

2023年7月11日

パルメ×フィリップ・ミル×阿部誠ソムリエの豪華コラボレーション！
フィリップ・ミル東京にてシャンパーニュ・エクスペリエンス with パルメを開催いたします。

Palmer & Co. × *PM* ×
CHAMPAGNE PHILIPPE MILLE TOKYO



株式会社 都光(東京都台東区)が日本国内正規代理店として販売する『シャンパーニュ・パルメ』は、2023年8月9日(水)に、フランス国内外で最も注目されているシェフの一人であるフィリップ・ミル氏の名前を冠したレストラン『フィリップ・ミル東京』にて、全日本最優秀ソムリエであり、パルメブランドアンバサダーでもある阿部誠氏をゲストソムリエにお迎えし、特別なディナーイベントを開催いたします。パルメとフィリップ・ミル東京のお料理とのマリアージュをぜひお楽しみください。

- 開催日：2023年8月9日(水)
 - 場所：フィリップ・ミル東京
(東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガーデンテラス 4F)
 - ゲスト：阿部 誠 氏 (シャンパーニュ・パルメブランドアンバサダー)
 - 時間：17:30~23:00 ラストオーダー21:00
- ※上記ディナー営業時間中のお好きなお時間にご予約ください。
- 料金：30,250円(下記シャンパーニュ5種、お料理を含む)税金・サービス料込
 - 予約：TEL 03-5413-3282(フィリップ・ミル東京)までお問い合わせください。

【コアタイムのご案内】

阿部誠氏より、プロジェクターの映像や資料などを交えて、パルメの魅力をご案内いただきます。2エリア各1回の開催となります。

1回目 18:15~ 2回目 19:30~ (ご覧いただけるお席には、限りがございます。)

提供シャンパーニュ(各1杯100ml)

パルメ プリュット・レゼルヴ NV
パルメ ブラン・ド・ブラン NV
パルメ ブラン・ド・ノワール NV
パルメ グラン・テロワール 2015
パルメ ヴィンテージ・コレクション 1999



◆「シャンパーニュ・パルメ」

パルメは、1947年にランスに設立されたプレミアム・シャンパーニュメゾン。モンターニュ・ド・ランスの7人のシャンパーニュ生産者たちが集まり、世界に名を轟かすシャンパーニュブランドを創り上げようという想いで設立されました。モンターニュ・ド・ランス地域のシャルドネを主体に、「時（長期熟成）」を尊重したシャンパーニュ造りを行っています。世界で最も権威のあるワインコンペティションである「シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権」において、2020年には「パルメ ブリュット・レゼルヴ」が、そして2022年には「パルメ ブラン・ド・ブラン」と「パルメ ブラン・ド・ノワール」が世界一に輝きました。

◆「フィリップ・ミル」

シャンパーニュ地方ランスの老舗シャトー「レ・クレイエル」の総料理長に就任し、わずか2年でミシュランの二つ星を獲得したフィリップ・ミル。38歳の若さにして国家最優秀職人章（M.O.F.）を受章。その料理は、絵画のように美しく、季節感に溢れ、国内外で高く評価されています。フィリップ・ミル東京はその名を冠した世界で唯一のお店。シャンパーニュの聖地として様々なシャンパーニュの楽しみ方もご提案しています。



| 公式HP：<https://www.hiramatsurestaurant.jp/philippe-mille/>

【阿部誠氏プロフィール】

2002年第3回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝し、同年の全日本最優秀ソムリエとなり、2004年第11回世界ソムリエコンクールの日本代表に選出される。ホテル西洋銀座から、都内レストランの支配人兼シェフソムリエを経て、2004年に独立し、東京・銀座に「サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオニス」を開業。一般社団法人日本ソムリエ協会常務理事。現在は、フリーランスのソムリエとして全国の様々な業態の飲食店やホテルのワインやサービスのコンサルティング、ワインイベント、セミナーなどを全国で行っている。令和2年度の卓越した技能者（通称「現代の名工」）を受賞。



【会社概要】

会社名：株式会社都光
代表者：代表取締役 戸塚尚孝
所在地：東京都台東区上野6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル1階
URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一
TEL：03-3833-3541
FAX：03-3832-6930
E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp