

眩しく幻想的な白銀の世界で極上のシャンパンを楽しむ

第 69 回さっぽろ雪まつり“MOËT ICE LOUNGE 2018”期間限定オープン

開催期間：2018年2月5日(月)～12日(月・振) 場所：さっぽろテレビ塔

2017年12月20日

MOËT
ICE
LOUNGE



※画像はイメージです

1743年の創業以来、祝福と称賛のシンボルとしてあらゆる歓びの瞬間を創造してきたモエ・エ・シャンドン。2018年2月5日(月)～2月12日(月・振)の期間、北海道・札幌で開催される「第69回さっぽろ雪まつり」にて、モエ・エ・シャンドン「アイスアンペリアル」と「モエ アンペリアル」をお楽しみいただけるポップアップラウンジ、“MOËT ICE LOUNGE 2018”(モエ アイスラウンジ 2018)をオープンいたします。

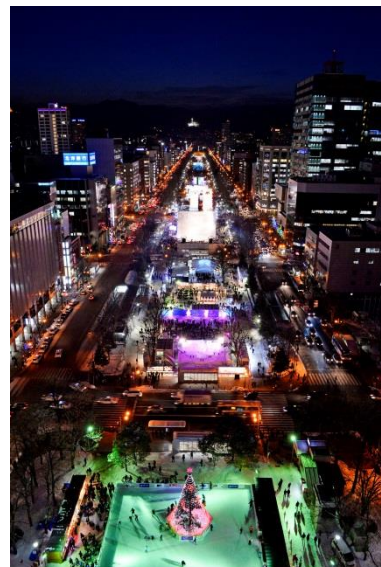
日本を代表する雪と氷の祭典「さっぽろ雪まつり」。昨年は、大通会場を中心に、大小さまざまな雪像や氷の彫刻 200基が登場し、過去最多の264万3千人が来場。札幌市民や世界中の人々を魅了し、長く愛され続けています。

2018年も、モエ・エ・シャンドンは、アイス アンペリアルの白銀の世界観を基調にしたポップアップラウンジ“MOËT ICE LOUNGE 2018”を、北海道のシンボル「さっぽろテレビ塔」の1Fフロアにオープンします。ラウンジでは、氷を浮かべて初めて完成するシャンパン「アイス アンペリアル」、モエ・エ・シャンドンのアイコン的存在、モエ アンペリアルの「ミニ モエ (200ml)」のほか、モエ・エ・シャンドンとのマリアージュフードもご用意。氷でできたフォトブースなどオリジナルコンテンツもお楽しみいただけます。

氷の涼やかさが溶け込んだ魅惑的で優雅な泡立ちのアイス アンペリアルと共に、風情あふれる雪景色の中で友人や家族、恋人など、大切な人と忘れられない#MOETMOMENTをお過ごしください。

「第 69 回さっぽろ雪まつり」実施概要

さっぽろ雪まつりは、2018 年で第 69 回を迎える札幌の冬の祭典で、新潟県の十日町雪まつりや南魚沼市雪祭りなどと並ぶ日本三大雪祭りです。1950 年に始まって以来、札幌の冬の行事として市民に定着し、1972 年には冬季オリンピックが札幌で開催されたことを機に、さっぽろ雪まつりは世界的に知られるようになりました。現在では国内外から約 260 万人以上が訪れる札幌の冬の一大イベントとなっています。大通公園では約 1.5km にわたり大小さまざまな雪氷像が並び、日没 17 時頃から 22 時までライトアップされ、世界各国のチームが参加する国際雪像コンクールや氷彫刻コンクールなど、雪と触れ合うことができるさまざまなイベントが行われます。



- 名 称 : 第 69 回さっぽろ雪まつり
- 開催期間 : 2018 年 2 月 1 日(木)～2 月 12 日(月・振)
- 開催時間 : 24 時間オープン(ライトアップは日没 17:00 頃～22:00)
- 会 場 : 大通会場・すすきの会場(2 月 5 日(月)～12 日(月・振))
つどいむ会場(2 月 1 日(木)～12 日(月・振))

“MOËT ICE LOUNGE 2018” 実施概要

モエ・エ・シャンドン は昨年、創業 130 年を迎えた北海道新聞社と 60 年を迎えたさっぽろテレビ塔の歴史的なアニバーサリーを祝福するため、初めて“MOËT ICE LOUNGE”をさっぽろ雪まつりにオープンしました。2018 年は、札幌で隠れ家的フレンチビストロで評判の「ビストロ ポワル」とコラボレーションをし、“MOËT ICE LOUNGE 2018”で北海道の食材を使ったモエ・エ・シャンドンとのマリアージュフードを販売いたします。モエ・エ・シャンドンの期間限定ラウンジにて、極上のひとときをお楽しみください。



- 名 称 : “MOËT ICE LOUNGE 2018”(モエ アイス ラウンジ 2018)
- 場 所 : さっぽろテレビ塔 1F フロア(北海道札幌市中央区大通西 1 丁目)
- 開催期間 : 2018 年 2 月 5 日(月) ～ 2 月 12 日(月・振)
- 開催時間 : 11:00～21:00 ※時間に変更になる可能性がございます。また、2 月 5 日(月)は、11:00～14:00 までの営業です。
- 販売商品 : モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル グラス ¥1,000(税込)
モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル「ミニ モエ(200ml)」ボトル ¥1,600(税込)
- スペシャル フード メニュー:



グジエール 白レパームス入り/
芦別産のジャガイモのドフィーヌ
¥500(税込)



芦別産のジャガイモと美唄産の
北海地鶏のスープ トリュフの香り
¥500(税込)



真狩産豚のテリーヌ
ゆず胡椒を添えて
¥500(税込)



フォアグラのプリン
キャラメルソースで
¥700(税込)

「ビストロ ポワル」

オーナーシェフ 早貸大吾氏

北海道滝川市出身。「札幌パークホテル」でシェフとして活躍後、2010年に同店のオーナーシェフに就任。現在は店舗を経営する傍ら、調理師学校の講師、レストランのプロデューサーやコンサルタントなどを手掛ける。夏期は長年懇意にしている農園に出向き、自ら野菜を収穫。丁寧な仕込みと、素材に対する知識がものをいう、素材本来の味わいを引き出す“引き算の料理”を貫く。シンプルながら奥行きが感じられる深い味わいとシェフの飾らない人柄が訪れるゲストの心を魅きつける。



商品概要

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

モエ・エ・シャンドンのアイコン的存在。

かつてモエ・エ・シャンドンをこよなく愛した皇帝ナポレオン 1 世の生誕 100 周年を記念し、皇帝(アンペリアル)の名を冠し 1869 年に誕生。毎年 100 種類以上のワインをブレンドして造られるモエ アンペリアルは、メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現したもので、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

「モエ アンペリアル」のミニボトル「ミニ モエ(200ml)」は、飲み口にゴールドに輝くミニ フルーツをつけて楽しむ新しいスタイル。ミニ モエを片手に、心地よい陽射しや穏やかな風を感じる屋外で、映画鑑賞やホームパーティなど、シャンパンと共に過ごす極上の瞬間をあらゆるシーンでお楽しみいただけます。



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

氷を浮かべて完成するシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、

もっと自由にシャンパンを楽しむことができるのがアイス アンペリアル。

マンゴーやグアバなどの力強いトロピカルフルーツの香りに、ふくよかなネクタリンやラズベリー、そしてほのかなショウガの風味も感じることができます。

果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさが絶妙なバランスで、

氷を入れて楽しむための味わいを造りだしています。



モエ・エ・シャンドンについて

1743 年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。時代を超え、様々なセレブレーションシーンを彩り続けるモエ・エ・シャンドン。高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは 270 年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

【報道関係者の方のお問合せ】

モエ・エ・シャンドン PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ.)

担当：安藤、福井、杉本、三沢

Mail : moet@ssu.co.jp / TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050

【商品に関するお問合せ】

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 : 03-5217-9906