

【プレス発表当日レポート】

報道関係各位

2024年11月6日

於：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

雪国観光圏『エコロッジジャパン in 雪国』

100年先のテロワールのために。 雪国観光圏『エコロッジジャパン in 雪国』と、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くテルモンが協業を発表。 【2024年12月よりスタートいたします】



雪国観光圏(代表理事 井口智裕/湯沢町・十日町市・南魚沼市・水上町・魚沼市・津南町・栄村)12軒の宿泊施設のコンソーシアム『エコロッジジャパン in 雪国(3頁参照)』は、レミーコアントロージャパン株式会社(東京都港区/ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ)が取り扱うシャンパーニュのメゾン『テルモン』と共に、環境保全に向けた取り組みを2024年12月よりスタートします。

気候変動など地球規模の環境変化が顕在化する中で、サステナブルな社会実現にむけた意志を共有するエコロッジジャパン in 雪国(以下、エコロッジ雪国)とシャンパーニュのメゾン(酒蔵)「テルモン」が新たな協業をスタート。第一歩として、この冬からエコロッジにて TELMONT 各キュヴェのボトルを販売し、その料金の一部を、『エコロッジ雪国』を通じて、水源地や森林、里山の保全を目的とする活動を支援する「雪国環境保全基金」に寄付してまいります。国境を越えて、100年後の未来に想いを馳せる新たな取り組みにご期待ください。



雪室保存の天然雪でシャンパーニュを冷やしての試飲会も行われました。フランスから来日のテルモンエグゼクティブ・ディレクターJustin Meade氏を囲んで。

◆『テルモン』とのご縁は「松之山サステナブルダイニング in 美人林」

“母なる自然の名のもとに(In the Name of Mother Nature)”をすべての活動の指標とし、1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を続けるメゾン・テルモン。シャンパーニュ地方では4%にとどまるオーガニック認証を、収穫する葡萄畑の約83%で受けているメゾンとして、テロワールへの敬意に加えて、輸送の在り方やシャンパーニュボトルの業界再軽量化など、サステナブルに関する取り組みの先陣を歩んでいます。この度、このテルモンの掲げてきた想いと共鳴できたのは、持続可能性を追求し、豪雪の中で自然と共存してきた里山の生き方から学ぼう！という思いを目的に、店もジャンルも、地域も超えて集まった様々なシェフたちと、エコロッジ雪国の土地、テロワールをストーリーにした『松之山サステナブルダイニング in 美人林』のご縁が始まりです。(2017年から開催されており、今年で6回目を数えました)

100年後の未来に想いを馳せる取り組みは、雪国が育んできた先人達の知恵からの再構築でもあったのです。



エコロッジ雪国について説明する井口智裕代表

テルモンとのご縁の経緯を説明する柳一成

◆エコロッジ雪国の理念

雪国観光圏は「100年後も雪国であるために」という理念をかかげて活動しています。2021年からは、環境保全や社会貢献に取り組む宿泊施設を雪国のエコロッジとして世界に発信しています。「雪と水を守る」「雪国らしい食や地域産業を維持する」という観点で39項目のエコロッジ要件を策定し、各宿の取り組みを可視化し、さらなる高度化を目指して切磋琢磨しています。

<https://ecolodge-jp.yukigunijapan.com/>

◆環境保全や社会貢献に取り組む12軒の宿コンソーシアム『エコロッジ雪国』(次頁参照)

地域固有の自然や文化が豊富な地域に立地し、自然環境への負荷が少なく経済的にも持続可能な宿泊施設であるエコロッジは、世界でも注目を集めています。『エコロッジ雪国』12軒の宿泊施設がともに認め合い賛同し、「雪と水を守る」「雪国らしい食や地域産業を維持する」という点を重視し、冬は3mも雪が積もり一面の銀世界が広がる雪国ならではの、古から続く先人からの知恵や文化、自然を残すための活動を行いながら、観光を通して持続可能な地域づくりに貢献できることを考えています。TELMONTを販売し、その料金の一部を水源地や森林、里山の保全を目的とする活動を支援する「雪国環境保全基金」として以下の活用を行います。

◆雪国環境保全基金の用途

1. 水源地・泉源地の保全
2. 森林環境の保全
3. 自然のダムといわれる棚田の保全
4. 里山環境の保全
5. 雪国環境保全の啓蒙活動



豊かな自然に囲まれ、地域社会に貢献するエコロッジ
Luxury Eco Lodges in Japan



ひなの宿 ちとせ



酒の宿 玉城屋



雪国の宿 高半



HATAGO 井仙



貝掛温泉



法師温泉 長寿館



ryugon



里山十帖



蜃雪の宿 尚文



別邸仙寿庵



旅館たにがわ



辰巳館



100年後も雪国であるために

ECO LODGES JAPAN
in YUKIGUNI



【報道関係者からのお問い合わせ先】

エコロッジ雪国 担当：柳 一成 (090-1884-9279) MAIL : info@chitosekan.jp

CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

◆メゾン テルモンについて

1912年創業のシャンパーニュ『メゾン・テルモン』は、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーにあります。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇気ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。4代目にあたるセラーマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルトラン・ロピタルは「美しい地球を守ることがおいしいシャンパーニュ造りに繋がる」という信念を掲げ、2017年に一部の区画で初のAB(有機農業)認証を取得し、レミーコアントロー・グループが株式の過半数を取得した後、2021年に「母なる自然の名のもとに」という環境プログラムを開始しました。この目的は、環境への影響を最小限に抑えながら、極めて高品質なシャンパンを生産することです。自社農園およびワイン生産パートナーの区画100%を有機栽培農地転換、生物多様性の保全、二酸化炭素排出量の大幅削減に関する活動を行っています。すでに実施中の、ギフトボックスやその他の unnecessary 包装の廃止、ボトルの軽量化、リサイクルガラスではない透明ボトルや特殊ボトルの廃止、ボトルの航空輸送の完全停止、再生可能エネルギー使用などの取り組みは、今後も拡大予定です。またテルモンは、2030年までにクライメートポジティブを、2050年までにネットポジティブの実現を目標に掲げています。爽やかかつ骨格のあるスタイルはテンションとフレッシュさのはざまにあり、繊細ながらもバランスの取れた酸味が特徴のメゾンのワインは、印象的な余韻が続きます。そしてメゾンのシャンパーニュは、華美すぎず、シンプルすぎず、しっかりとした構成で、親しみやすく、洗練されたテルモンの骨格のあるボディと際立った軽さ、というパラドックスが特徴の独特の存在感を放っています。

●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/> ●オフィシャル画像：<https://x.gd/woSCt>



【報道関係者からのお問い合わせ先】

エコロジ雪国 担当：柳 一成 (090-1884-9279) MAIL：info@chitosekan.jp