

Press Release

2022 年 3 月 3 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO
サステナブル SHOKADO 昼食会
2022 年 3 月 19 日（土） 開催

TELMONT × 結一（HOTEL THE MITSUI KYOTO） × 自然耕房あおき



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）（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：楠井 学）は、待ちわびる春の到来を前に、強力なチーム、サステナブルシャンプーニュメゾン「TELMONT（テルモン）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）」および京都の自然農法農家「自然耕房あおき（株式会社自然耕房あおき/代表青木美恵）」とともに昼食会を実施いたします。（2022 年 3 月 19 日（土）12 時より）

ユネスコ無形文化財であり、元来のサステナブルフードである和食（日本料理）に注目し、サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）を展開する HOTEL THE MITSUI KYOTO の日本料理「結一（YUI）」。

先日オスカー授賞俳優で環境保護活動家レオナルド・ディカプリオ氏が株主となったことで注目を集め、100 年の歴史とともに世界のサステナブルシャンプーニュを牽引する「TELMONT」、そして京都北部丹後地方で土に拘る自然農法で野菜をつくる「自然耕房あおき」とともに、待ちわびる春を前に昼食会を開催。生命力溢れる春の息吹きとともにサステナビリティへの意識向上を望みながら、「TELMONT」ブランドアドボカシーのローラン・ペロダン氏と「自然耕房あおき」青木美恵氏を招いた、素敵なサステナブル日和をご提供いたします。

「サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）」昼食会概要

館内レストランの昼の顔である「結一（YUI）」。
3月19日は、春の到来を前に、ローラン・ペロダン氏
と青木美恵氏を囲んで、“美味しい”且つ“楽しい”サス
テナビリティを演出いたします。



■日 時：2022年3月19日（土） 12:00～

■場 所：「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・ペロダン氏（TELMONT）、青木美恵氏（自然耕房あおき）および
「結一」料理長藤澤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の取り組み

1日限りの本昼食会は、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」シリーズとなります。

第1弾は昨年10月に開催した東京青山「The Burn」米澤シェフ招聘によるもの。そして第2弾は今年1月に国
内外より大注目を集める東京銀座「アルマーニ/リストランテ」の Gambero Rosso「The chef of the year」を受
賞して間もないカルミネ・アマランテ氏招聘により、どちらも館内レストラン「FORNI（フォルニ/イタリア料
理）」にて開催したものでした。

ブランドコンセプトである「日本の美しさと－ EMBRACING JAPAN'S BEAUTY －」に表される HOTEL
THE MITSUI KYOTO の自然美への想いとともにより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。

「結一（YUI）」サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）」と料理長藤澤信宏

サステナブル SHOKADO（松花堂弁当）

「サステナブル SHOKADO」は、サステナブル食材に徹底的に拘った松花堂弁当。一の重は季節感の漂う純和風、
二の重にはフレンチの技法を取り入れた品々、更に食後のデザートワゴンをご用意しており、和風な焼き菓子、甘
味、水菓子からスイーツをお選び頂けます。（通常営業時）3月19日の昼食会以降も、“結一 × TELMONT × あ
おき自然耕房”のコラボレーションは継続。サステナブル SHOKADO は「結一」のシグネチャーアイテムとして、
販売価格 9,800 円（税サ込）にて販売。TELMONT のシャンパーニュと一緒にご賞味いただけます。（4/28 までの
桜プロモーション期間中は桜色に因んで RÉSERVE ROSÉ をご用意。）

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

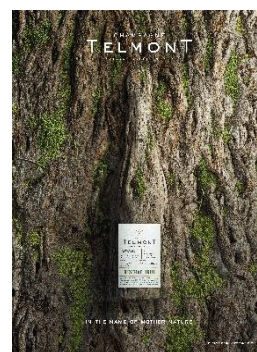
料理長 藤澤信宏（ふじさわのぶひろ）プロフィール



全国各地での勤務を経てザ・リッツ・カールトン京都「水暉」の副料理長、そして京都ブライトンホテル「京懐石 蜆」和食料理長として様々な経験を重ねたのち、2020年にHOTEL THE MITSUI KYOTOへ。日本料理「結一」では、サステナブル食材を活用しながら、潜在的な和食の卓越性を伝統に縛られない新しい感性とともに探ります。ホテル館内施設のひとつ、総檜造の「四季の間」では、お祝い事やおもてなしの場として、藤澤料理長の懐石料理をお召し上がりいただけます。

シャンパーニュメゾン「TELMONT（テルモン）」

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ベ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。



ローラン・ペロダン（LAURENT PERRAUDIN）

シャンパーニュ・テルモン ヘッド・オブ・アドボカシー プロフィール



スイスのローザンヌ出身のローランは幼少期より、世界遺産であるワイン生産地ラヴォー地区に葡萄畑を所有しワインを造る祖父の仕事を手伝い、ワイナリー（テロワール）で多くの時間を過ごしました。この頃の経験によって培われたワインへの情熱を活かし、2015年以降は日本でシャンパーニュ業界に従事しています。仏語、英語、日本語に堪能、TELMONT ヘッド・オブ・アドボカシーとしてレミー コアントロー ジャパン社にて活躍中。

自然農法農家「自然耕房あおき」

農薬や化学肥料を使わない、環境にやさしい農業に取り組む自然耕房あおきとその5ヘクタールの畑が位置する京都府の最北端、日本海に面する京丹後市。ここには海も山もあり自然豊かな地。晩秋から冬にかけては、北西に季節風が運ぶ雨や雪が降り、一日のお天気がころころ変わる「うらにし」と呼ばれる気候、一方夏は35℃を越える真夏日が続く厳しい気候の地でもあります。豊かで厳しいこの地域の自然環境とともに、20年間かけて培われた生命力に溢れる畑の土が、ここでしか生まれないおいしい野菜の原動力。それぞれの野菜が個性をもったものになります。本昼食会では、自然耕房あおきがつくるそれぞれの野菜が持つしっかりとした風味を存分に活かします。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ 昼食会予約方法

レストラン予約専用番号 : 075-468-3166 (受付時間: 全日 9:00~18:00)

レストラン予約専用メールアドレス : restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

オフィシャルサイト (オンライン予約) : www.hotelthemitsui.com

本食事は、京都府のまん延防止等重点措置適用による事業者への要請内容に従い、法令およびガイドラインを遵守した上で実施いたします。

HOTEL THE MITSUI KYOTO では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、感染防止ソリューションをグローバルで牽引する「エコラボ (日本法人・エコラボ合同会社)」と連携し、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) などに対する衛生関連推進プログラムを策定し、同社が推奨する信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを衛生管理・清掃手順に取り入れております。

HOTEL THE MITSUI KYOTO は、地域の一員として歴史や文化を大切にし、末永く地域に愛され続けるホテルを目指してまいります。ホテルスタッフ一同、皆様のご滞在を心よりお待ちしております。