

報道関係各位

シャンドン×マクラーレン・ホンダF1™ 「2016F1™日本グランプリ」記念
“CHANDON ENJOY THE SPARK PARTY”を開催！
特別ゲスト・IVANさんもスパーク！シャンドンを使用したオリジナルカクテルも披露

「CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE」オープン 2016年10月7日（金）～2017年1月下旬
 @TENOHADAIKANYAMA（東京都渋谷区代官山町）



オリジナルカクテルを披露するIVANさん



高橋ユウさんと島袋聖南さん

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）は、プレミアム スパークリングワイン“CHANDON”（以下シャンドン）と“McLaren Honda Formula 1”（以下マクラーレン・ホンダF1™チーム）との間で締結したパートナーシップのもと、「2016F1™日本グランプリ」の開催に際して、期間限定ラウンジ「CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE」をTENOHADAIKANYAMA（東京都渋谷区代官山町）に本日よりオープンいたします。

同オープンを記念して、10月6日（木）には「CHANDON ENJOY THE SPARK PARTY」を開催。特別ゲストにはモデル・タレントとして活躍中のIVANさんをお招きしました。深いスリッドの入った茜色のエレガントなロングワンピースに、“CHANDON ENJOY THE SPARK”のゴールドをイメージした大胆なイヤリングを着用し登場したIVANさんは、同ラウンジについて「華やかなのに夜を感じさせないほど爽やかでスタイリッシュ！」とコメント。また、シャンドンを使用したオリジナルカクテルの感想を求められると、「とってもスパークしていました。すごく飲みたい気分の夜にぴったり！」とお話くださいました。

またIVANさんは、本日よりスタートしたシャンドン ブリュットを使用したオリジナルカクテルのレシピを募集する「CHANDON COCKTAIL CHALLENGE」にも一足早くチャレンジ。オレンジジュースとシャンドンをミックスさせ、スライスしたアップルとシナモンを加えたIVANさんオリジナルのカクテルは、“南国風だけど上品な感じ”をイメージして作られたとのこと。

最後に、シャンドンとマクラーレン・ホンダF1™チームの共通スピリッツである“チャレンジ精神”を踏まえ、「IVANさんにとってチャレンジとは？」と質問されると、「人生そのものがチャレンジ。0から何かを作り上げて、そこからまた新しいステージに行くのがすごく好き。最近はそのステージとして海外でのお仕事にチャレンジしたいと思っています」と新たな野望を語りました。

また、同パーティにはモデルの高橋ユウさん、島袋聖南さんも来場。高橋ユウさんはクールなブラックパンツスタイルで、島袋聖南さんはエレガントなネイビーのワンピース姿で会場に華を添えました。

パーティでは、シャンドン ブリュットのグラスやボトルの他、マクラーレンホンダのドライバー・ジェンソン バトンさんをイメージして作ったトリビュートカクテル“The Jensen”や、ワインスペシャリスト・沢樹舞さん考案のシャンドンオリジナルカクテルも振るまわれ、来場したゲストはシャンドンとともに煌めく時間を楽しみました。

なお、このカクテルは本日よりオープンとなる「CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE」でも提供。さらに、店内はシャンドンの泡をイメージした光舞い散るインスタレーションなど、パーティシーズンにぴったりの空間へと演出。“CHANDON”と“McLaren Honda Formula 1”が融合した、スタイリッシュかつエレガントな大人の憩い場となっています。

気心知れた友人や新しく出会った仲間とともに、これからの季節を彩る素敵な時間をシャンドン片手にお過ごし下さい。



オリジナルカクテルを手にMCと乾杯



会場を盛り上げたグラフィックポイショ



フォトセッションで笑顔を見せるIVANさん



パーティの様子



オリジナルのカクテルを作るカクテルチャレンジも開催



フィナーレを飾るカクテルチャレンジ表彰式



パーティ会場を彩るCHANDONキャンドル

[CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE]

「THE SPARK LOUNGE」では、シャンドンをご注文いただくとボトルから泡の光が舞い煌めくインスタレーションや、ロゴ入りのクッション、メニュー表が登場するなど、期間中はシャンドン一色の空間に。また、シャンドン ブリュットをボトル又はグラスで楽しめるのはもちろんのこと、スペシャルメニューとしてマクラレンホンダのドライバー・ジェンソン バトンさんをイメージして作ったトリビュートカクテル“The Jenson”や、ワインスペシャリスト・沢樹舞さん考案のシャンドンオリジナルカクテルもご用意。フレッシュフルーツやジュースを使用した、これからのパーティーシーズンにぴったりな“JUGカクテル”をお楽しみいただけます。

場所：TENOKA DAIKANYAMA

(東京都渋谷区代官山町)

期間：2016年10月7日(金)～2017年1月下旬

時間：12:00～23:00 (L.O. 22:00)

※10月7日のみ19:00オープン



<提供カクテルメニュー>



◇ジェンソン バトン トリビュートカクテル “The Jenson”

シャンドン ブリュット×リレブラン×ミント (提供価格：JUG 5,000円/グラス900円)

マクラレンホンダのドライバー、ジェンソン バトンのスペシャルカクテル。ドライバー暦16年、優勝15回、ポールポジション8回、スパークリングマスター (出走回数) 300回。そんなジェンソン バトンの素晴らしい功績を反映したカクテルです。

【レシピ】

シェーカーに氷、ローゼルシロップ 16ml、リレブラン 15ml、ミントの葉 (8枚程度) を入れてシェイク、氷を入れたグラスに注ぎます。シャンドンブリュット 300mlをグラスに注ぎ、お好みでオレンジピールを絞ってトーチで油分をスパークさせたら出来上がりです。

<創作の様子は下記よりご覧いただけます>

<http://mhdck.com/brands/chandon/promotions/enjoythespark2016/>

◇CHANDON APPLE SPICE シャンドン ブリュット×リンゴ×シナモン

(提供価格：JUG 5,000円/グラス900円)

リンゴの甘さに弾けるようなシナモンスパイスが魅力的なカクテルです。

【レシピ】

よく冷えたリンゴジュースとシャンドン ブリュットを1:2の割合でグラスに注ぎます。スライスしたりんごと氷を適量加え、最後にシナモンスティックを1本添えたら薫り高いカクテルの出来上がりです。

【POINT】

リンゴジュースは果汁100%のものを使い、果実味豊かなカクテルに。よりドライな味わいがお好みの方は割合を1:3にしてもお楽しみいただけます。シナモンスティックを加えることで薫り高い味わいが楽しめます。



◇CHANDON ORANGE PUNCH シャンドン ブリュット×オレンジ×ライム

(提供価格：JUG 5,000円/グラス900円)

鮮やかなオレンジと緑のライムがイキイキとした華やかなカクテルです。

【レシピ】

ホームパーティーにぴったりなピッチャーを使ったカクテルです。ピッチャーにオレンジジュースとシャンドン ブリュットを1:1の割合で注ぎます。ライムは半分絞ってピッチャーに加え、残り半分はスライスして加えます。最後にミントと氷を適量加えて出来上がりです。

【POINT】

オレンジジュースは果汁100%を。少し甘めがお好みの方はガムシロップを最初に入れて、オレンジジュースと混ぜてからシャンドンを注いでください。ロゼの場合はジュースとシャンドンの割合を1:2でお楽しみください。

【シャンドンブリュット CHANDON BRUT】

シャンドンは、オーストラリアのドメーヌ シャンドンで作られている、正統派スパークリングワインです。シャンパンと同じブドウ品種であるシャルドネ、ピノ ノワールを用い、シャンパンと同じ伝統的なメトード・トラディショナル製法で造られ、生き生きとしたカジュアルかつエレガントな新感覚の味が魅力となっています。シャルドネとピノ ノワールの美しいブレンドによるフレッシュ シトラスの様なピュアな果実味が爽快です。

容量 : 750ml

アルコール度数 : 12%

価格 : ￥ 2,800 (税抜)

ワイナリー : ドメーヌ シャンドン

*シャンドン ブリュットにはハーフボトル / 375ml のご用意もあります。

価格 : ￥ 1,500 (税抜)



【シャンドン&ワイナリー ドメーヌ シャンドン】

ドメーヌ シャンドンは、1986年オーストラリアのヴィクトリア州ヤラ・ヴァレーにモエ・エ・シャンドンが設立した名醸地です。オーストラリアで最も冷涼な気候で知られるヤラ・ヴァレー。この地はシャンパンの伝統品種、シャルドネ、ピノ ノワールの栽培に最適な環境です。オーストラリアの他、アルゼンチン、米国、ブラジル、インド、中国の世界計6箇所にワイナリーを所有し、いずれもスパークリングワインを製造するのに最も適した土壌となります。



◆CHANDON Facebook公式ページ

シャンドン公式Facebookページでは、シャンドンに纏わる美味しい情報を随時お届けしています。

www.facebook.com/chandonjp