

至高のペアリングを追求する クリュッグ×単一食材 プログラム  
KRUGアンバサダーシェフが共演  
「Margotto e Baciare」の加山賢太氏 & 「宮坂」の宮坂展央氏  
「KRUG x FLOWER FOUR HANDS DINNER」を一夜限定で開催



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）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグは、単一食材プログラムの10周年を迎える2024年、ともにクリュッグアンバサダーシェフである「Margotto e Baciare」の加山賢太氏と、「宮坂」の宮坂展央氏を迎え、2024年の単一食材テーマとして「KRUG×FLOWER」をテーマに考案したペアリングメニューを提供する限定イベント「KRUG x FLOWER FOUR HANDS DINNER」を7月12日（金）に開催いたします。クリュッグが世界各国で活躍するクリュッグアンバサダーシェフとともに至高のペアリングを追求する「クリュッグ×単一食材」プログラムの一環として、アンバサダーシェフ2人が考案するクリュッグとのペアリング、1夜限りの希少で贅沢な体験をお届けします。

■ さまざまな形、味わい、香りを持つ、多様性の美しいシンボル”FLOWER”がテーマ

本イベントでは異なるジャンルの2人のトップシェフによる共演が実現します。世界最高峰のトリュフを提供する東京・西麻布のモダンフレンチレストラン「Margotto e Baciare」の加山賢太氏とミシュラン一つ星の東京・南青山の日本料理店「宮坂」の宮坂展央氏。ともにクリュッグアンバサダーを務める両シェフは今年、クリュッグが毎年実施している、世界中のクリュッグ アンバサダーが集う“クリュッグ アンバサダーヴォヤージュ”に参加しました。そこで得たインスピレーションをもとに、さまざまな形、味わい、香りを持つ、多様性の美しいシンボルである”エディブルフラワー”をテーマにレシピを考案。今回のイベントでは、2人のシェフがこのテーマのもとに腕を振るう、至高のペアリングを実現する特別なひと皿を提供します。“エディブルフラワー”は、その鮮やかな色彩だけでなく、インフューズ、ドライフラワー、生花のまま、塩漬けにしたりと、調理方法においても料理の創造性に無限の可能性をもたらす食材。料理のクリエイティビティに新たな扉を開き、シェフに味と香りの広がりを与えてくれるこの食材を活かした、ここでしか実現しないトップシェフの共演をご堪能ください。

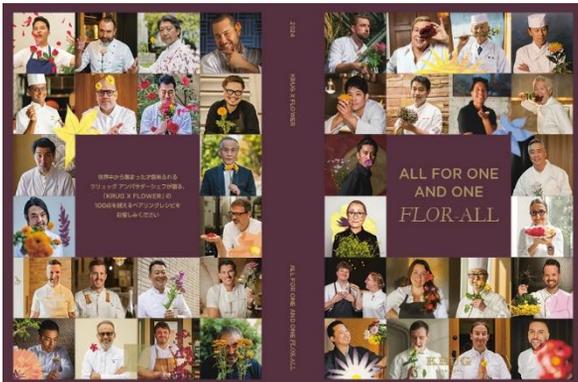
## ■ 「KRUG x FLOWER FOUR HANDS DINNER」開催概要

- ・ イベント名 : KRUG x FLOWER FOUR HANDS DINNER
- ・ 開催日時 : 2024年7月12日(金) 19:00
- ・ シェフ : 「Margotto e Baciare」 加山賢太氏  
「宮坂」 宮坂展央氏
- ・ 会場 : Margotto e Baciare  
東京都港区西麻布4丁目2-6 菱和パレス西麻布1F
- ・ ペアリング : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション  
クリュッグ ロゼ 28 エディション  
クリュッグ グランド・キュヴェ 169 エディション マグナム  
クリュッグ グランド・キュヴェ 162 エディション ジェロボワム
- ・ 人数 : 20名様限定
- ・ 価格 : 100,000円 (税別)
- ・ 内容 : クリュッグアンバサダーシェフを務める加山賢太氏と宮坂展央氏が、  
クリュッグとの至高のペアリングを実現するペアリングディナーを提供します。
- ・ 予約方法 : Margotto e Baciareに直接問い合わせ (03-3406-8776 <https://www.margotto.jp/>)  
もしくはMargotto e BaciareアカウントのInstagramにDMにて予約依頼  
([https://www.instagram.com/margotto\\_e\\_baciare/](https://www.instagram.com/margotto_e_baciare/))

## ■ KRUGの単一食材プログラムについて

シャンパーニュメゾン クリュッグは、1843年の創業当時よりブドウ畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。そして、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えから、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではのアイデアが生まれ、現在は毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で活躍するクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。

2024年に本プログラムのテーマに選ばれた食材は、さまざまな形、味わい、香りを持ち、多様性の美しいシンボルである”FLOWER”。エディブルフラワーは、ペアリングの表現を高め、まったく新しい風味と驚くべきアロマをもたらしてくれます。フラワーのそんな一面は、シェフたちのどんな料理にも上品かつ思いがけないエッセンスをもたらし、多彩な可能性を開花させます。



KRUG×FLOWERに関する詳細はこちら

<https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-flower>

クリュッグ アンバサダーシェフ100人以上のレシピが掲載されたレシピブック『ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL』。レシピはウェブサイトでもご覧いただけます。ぜひシェフのおすすめするペアリングレシピをご自宅でもお試しください。

## 加山賢太氏 プロフィール

「Margotto e Baciare」 オーナーシェフ

1984年、広島県広島市出身。

「モナリザ」「元麻布かんだ」「リューズ」「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」「カンテサンス」に勤務。2014年9月「マルゴット・エ・バッチャーレ」シェフに就任後、2022年6月にハワイ州ホノルルに「マルゴット・ハワイ」をオープン。



## 加山シェフ考案 KRUG x FLOWERレシピ

### 鯛の昆布×花穂じそオイル和え ラズベリーヴィネグレット

#### 1 - 花穂じそオイル

花穂じそ1パック分の花、枝、葉をすべて太白ごま油と合わせて弱火にかけ、低温で香りを移す。

#### 2 - 鯛に香りを移す

鯛を捌いて皮を引いたら、5mmほどの厚さにスライスする。5分ほど昆布×する。作っておいた花穂じそオイルを刷毛で塗り、香りをつける。

#### 3 - ラズベリーヴィネグレット

塩とラズベリービネガー、はちみつをよく混ぜ、エキストラバージンオリーブオイルを少しずつ加える。

#### 仕上げ・おすすめの提供方法

お皿にヴィネグレットを流し入れ、鯛を並べて上に花穂じそをたっぷり飾り、キャビアを盛る。

#### ペアリングノート

甘酸っぱいラズベリーのヴィネグレットとしその爽やかな香りが、クリュッグ ロゼ 28 エディションのややスパイシーなノートと相性抜群です。



#### 材料

花穂じそオイル  
花穂じそ 1パック  
太白ごま油 50g

#### 鯛のマリネ

鯛 1匹 (約1kg)  
昆布 (幅広のもの) 適量

#### ラズベリーヴィネグレット

塩 10g  
はちみつ 6g  
ラズベリービネガー 60g  
エキストラバージン  
オリーブオイル 100g

#### 仕上げ用の食材

花穂じそ 1パック  
キャビア 適量

## 宮坂展央氏 プロフィール

「宮坂」オーナーシェフ

1974年生まれ、東京都出身。東京都内の和食店で11年、京都の名店にて10年にわたり研鑽を積む。2015年、東京・南青山に「御料理 宮坂」を開店し、初年度から5年連続ミシュラン2つ星を獲得。2021年、新たな屋号「宮坂」で店を移転し開業。



## 宮坂シェフ考案 KRUG x FLOWERレシピ

### 栗の飯蒸し 菊花餡をかけて

#### 1 - 栗の飯蒸し

もち米を洗米し、1時間水に浸ける。栗の皮を剥いて、水にさらす。

もち米と栗を蒸し器で次の手順で35分間蒸す。

酒塩を加え、15分蒸す。酒塩を加え、さらに15分蒸す。最後に再び酒塩を加え、5分蒸す。

#### 2 - 菊花餡

出汁500mlに塩と薄口しょうゆを加える。片栗粉でとろみをつける。

菊花を加える。

#### 仕上げ・提供方法

蒸し上がったご飯に餡をかける。それぞれ熱い状態で仕上げる。

#### ペアリングノート

クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションの程よい酸味が、菊花のほのかな香りと栗の甘みに寄り添ってくれます。



#### 材料

##### 栗の飯蒸し

もち米 150g

栗 10個

酒 120ml

塩 5g

##### 菊花餡

菊花 50g (黄色の食用菊)

出汁 500ml

薄口しょうゆ

片栗粉 適量

### ◆ クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション

クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションは、2016年の収穫期に造られました。この年は天候の良し悪しが非常に対照的で、振れ幅の非常に大きな年でした。4月から6月にかけての降雨量が平年比70%増という極端に雨の多い春には、ブドウ畑では困難な作業が続き、病害へのプレッシャーを増大させました。開花期以降は穏やかな天候が続き、ブドウ畑は回復しましたが、成熟期の終わりには熱波に見舞われました。収穫は9月9日から10月2日まで行われ、健全で典型的な状態のブドウが収穫され、ブドウの品種や原産地に関係なく、表現力と個性に富んだワインが生産されました。最終的な品種構成は、ピノノワール44%、シャルドネ36%、ムニエ20%。最終的なブレンドの42%を占めるメゾンの豊富なライブラリーからのリザーヴワインが、クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションに欠かせない奥行きと柔らかさをもたらしています。



ボックス付き 46,860円 (税込)

### ◆ クリュッグ ロゼ 28 エディション

クリュッグ ロゼ 28 エディションは、6つの異なる年の32のベースワインをブレンドしたもので、最も若いものは2016年、最も古いものは2010年までさかのぼります。アイとマレイユ・シュール・アイにある区画から伝統的な果皮浸漬によって抽出したピノノワールを10%ブレンドすることで、独特のスパイシーさ、色、ストラクチャーを加えています。最終的な品種構成は、ピノノワール58%、伝統的浸漬法によるピノノワール10%、シャルドネ25%、ムニエ17%。2016年のベースワインに、他の5年分のリザーヴワインがブレンドされました。最終ブレンドに占めるリザーヴワインの割合は38%。クリュッグのセラーで約7年間熟成させることで、クリュッグ ロゼ 28 エディションに独特の表情とエレガンスが生まれています。



ボックス付き 67,100円 (税込)

### クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。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、歓び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、気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。ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリー」を確立することで、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ メゾンを確立するに至ったのです。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。

KRUG  
Flower