

オーストラリア生まれのプレミアム スパークリングワイン “CHANDON”より

期間限定ラウンジ
“CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE”オープン!
@TENOHA DAIKANYAMA
期間：2016年10月7日（金）～2017年1月下旬
ULTRA JAPAN2016 にブース出展も

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、「CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE」を TENOHA DAIKANYAMA（東京都渋谷区代官山町）に期間限定でオープンいたします。



シャンドンとマクラーレン・ホンダ F1™チームは、2016 年の F1 シーズンよりパートナーシップを開始いたしました。同パートナーシップのコンセプトは“ENJOY THE SPARK”。LVMH グループの一員であるモエ・ヘネシーの中で最もアイコン的なブランドの一つであるシャンドンと、F1 で最も成功を収めているチームの 1 つであるマクラーレン・ホンダ F1™チームが、“常に革新をもたらすことに情熱を抱き、限りないチャレンジ精神を持ち続ける”という共通のスピリットのもとに一体となることで、さらなる煌めき（spark）をもたらします。

このコンセプトを体感していただく空間として、2016 年 10 月 7 日（金）～2017 年 1 月下旬まで、シャンドンボトルから泡の光が舞うインスタレーションや、皆さまでお楽しみいただける”JUG カクテル”をご用意した「CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE」を TENOHA DAIKANYAMA（東京都渋谷区代官山町）に期間限定でオープン。2016 年 9 月 17 日（土）～19 日（月・祝）の期間には、お台場にて開催される ULTRA JAPAN2016 に爽快な泡を楽しむ“ENJOY THE SPARK!”ブースを出展いたします。

詳細については特設サイトをご覧ください：<http://mhdck.com/brands/chandon/promotions/>（9 月下旬更新予定）

【マクラーレン・ホンダ F1 チーム】

1963 年に、ニュージーランドのレース・ドライバー、ブルース・マクラーレン（Bruce McLaren）によって設立されたマクラーレン・チーム。世界選手権で 20 回、グランプリで 180 回以上優勝しており、F1 で最も成功を収めているチームの 1 つとして、また世界で最も輝かしいハイテク・ブランドの 1 つとして世界的に知られています。

【2016F1 日本グランプリ】

鈴鹿サーキットで開催される「2016 FIA F1 世界選手権シリーズ 第 17 戦 日本グランプリレース」

<開催日時> 10 月 7 日（金）フリー走行 / 10 月 8 日（土）フリー走行・公式予選 / 10 月 9 日（日）決勝

[CHANDON ENJOY THE SPARK LOUNGE]

「THE SPARK LOUNGE」では、シャンドンをご注文いただく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。チェッカーフラッグとスパークリングゴールドの泡をモチーフにした光が舞い散る大人の空間で、シャンドンを片手に生きる喜びをご堪能ください。

場所：TENOHA 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：11：00～23：00（L.O. 22：00）



※内装は変更になる場合がございます

◆オリジナルカクテルメニュー



◇**CHANDON APPLE SPICE** シャンドン ブリュット×リンゴ×シナモン
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場合は割合を 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
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。

【「ULTRA JAPAN」にシャンドンが初登場！“ENJOY THE SPARK!”ブース

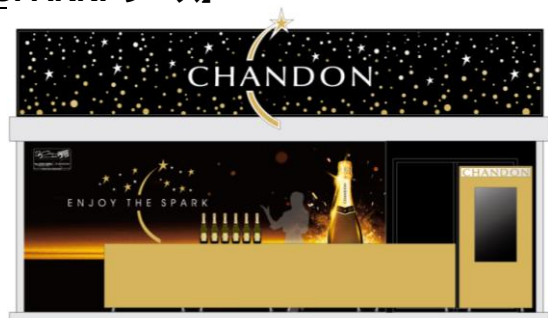
1998年にアメリカのマイアミではじまった今年18年目を迎える世界最大級の音楽フェスティバル「ULTRA」。今年は19もの国と地域で開催されます。3年目を迎えたULTRA JAPANに、シャンドンは“ENJOY THE SPARK!”ブースを初出展。シャンドンブリュットの爽快な泡をお楽しみいただけます。

場所：TOKYO ODAIBA ULTRA PARK

（お台場 ULTRA JAPAN 特設会場 / 江東区青海）

期間：2016年9月17日（土）～19日（月・祝）

時間：開場 09:00 / 開演 11:00 / 終演 21:00（予定）



【シャンドン&ワイナリー ドメーヌ シャンドン】

シャンドンは、1986年オーストラリアのヤラ・ヴァレーにモエ・エ・シャンドンが設立したドメーヌ 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を使用して、シャンパーニュ地方の伝統的なメトード・トラディショナル製法で作られるシャンドンは、生き生きとしたカジュアルかつシックな新感覚の味が魅力となっています。

オーストラリアで最も冷涼な気候で知られるワインの名産地ヴィクトリア州ヤラ・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。今日、モエ・エ・シャンドンは世界の6箇所にワイナリーを所有。アルゼンチン、米国、ブラジル、オーストラリア、インド、中国にあるこれらのワイナリーはいずれも、シャンドンが、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/chandonjip

【シャンドン ブリュット CHANDON BRUT】

シャンパンの伝統品種であるシャルドネ、ピノ ノワールを用い、シャンパンと同じメトード・トラディショナル製法で造られる。豊かな風味と爽快なフィニッシュを持つ、フレッシュでエレガントなアペリティフスタイルのプレミアム・スパークリングワイン。

緑がかった麦わら色の色彩と、長く続く細やかな泡が特徴。

柑橘系の花、洋梨、ネクタリンのいきいきとした新鮮な果実のブーケが、ローストしたナッツやスパイスの繊細な個性と重なる。

味わいの第一印象はやわらかく、たっぷりとした果実味に続いて、ヌガーやネクタリンのクリーミーな質感が辛口ながら余韻の長いフィニッシュへ。

18ヶ月間、瓶の中で澱とともに熟成され、複雑で豊かなアロマと味わいが生まれる。

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)

