

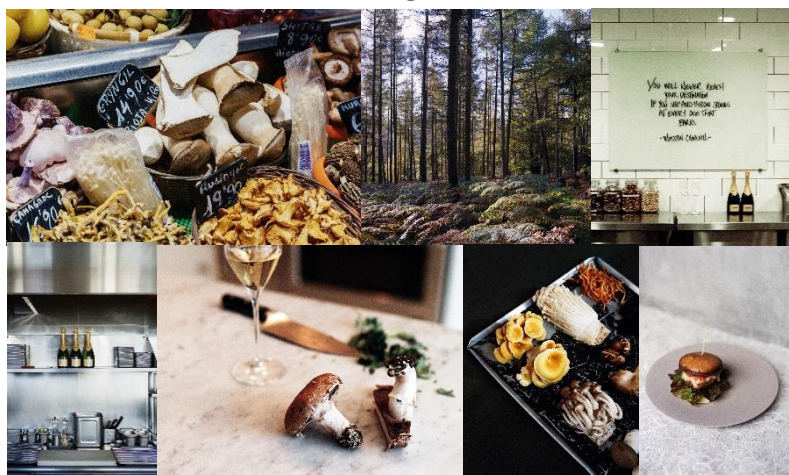


PRESS RELEASE

2017年9月吉日

KRUG BOOK 2017 Krug x Mushroom From forest to fork

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、
取り扱いのシャンパーニュ、クリュッグより、“Krug x Mushroom”を発行することを発表いたします。



シャンパーニュメゾン クリュッグが提案するユニークなフードペアリング “Krug×Mushroom”

気候に左右されることなく、毎年最高品質のシャンパーニュを造り続けるプレステージシャンパーニュメゾン、クリュッグ。クリュッグは1843年の創業当時より、シャンパーニュの個性を最大限に表現するための哲学を編み出しました。それは、ブドウ畑の個々の区画をひとつの食材として扱うことでしか最高品質は保証できないというものです。ひとつの食材を賞賛するというアイデアが、クリュッグ ブックシリーズの原点となったのです。

世界の大都市である東京、香港、パリ、ニューヨークなどで腕を振るう「クリュッグアンバサダー」を務めるトップシェフたちが、1つの食材をテーマにクリュッグ グランド・キュヴェと素晴らしいマリージュをみせる料理を創作するというこのブックシリーズ。3冊目となる2017年のテーマとなった食材は、控えめでありながらも、誰もが認める変幻自在の素材である「キノコ」。

美食の巨匠たちは、最も多彩な側面を持つこの食材に対して斬新で想像力豊かなアプローチをとることにより、何皿もの魅力あふれる料理を生み出しました。

毎年新たなクリュッグ グランド・キュヴェを生み出すために、その年の250種類ほどのワインと14の異なるヴィンテージの150種類のワインを使い、そのうち120種類以上のワインからグランド・キュヴェならではのブレンドが誕生します。

キノコとクリュッグシャンパーニュの組み合わせは、「シャンパーニュは飲みそのもの」とするクリュッグのコンセプトともいえる、本質を極めたペアリングでもあります。この大胆な組み合わせは、メゾン クリュッグ創設者、ヨーゼフ・クリュッグから受け継ぐ異端児とも言えるクリュッグの精神を忠実に表現しているのです。

< 日本から参加した3名のクリュッグアンバサダーシェフ >



クリュッグアンバサダーシェフ
かんだ
神田裕行氏



クリュッグアンバサダーシェフ
SUGALABO
須賀洋介氏



クリュッグアンバサダーシェフ
山田チカラ
山田チカラ氏

「Krug×Mushroom」では、クリュッグ6代目当主のオリヴィエ・クリュッグ、最高醸造責任者のエリック・ルベルのインタビュー他、参加シェフにより創作されたメニューとともに彼らのポートレート、インタビューも掲載されています。

クリュッグについて

メゾン クリュッグ (The House of Krug) 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。彼はヴィンテージ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」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。

報道関係の方のお問い合わせ先:

クリュッグ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当: 加藤、中村、久武
Mail: 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 ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9738