

PRESS RELEASE

報道関係者各位

※本リリースは、仏 Boulogne-Billancourt で 2021 年 9 月 16 日に発表した英文リリースの抄訳です

2021 年 10 月 5 日

日本ミシュランタイヤ株式会社

『ミシュランガイド』と『レミーマルタン』
持続可能で卓越した料理を積極的に推進
～グローバルパートナーシップ締結で「ミシュラングリーンスター」をともに普及～



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）とレミー コアントロー（日本法人：レミー コアントロー ジャパン株式会社、本社：東京都港区／取締役社長：アントニー・グルメル）はこのたび、ミシュランガイドとレミーマルタンのパートナーシップを締結しました。レミーマルタンはミシュランガイドセレクション対象 17 エリア*¹ で行われる掲載店発表セレモニーとミシュラングリーンスターのサポーターとして、シェフの持続可能なコミットメント、世界の土壌を持続可能にする取り組みや、そこで生産される食材を、ユニークなプログラムを通して紹介していきます。

本パートナーシップは、2021 年 10 月 19 日に発表する京都・大阪のセレクション発表からスタートします。

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。一方でミシュランガイドは 100 年以上にわたり、世界の様々な地域の料理や卓越した料理を生み出すシェフの才能を紹介してきました。

ミシュランガイド国際ディレクター、グwendal・プレネックは次のように述べています。

「ミシュランガイドのグローバルパートナーとなるレミーマルタンには、ミシュラングリーンスターの普及活動をサポートいただきます。持続可能な美食を追求するシェフの献身的な取り組みに触発され、人々が持続可能な生活を意識するきっかけになれば、大変うれしく思います」

レミーマルタンセラー・マスターのバティスト・ロワゾーは次のように述べています。

「レミーマルタンとミシュランガイドの関係は明白です：フランスを象徴する両ブランドは大地の恵みを守る責任への価値観を共有しています。このパートナーシップは、私たちの情熱と献身を示しています。ともに活動することで、より多くの成果を得られるでしょう」

◆ 世界初のミシュラングリーンスターのサポーターに

2020年に初めてセレクションが始まったミシュラングリーンスターは、持続可能なガストロノミーに尽力するレストランに光を当ててきました。一般社会のみならず、飲食業界全体のインスピレーションの源として、ミシュラングリーンスターの飲食店・レストランは、美食がより環境に優しい社会を創出するための先駆者であろうと尽力しています。

同じくレミーマルタンは1724年以来、ワイングローワー（葡萄栽培農家兼ワイン生産者）をルーツとする唯一の大手メゾンでもあり、パートナーである農家、生産者との結びつきを大切にフランス政府の認定するHVE（環境に配慮した高価値農業）を推進するなど、サステナブルなコニャック造りを目指していることから、ミシュラングリーンスターの世界初となるサポーターに就任しました。

このパートナーシップにより、レミーマルタンはミシュラングリーンスターの飲食店の知名度の向上のため、ミシュランガイドが開催するイベントでの支援スピーチやソーシャルメディアでの持続可能なレシピの更新など、将来の食が抱える課題への認識を高め、飲食産業や美食家の前向きな変化を後押しし、持続可能で責任ある未来に向けた取り組みを推進します。

◆ ミシュランガイドが開催するセレクション発表イベントパートナーに就任

ミシュランガイドを展開している欧州、アジア、米州の17か国^{*1}で開催予定の、セレクション発表イベントにレミーマルタンが参加します。両社で制作するコンテンツには、シェフへのインタビューなどを通して、飲食店やシェフの才能を全世界で紹介していきます。

◆ コニャックの生産地から世界のテロワールまで:世界中の卓越したノウハウを求めて

ミシュランガイドとレミーマルタンは、世界中からすばらしい料理の才能を発見し、彼らをサポートし、祝福したいという互いの希望を叶えるため、世界の持続可能な取り組みを探求する体感型デジタルプログラムを構築します。このプログラムは、卓越したガストロノミーとスピリッツの匠にスポットライトを当て、紹介します。

^{*1} 京都・大阪、東京、成都、上海、北京、広州、台湾、香港、イギリス、ドイツ、オランダ、ワシントン、シカゴ、ニューヨーク、スイス、シンガポール、カリフォルニア



フランス コニャックにある1724年創業のレミーマルタン



サステナブルなコニャックづくりを目指すレミーマルタンの葡萄畑



ミシュランについて

ミシュランは、フランス クレルモン＝フェランに本社を置くモビリティの世界的なリーダーです。12万3,600人以上の従業員を擁し、170カ国で持続可能なモビリティの実現のため、お客様にとって最適なタイヤ、サービス、ソリューションを提供しています。71製造拠点で、約1億7,000万本のタイヤを製造（2020年実績）するとともにデジタルサービス、旅行ガイド、ホテル・レストランガイド、地図など、皆様のモビリティをユニークで充実した体験にするお手伝いや、多様な産業に提供するハイテク素材を開発しています。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、フランス コニャックにて創業。その後約300年にわたり、自然の恵みである良質の葡萄の潜在的なアロマを表現しています。原料となる葡萄の産地を、上位2地区の畑であるグランド・シャンパーニュ、プティット・シャンパーニュのみと限定した、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。また、ワイングローワー(葡萄栽培農家兼ワイン生産者)をルーツとする唯一の大手メゾンでもあり、パートナーである農家、生産者との結びつきを大切にしてフランス政府の認定するHVE(環境に配慮した高価値農業)を推進するなど、サステナブルなコニャック造りを目指しています。

公式 HP: <https://rcjkk.com/remy-martin/>