com/guidemichelin) でご覧いただけます。

※「レミーマルタン テルセ」はサンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション 2021 において金賞を受賞しました。

ミシュランガイド国際ディレクターの「グウェンダル・プーレネック」のコメント

「ミシュラングリーンスターは、より環境に配慮したファインダイニングを提供するために、シェフが行ってきた活動を評価するものです。この度レミーマルタンとパートナーシップを締結したことで、環境に配慮した料理を提供しているシェフの活動を、世界中のお客様に知っていただく機会を創出することができるでしょう。」



日本とデンマークを往復する料理の旅を続けている「柘本航平」氏のコメント

「誰もが知っている旬の野菜と、誰も思いつかないような調理法を使って、レミーマルタン テルセに合う、新しい驚きと興味をそそる料理を作りたいと思いました。今回は世界中どこでも入手可能な食材としてブロッコリーを選びました。すなわち、誰でも手に入れることができますので、世界中でサステナブルなお料理を楽しんでいただけることをテーマとしました。今回のレシピでは、人が普段捨ててしまうような部分まで全て使い切ることで、持続可能性を保つことができました。また、ブロッコリーを発酵させることで、深い味わいとほのかな酸味が加わり、レミーマルタン テルセとの相性は抜群です。このレシピを自宅で作り、体験し、他の人に伝えることで、サステナブルなガストロノミーのメッセージを世界中に広めることができると思います。」



柘本航平氏

テロワールなくして、美食はありません。およそ 300 年にわたり、プティット・シャンパーニュとグランド・シャンパーニュは、レミーマルタン・コニャックファインシャンパーニュのオー・ド・ヴィの貴重な原料となってきました。レミーマルタンは何十年もの間、これらの土壌を保護し、生物多様性を促進し、環境への影響を最小限に抑えるために生産者と提携してきました。レミーマルタンは、これらの刺激的なペアリングレシピや、「ミシュラン・グリーンスター」を持つシェフの独占インタビューをソーシャルネットワークで共有することで、世界中でサステナブルな素晴らしさを味わう人を増やしたいと考えています。

◆ ミシュラングループについて

ミシュラングループの目的は、お客様のモビリティを持続的に向上させることです。モビリティ分野のリーダーであるミシュランは、お客様の要求や用途に最適なタイヤを設計、製造、販売するとともに、輸送効率を向上させるためのサービスやソリューションを提供しています。また、お客様が旅行中にユニークな瞬間を楽しめるような提案や、様々な分野で最先端の素材を開発も行っています。現在は、フランスのクレルモンフェランを拠点とし、世界 170 カ国で事業を展開、123,600 人の従業員を擁し、71 のタイヤ工場を運営、2020 年には合計で約 1 億 7 千万本のタイヤを生産しています。詳しくは www.michelin.com をご参照ください。

◆ レミー・マルタンについて

1724 年以來、レミー・マルタン家は、世界で最も目の肥えた愛好家たちに常にアピールするプレミアムスピリッツを製造してきました。土地への深い愛情、家族経営の継続、卓越性への情熱的なコミットメントが、約 3 世紀にわたってレミー・マルタンを支えてきました。卓越した生産と何世代にもわたる Cognac の伝統の結果、Rémy Martin 家は今日、Rémy Martin® XO、Rémy Martin® Tercet®、Rémy Martin® 1738 Accord Royal® (中国では Rémy Martin® Club®)、Rémy Martin® V.S.O.P.などの Cognacs Fine Champagne の生産を専門としています。

公式 HP:<https://www.remymartin.com/ja-jp/>

■■■ 報道関係者からの問い合わせ ■■■

レミー コアントリー 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 (080-7310-0134)、矢野 (080-7934-3745)、藁科 (080-4619-4359)、山口

Mail : rc_pr@ssu.co.jp

■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントリー 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