

# Krug Studio ~Ultimate Musical Journey~ シャンパーニュ クリュッグによる一夜限りのイベント 11月20日（金）に開催

妥協を許さない哲学を基に、天候の違いに左右されることなく誰もが認める最高のシャンパーニュを  
造り続けているプレステージ・シャンパーニュ、クリュッグ。

飲みこそがシャンパーニュの本質であるとするクリュッグが、11月20日(金)に、  
「KRUG STUDIO-Ultimate Musical Journey-」と題した最高の喜びを愉しむための特別なイベントを開催します。



クリュッグが考える最高の喜びとは五感すべてで感じるもの。最高のシャンパーニュと、それを彩る音楽と食事、そしてそこに集まる人々によって完成します。

今回「クリュッグの喜び」を共に表現するのは、世界的なジャズ・ピアニスト、ジャッキー・テラソンと、8年連続ミシュラン三ツ星を獲得している元麻布「かんだ」の主人、神田裕行シェフ。トリオで来日するジャッキー・テラソンに合わせ、クリュッグアンバサダーシェフでもある神田氏も、クリュッグと音楽との至高のペアリングをテーマにこの日のためだけの味わいを奏でます。

また、当日振舞われるのは、クリュッグを代表する「クリュッグ グランド・キュヴェ」や、今秋に登場したクリュッグの哲学を体現する希少な新ヴィンテージ、「クリュッグ2003」、「クリュッグ ロゼ」と、唯一無二の存在と言われるクリュッグシャンパーニュの世界を存分にお楽しみいただけます。

「もしクリュッグが音楽スタジオを作ったら」という贅沢な遊び心がふんだんに盛り込まれた、このイベントだけに特別にしつらえられた空間で、クリュッグのシャンパーニュとともにインスピレーションに満ちた音楽とお料理、その極上のハーモニーをお楽しみいただけます。2度と体験することの出来ない、クリュッグが導く一夜限りの素晴らしい時間をぜひ大切な人とお過ごし下さい。

\*ご参加については、60名様限定、特設申込専用サイトより事前お申し込みを頂いた方のみご参加いただけます。

# Krug Studio ~Ultimate Musical Journey~ 概要

開催日： 2015年11月20日（金）  
開始時刻： 19:00 スタート  
ドレスコード： フォーマル  
価格： お一人様65,000円（TAX/サービス料込）

## お申し込み方法：

下記特設URLよりお申し込み下さい：[www.krugstudio.jp](http://www.krugstudio.jp)  
お申し込み期間：10月22日（火）より、満席になり次第受付終了

## お申し込みに関するお問い合わせ先：

メールアドレス：[contact@krugstudio.jp](mailto:contact@krugstudio.jp)

## メゾン クリュッグについて

クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業されました。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、楽しむことこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴインターージュという概念を超越し、天候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。それぞれの区画が持つ個性を重視し、リザーヴワインの広範な「ライブラリー」を確立することで、ヨーゼフ・クリュッグはプレステージ・シャンパーニュだけを作る最初にして唯一のシャンパーニュ・メゾンを創業しました。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

## ジャッキー・テラソン

ジャッキー・テラソンは、ベルリンでアメリカ人の母とフランス人の父の間に誕生し、その後パリで生まれ育ち、現在はニューヨークに在住。名門のパークレ音楽院を卒業後、伝説的な歌手ベティ・カーターとともに世界ツアーを敢行。フランスの雑誌 *Telerama* で“the piano player of happiness”と称されたジャッキーは、ニューヨーク・タイムズ・マガジンでは、“今後30年でアメリカの文化を変える30名のアーティストの1人”にも選出。音楽をフレーズごとに正確に表現するのが得意な彼の音楽は喜びに満ち伝わりやすく、活気に満ち溢れると、そのスタイルが世界中から評価されている。

## 神田 裕行（「かんだ」店主）

神田氏は徳島で日本料理を営む家に長男として生まれ、高校を卒業と同時に大阪で料理人としてのキャリアを初めて23歳でパリの板前割烹「TOMO」の料理長として1987年に渡仏、5年間料理長を勤めた後帰国。帰国後は料亭青柳のスタッフとして13年勤務の後、2004年5月、東京港区元麻布の住宅街にひっそりと「かんだ」を開業。オープン時から媒体各社の取材が相次ぎ、ほどなく予約の取れない料理店として高い評価を獲得。2008年、ミシュラン東京では日本料理初の三ツ星レストランとして格付け。卓越した感性とおもてなしの心をミニマルな世界観に凝縮して味わう珠玉のレストランとして世界各国からゲストが訪れる。

## 報道関係の方のお問い合わせ先：

クリュッグ PR事務局（㈱サニーサイドアップ） 担当：金（きむ）、中村  
Mail:[mhd\\_pr@ssu.co.jp](mailto:mhd_pr@ssu.co.jp) TEL:03-6894-3200 FAX : 03-5413-3050

## 商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9738