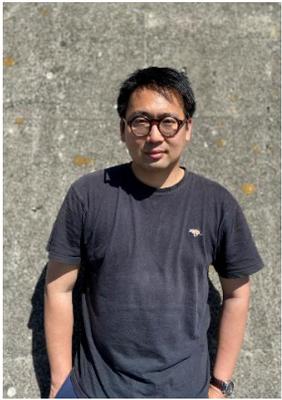


ヴーヴ・クリコがグローバルで提案するクリエイティブなプログラムを開始

Veuve Clicquot The New Makers

【第一弾コラボレーションは、フードシーンを牽引する森枝幹シェフ】
創造性に富んだフードペアリングで、ご自宅にて彩りあふれる食体験を



※画像はイメージです

The New Makers

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）の取り扱いブランド、ヴーヴ・クリコは世界各国のあらゆるクリエイティブ領域にて活躍する創造者「New Makers」とコラボレーションを行い、人々にインスピレーションを届ける情報発信や、コミュニティの形成を目的とするプログラム「**Veuve Clicquot The New Makers（ヴーヴ・クリコ ニュー メーカーズ）**」を開始いたします。

Veuve Clicquot のミッションは、人生の夢と喜びを人々と分かち合い、ワクワクする“いろいろ”をライフスタイルの中に提案していくことと考えます。「**Veuve Clicquot The New Makers**」はカルチャーやアート、ファッション、ガストロノミーなどクリエイティブ領域の業界で、既存のルールやコードを超えた発想や行動をし、また自らの限界を超えて活躍したいと考える創造者とヴーヴ・クリコがコラボレーションをすることで、人々の生活がよりワクワクする情報を発信し、「New Makers」が集うユニークなコミュニティの形成を目的とするプログラムです。

日本にて開催する第一弾のプログラムは、ガストロノミーの領域において活躍するNew Makersに焦点を当て、フードに新たな創造性を吹き込む、才能あふれる方々とコラボレーションします。初開催となる今回は、多様な食体験の場を創りあげ、今のフードシーンを牽引する森枝 幹（もりえだ かん）氏が登場。多くの食通を唸らせるレストラン「Salmon & Trout（サーモンアンドトラウト）」を経て、現在はオープン前から注目を集めた渋谷PARCO「CHOMPOO（チョンブー）」のシェフであり、またサステナブルシーフードの普及を目指すシェフ集団「Chefs for the Blue」のメンバーとしても活躍し、精力的にプロデュース業もこなす今まさに話題の方です。今回は、自宅で過ごす時間に人々が注目する今だからこそヴーヴ・クリコと共に彩りあふれる食体験ができる、ユニークでシンプル、そして創造性に富んだ、家でのフードペアリングレシピをご提案いただきます。

今後も更なるコラボレーションの情報をお届けしてまいりますので、ヴーヴ・クリコが贈るプログラム「Veuve Clicquot The New Makers」に、是非ご期待ください。

【Veuve Clicquot The New Makers 概要】

「Veuve Clicquot New Makers」とは、世界各国のあらゆるクリエイティブ領域において、既存のルールやコードや超えた発想や行動を起こし、自らの限界を超えていきたいと考える創造者「New Makers」とコラボレーションを行うことで、人々にインスピレーションを与える情報発信や、ユニークなコミュニティの形成を目的とした、ヴーヴ・クリコがグローバルで展開するプログラムです。

■ 第一回プログラム

森枝 幹（もりえだ かん）シェフによる New Makers Recipe

自宅での時間に彩りを添える、ヴーヴ・クリコ イエローラベルとローズラベルに合わせたマリージュレシピを考案。SNS動画にてレシピの工程も公開しています。森枝シェフがご自宅で、ヴーヴ・クリコと共に料理を堪能する様子もお楽しみいただけます。

和風フレンチフライ <https://www.youtube.com/watch?v=A15bSAQKpHg&feature=youtu.be>

鴨肉のレッドカレー餃子 <https://www.youtube.com/watch?v=k6W87pSCNck&feature=youtu.be>

おつまみ春巻き <https://www.youtube.com/watch?v=OCgTa2TUNUA&feature=youtu.be>

ケールのお好み焼き <https://www.youtube.com/watch?v=-F9s7iZxUd0&feature=youtu.be>

登場レシピ



和風フレンチフライ



鴨肉のレッドカレー餃子



ケールのお好み焼き



おつまみ春巻き

【プロフィール：森枝 幹（もりえだ・かん）】

シェフ／プロデューサー。

1986年生まれ。調理専門学校を卒業後、オーストラリアへ留学。世界のベストレストランの常連「Tetsuya's」で料理の基礎を学び、帰国後は京料理の「湖月」、分子ガストロノミーで有名なマンダリンオリエンタルホテル内「タバスモラキュラーバー」で修業。下北沢「サーモン&トラウト」を経て、現在渋谷のタイ料理店「チョンプー」シェフ。また「Chefs for the Blue」のメンバーとしても活躍する傍らプロデュース業もこなす。

「これまで、ジャンルを問わず自由な視点で食に関わってきました。“見向きもされない食材”が持つ価値をピックアップすることに意義を感じることが多い僕ですが、同時に“愛され続ける高品質”の魅力にも、改めて注目するように。それこそ、時代を超える不変の価値だと思っております。ヴーヴ・クリコの新たな魅力を見つけ発信できれば、こんなにうれしいことはありません（森枝氏）。」

【ヴーヴ・クリコについて】

1772年にフランスのランスで創業して以来、シャンパーニュメゾン、ヴーヴ・クリコは、人々の生活に大胆な彩りを与えてきました。シャンパーニュを超越する存在、ヴーヴ・クリコは、太陽の光があふれるような鮮やかなイエローのメゾンのテーマカラーを通して表現されているとおり、生きる悦びがはじけるアティチュード（姿勢）そのものなのです。大胆さと革新的な感性をもち、シャンパーニュ地方の「偉大なる女性（ラ・グランダム）」として知られたマダム・クリコがメゾン経営を引き継いだのは1805年のことでした。まもなく、商才を遺憾なく発揮してメゾンの礎を築いたマダム・クリコは、まだまだ女性がビジネスに進出することの少なかった時代に、初期のキャリアウーマンとも言える存在となりました。卓越したメゾン文化を育み、「品質はただひとつ、最高級だけ」を自らのモットーとした彼女。マダム・クリコの情熱、ビジョン、そして内からあふれるフランスならではの「アール・ド・ヴィーヴル」は、今日まで、彼女の名前を冠するメゾンの中に生き続けています。ヴーヴ・クリコは、アイコン的なイエロー・ラベルをはじめとする卓越したシャンパーニュと、世界中の楽しい体験を通して、喜びを広げます。

www.veuveclicquot.com

[facebook.com/veuveclicquot](https://www.facebook.com/veuveclicquot) [instagram.com/veuveclicquot](https://www.instagram.com/veuveclicquot)

twitter.com/veuveclicquot #veuveclicquot #clicquotinthesnow #liveclicquot

MHDモエ ヘネシー デイアジオのCSRに関して <https://www.mhdkk.com/company/csr/>



報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴーヴ・クリコ PR事務局（株）サニーサイドアップ、担当：滝口、武田

Mail:vc@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