

お花見CHANDONで春の訪れを楽しむ
米津智之氏との華やかなコラボレーションボトルで、東京ミッドタウン舞台にスタイリッシュに彩る！

3月15日（金）より 「CHANDON Blossom Lounge」がオープン！



※画像はイメージです

MHD モエ ヘネシー デアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）は、2019年3月15日（金）よりオーストラリアのプレミアム スパークリングワイン『CHANDON』が、ポップでスタイリッシュに春を彩る恒例のプロモーション「お花見CHANDON」の一環として、昨年に引き続き「CHANDON Blossom Lounge（シャンドン ブLOSSAM ラウンジ）」を2019年3月15日（金）～4月14日（日）の1ヶ月間、期間限定で東京ミッドタウンにオープンいたします。

「CHANDON Blossom Lounge」では、今年のお花見シーズンを彩る数量限定のデザインボトル「CHANDON ROSE BY TOMOYUKI YONEZU 2019」が表現する百花繚乱の世界観と、東京ミッドタウンの美しい桜並木に囲まれて、春色を映し出すシャンドン ロゼとともにマリアージュされた春のスペシャルフードメニューをご堪能いただけます。

また、期待が高まる桜の開花前から、開花を迎え、そして名残惜しくも散りゆくまでの1ヵ月間にわたり、春の訪れとお花見気分をお楽しみいただける、まるでガリバーの世界に迷い込んだかのような特別インスタレーション、巨大なシャンドン ボトル「シャンドン ブーケ」が登場。「シャンドン ブーケ」の底から中を覗くと、蝶々が舞い、花々が咲き乱れる華やかかつ艶やかな万華鏡の世界が広がり、「シャンドン ブーケ」の前に設置されているグラスに乾杯すると、特別な演出をご覧いただけます。

昼夜を通して東京ミッドタウンに咲きほこる桜を眺めながら、シャンドンらしいお花見スタイルを「CHANDON Blossom Lounge」にてお楽しみください。

〈概要〉

名称：「CHANDON Blossom Lounge (シャンドン ブLOSSAM ラウンジ)」
 期間：2019年3月15日(金)～4月14日(日) ※荒天中止
 時間：12:00～20:00 (L.O.19:30) ※毎週金曜・土曜、桜の満開時期は21:00まで営業 (L.O.20:30)
 場所：東京ミッドタウン (東京都港区赤坂9-7-1) ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿いエリア
 席数：100席程度
 あたたかい空間でゆっくり過ごせるドーム型のテント席「シャンドン スイート」もご用意しています。
 主催：東京ミッドタウン／運営：ザ・リッツ・カールトン東京／協賛：CHANDON
 URL：<http://www.tokyo-midtown.com/jp/event/4419/>

巨大シャンドン ボトル「シャンドン ブーケ」

底から中を覗くと、蝶々が舞い、花々が咲き乱れる、華やかかつ艶やかな万華鏡の世界が広がります。
 「シャンドン ブーケ」の前のグラスに乾杯すると特別な演出もお楽しみいただけます。



※画像はイメージです

「CHANDON Blossom Lounge」メニュー

お花見にぴったりの、視覚からも味わいからも存分に春を感じられるシャンドン ロゼとのマリアージュフードをご提供。 ※実物は写真と異なる場合もございます
 ザ・リッツ・カールトン東京 副料理長ウィリアム・カハラ氏が監修する、ラウンジのオリジナルメニューです。 ※全て税込み価格です



Blossom Party Set
ブLOSSAM パーティーセット
 価格：9,000円

内容：シャンドン ロゼ (1本)、
 スパークリングワイン風味のポテトチップス、自家製スモークサーモンコンフィとポテトサラダ、桜海老ロール桜パウダー 柚子、シェーブルチーズムース 桜のジュレ エディブルフラワー、レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ、桜とチェリーのシュークリーム、桜マカロン



Blossom Pair Sweets Set
ブLOSSAM ペアスイーツセット
 価格：2,900円

内容：シャンドン ロゼ (2グラス)、
 カラフルマカロン(ストロベリー ピ스타チオ、レモン、パネラ、桜)



Chandon Rosé (Glass/Bottle)
シャンドン ロゼ (グラス/ボトル)
 価格：700円 (1グラス)
 4,500円 (1本)



Sparkling wine Cocktail
“BLOOM”
スパークリングワインカクテル“BLOOM”
 価格：900円

「シャンドン スイート」

あたたかい空間でゆったり過ごせるドーム型のテント席「シャンドン スイート」もご用意しています。
 ご利用には、Blossom Party Set (ブLOSSAM パーティーセット)のご注文が必要となります。 ※一部予約制

予約 URL：<https://chandon-blossom-lounge.peatix.com>

※予約時にはページ内の注意事項を必ずご確認ください。



※画像はイメージです

【商品概要】

■商品名：シャンドン ロゼ CHANDON ROSÉ BY TOMOYUKI YONEZU 2019

- アルコール度：12.5%
- 価格：3,300円（税抜）
- 容量：750ml
- お取扱い：業務店、酒類販売店、百貨店など
- 発売：販売中

※ボトル内のスパークリングワインは、通常商品の「シャンドンロゼ」と同じ内容です。



CHANDON ROSÉ (シャンドン ロゼ)

シャンドン ロゼは、シャンパンの伝統品種であるシャルドネ（55%）、ピノ ノワール（45%）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ます。豊かな風味と爽やか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魅惑的なロゼ。ゴールドから明るいブロンズの色味がかった桃の皮のようなピンクの色彩が印象的です。

熟した新鮮なブラックチェリー、柑橘類や桃や洋梨の果実香に、18ヶ月の熟成期間に由来する焼きたてのパイ皮の香ばしい香りが重なります。桃や洋梨、苺やバナナ・アイスクリームの甘い風味の中にも柑橘類の果実味が感じられるため、バランスは良くさわやかな味わいです。



米津智之 / TOMOYUKI YONEZU (EROTYKA TOKYO PARIS)

Shu Uemura, GIVENCHY PARFUMS, L'OREAL PARIS, CHANEL, Cartierなどビューティーやファッションを舞台としたグローバル企業と数多くコラボレーションし日本特有のエレガンスとシンプリシティを極めたアート性の高い作品を多く生み出している。2010年にはグローバル・ファッションプロジェクト「THE REALITY SHOW」を立ち上げアジア、ヨーロッパ、アメリカで展開。現在は東京とパリに拠点を置き活動中。

多摩美術大学グラフィックデザイン学科卒 | 京都精華大学デザイン学科非常勤講師

受賞歴 D&AD賞・ADC賞 | W所属

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、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上げるシャンドンは、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。

オーストラリアでも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。



シャンドンオフィシャルページ



シャンドンブランドWEBサイトでは、シャンドンのブランドヒストリーや商品ラインナップをはじめ、イベント&ニュースをお届けします。

【シャンドンブランドWEBサイト】 <http://www.mhdkk.com/brands/chandon>



シャンドンオフィシャルFacebookページ(@chandonjp)では、シャンドンのブランド最新情報をはじめ、キャンペーン情報をお届けします。

【Facebookページ"Chandon/シャンドン"】 <http://www.facebook.com/chandonjp/>

お花見シャンドン2019キャンペーンページ: <https://www.mhdkk.com/brands/chandon/promotions/ohanami/2019/>

CHANDON オフィシャルハッシュタグ: #シャンドン #CHANDON #お花見シャンドン #OHANAMICHANDON #シャンドンロゼ #CHANDONROSE

<報道関係のお問い合わせ先>
シャンドン PR 事務局 (雑サニーサイドアップ.)
担当：滝口、服部
TEL: 03-6894-3200
FAX: 03-5413-3050
MAIL: ew@ssu.co.jp

<商品取扱いに関するお問い合わせ先>
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: 03-5217-9733