

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

PRESS RELEASE

2024年10月30日

ニュージーランドワインの世界的地位を高めたアイコンブランド 「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」

伝統的な日本食とのペアリングディナーを開催

とよた真帆さん、一ノ瀬颯さんらセレブリティゲストがテイスティング



とよた真帆さん



一ノ瀬颯さん

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）が取り扱うニュージーランドワイン「クラウディー ベイ」は、日頃からクラウディー ベイを愛飲するセレブリティらを招きペアリングディナーを開催いたしました。当日は、とよた真帆さん、一ノ瀬颯さんなどのゲストが参加し、最新ヴィンテージの「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」の魅力を一足先に堪能しました。

江戸の風情が息づく「東京 芝 とうふ屋うかい」にて行われたペアリングディナーでは、この日の為に特別に考案されたこだわりの豆腐が味わえるペアリング料理がふるまわれました。名物寄せとうふやあげ田楽をはじめ、秋を感じる旬の食材で作り上げる季節の八寸や、松茸ご飯土鍋炊きなど、とうふ屋うかいならではのペアリング料理と、「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」の複雑な余韻を楽しめる味わいをゲストは存分に愉しんでいました。このイベントを機に「東京 芝 とうふ屋うかい」では、スペシャルティメニューの「寄せとうふ」や「あげ田楽」と「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」をペアリングでお楽しみいただけます。

※「東京 芝 とうふ屋うかい」でのクラウディー ベイは、11月中旬ごろよりお取り扱い開始予定です。

素晴らしい凝縮感とピュアな果実味を持つソーヴィニヨン ブランで高い認知度を誇るクラウディー ベイは、ニュージーランドのワイン産地であるマールポロにもっとも早く根付いたワイナリーのひとつで、現在では一貫して最高品質のワインを生産する造り手として知られています。いきいきとしたスタイルの個性的なソーヴィニヨン ブランは「世界が白に目覚めた1本」と称され、ニュージーランドワインの世界的地位を高めたアイコンワインとして高く評価されています。

不安定な天候が続いた2024年のヴィンテージは、厳しい気候条件下でも、世界中からニュージーランドに集まった経験豊かなクラウディー ベイのチームによって大切に育てられ、理想的なコンディションで成熟し、ポテンシャルを最大限に発揮した完璧なブドウが収穫できました。“記憶に残る”夢のようなワインと評される「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」は、2024年11月中旬頃より順次発売を開始いたします。

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

「クラウディー ベイ ソーヴィニヨンブラン 2024」 ペアリングディナーを体験したセレブリティゲストの様子

■とよた真帆さん

クラウディー ベイとの出会いはもうかれこれ34年になります。きっかけは20代の頃、ニュージーランドにCMのロケで行った際に飲んだのが最初の出会いです。その美味しさに衝撃を受けて以来、私の中で特別なワインとなりました。来年で40周年を迎えるクラウディー ベイですが、その特徴的なソーヴィニヨンブランの癒される香りはずっと変わらない一方、今では94種類もの異なる区画のワインをブレンドするに至るまで進化を遂げているブランドの探求心に驚きました。

東京タワーのふもとに約2000坪の敷地に建つ趣のあるとうふ屋うかいさんにて、出来立ての寄せとうふと赤ワインをペアリング。秋の味覚を堪能できる和食と、ずらりと並んだワインの数々から自分自身でお気に入りのペアリングを見つけることができる、実に楽しい会でした。



■一ノ瀬颯さん

お豆腐とワインという、今まで想像もしたことがなかったペアリングにワクワクしていました。素材の味わいを生かした繊細な和食とクラウディー ベイのピュアで果実味豊かな風味との組み合わせに、とても相性がいいことに気づかされました。ジムさんのお話を通じ、ワイン造りに対する愛情と熱量の高さをひしひしと感じ、これだけ多くの人に支持され信頼されているのだなと感じました。

今回の食事会でペアリングの概念も大きく変わりました。これから色々なお料理との自分だけのベストペアリング探しを、大切な家族や友人と一緒にできたら楽しいだろうなと思いますし、より豊かな時間を過ごせると思っています。

■テクニカル ディレクター ジム・ホワイト氏

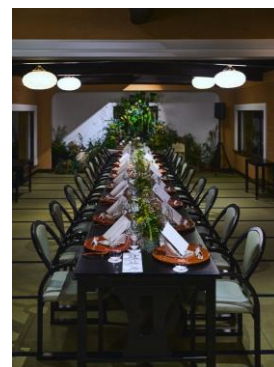
2025年にはブランド創業40周年を迎えます。ワインのエキスパートもそうでない人でも、誰もがまずその美味しさに驚いてくれるのがクラウディー ベイの魅力です。シンプルに美味しいワインを造り続けたい。ブドウやワイン造りに関わるすべての人たちにポジティブな影響を及ぼすブランドでありたい。そう願ってこれからもワイン造りに携わる様々な仲間と一緒に励んでいきます。



CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024」 ペアリングディナーの様子



CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

商品概要

- 商品名 : クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2024
- 発売日 750ml : 2024年11月中旬頃より順次発売
- 希望小売価格 750ml : 4,600円 (税抜) / 5,060円 (税込)
- アルコール度数 : 13.5%
- 品種 : ソーヴィニヨン ブラン



東京 芝 とうふ屋うかい

東京タワーの麓に広がる2,000坪の敷地。江戸の文化を現代に伝える東京の名所。四季折々の風情を見せる日本庭園を眺めながら、自家製とうふや季節の味覚を用いた会席料理をお楽しみいただけます。店内にはかき氷やワッフルを楽しめるBarも併設。とうふや油揚げをお求めいただけるお土産処もあります。

住所：〒105-0011 東京都港区芝公園4-4-13
電話：03-3436-1028
URL：<https://www.ukai.co.jp/shiba/>



クラウディー ベイ テクニカルディレクター ジム・ホワイト

1998年、ビクトリアのストラスボギー山脈にあるマウントヘレンワイナリーでアシスタントヴィンヤード マネージャーとしてワインメーカーのキャリアをスタートさせる。オークリッジワイナリー、ドメヌ シャンドンでワインメイキングに従事した後、2007年にケープ メンテルに栽培責任者として参画。サステナブルなブドウ栽培を行うことに注力し、並外れた品質のブドウの生産を行うことに成功した。

2011年、ニュージーランドへと渡り、クラウディー ベイの栽培責任者として従事する。2018年、テクニカルディレクターへとキャリアを進め、現在、クラウディー ベイの栽培と醸造の両方を陣頭指揮。

ジムのミッションは、最高品質のブドウから最良のマールボロワインを届けることにある。栽培チームと共に、経験からなる専門知識、細部へのこだわりを持って、日夜ミッションを実現させるべく取り組んでいる。



CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

クラウディー ベイ

クラウディー ベイは1985年に設立されました。創業者のデヴィッド・ホーネンは、マールボロのソーヴィニヨンブランを一口飲んだだけで、ニュージーランドのワイン産地としての可能性を見出したのです。クラウディー ベイはマールボロで最初に設立された5つのワイナリーのうちの1つとなり、現在では世界で最も認知されたニュージーランドのワイナリーとなっています。初ヴィンテージから、クラウディー ベイのワインは、その驚くべき品質と一貫性により、国際的に高い評価を受けています。

WEB <https://www.mhdkk.com/brands/cloudy-bay>

