

Veuve Clicquot

PRESS RELEASE

2025年5月28日

太陽のように輝くシャンパーニュブランド ヴーヴ・クリコ 初夏の太陽を感じられる富士山の麓でピクニックを開催

ヴーヴ・クリコがピクニックをスタイリッシュに演出
世界各地のアイコン的なロケーションで太陽の光を浴びながら楽しく喜び溢れるひとときを



夏木マリさん



RIKACO さん



エリーローズさん



神崎恵さん



chay さん



長塚健斗さん



長谷川ミラさん



大野拓朗さん

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）が取り扱うシャンパーニュメゾン ヴーヴ・クリコは、初夏を迎えた富士山の麓で、絶景を望む自然の中、イエローラベルに象徴される太陽のような輝きと喜びをお届けするライフスタイルイベント「ヴーヴ・クリコ ピクニック」を5月21日、22日の二日間にわたり開催。夏木マリさん、RIKACOさん、エリーローズさん、神崎恵さん、chayさん、長塚健斗さん、長谷川ミラさん、大野拓朗さんをはじめとする約100名のゲストがヴーヴ・クリコが提案する新しいピクニックスタイル - 自然の中で太陽を感じながら、ヴーヴ・クリコと食のペアリングをリラックスしてお楽しみ頂く至高の「今」を味わう - を小林寛司シェフによるフードペアリング、シンガー & ソング・ライターbirdさんによるアコースティックライブとともに満喫しました。

「ヴーヴ・クリコ ピクニック」は、太陽の恵みを讃える優雅で心おどるライフスタイルへのオマージュ。18世紀のフランスに端を発するピクニックは、ヴーヴ・クリコ メゾンが長年にわたって提唱してきた

Veuve Clicquot

「アール・ド・ヴィーヴル（暮らしの美学）」を体現しており、シャンパーニュを気軽に、リラックスした環境のなかで、自然や太陽を感じながら楽しんでいただくことを目的とし、日本では今から凡そ 30 年前の 1996 年の 5 月 21 日に、富士山の麓でエレガントな「ヴーヴ・クリコ ピクニック」が開催されたことに遡ります。

そして 2025 年、ヴーヴ・クリコのブランドの精神を象徴する太陽のような輝きと、自然との繋がり、持続可能性をコンセプトに盛り込んだ、新たなピクニックスタイルを、ラグジュアリーにそしてスタイリッシュに再構築。19 世紀初頭に創設されたフランスのマニュファクチュールソレイアード (SOULEIADO) の色鮮やかなピクニックラグによって彩られる鮮やかな世界観の中、ピクニックスタイルにインスパイアされたシャンパーニュとのフードペアリングを、和歌山のミシュラン 2 つ星レストラン villa aida の小林寛司シェフが手掛けました。

ヴーヴ・クリコ は世界中の選りすぐりの、アイコン的なロケーションにおいて、ソレル（太陽）のような輝きと喜びとともに、ラグジュアリーなピクニック エクスペリエンスをお届けしてまいります。

イベントの様子



(左上から) エントランス、富士山を目の前に臨むランチ会場、ジャン＝マルク・ギャロ ヴーヴ・クリコ社長

(左中から) ウェルカムコーナー、フラワーショップ、小林寛司 シェフ

(左下から) bird さんのミュージックライブ、乾杯の様子

Veuve Clicquot

セレブリティゲストのコメント

夏木マリさんコメント

富士山をバックに開放的な空間でのピクニック。日常を忘れてリラックスでき贅沢な時間でした。とくに今日の小林シェフのお料理に、すっきりとしたラ・グランダム・ロゼのほんのりした甘味がバッチリだったと思います。普段、家でもお食事はいつもシャンパーニュからスタートするのでやはり欠かせない存在です。うちのワインセラーにはヴーヴ・クリコをいつも常備しているくらい、昔からずっと好きなブランドですし、マダム・クリコのクリエイティブな生き様、行動力に強く共感します。



RIKACOさんコメント

途中から富士山がくっきり見えるほどお天気が良くなって、皆さんでこうしてオープンエアの一つの場所で一緒にピクニックを楽しむことができ非常にポジティブなエネルギーを感じ、パワーをもらいました。小林シェフのお料理はお野菜を中心に素材の味を最大限に引き出してくれ細やかなディテールひとつひとつに感激しました。個人的にはリッチオン・アイス・の氷を浮かべていただくのは、オープンエアで楽しめるこれからの季節にぴったりな飲み方だと思いました。特によく家でホームパーティーやBBQを楽しむ機会が多いのでぜひ参考にしたいと思います。



エリーローズさんコメント

シャンパーニュ×富士山という、フランスを代表するシャンパーニュと、誰もが知る日本のパワースポットの富士山を望みながら楽しむ時間はまさにパーフェクトなシチュエーションでした。肩の力が抜けたような小林シェフのお料理たちは、どれも素材の味が引き出された丁寧な一品ばかりで、ヴーヴ・クリコそれぞれのペアリングとも美しくマッチングしていました。シャンパーニュはいつも私たちの毎日に色をつけてくれてハッピーにしてくれるアイテムだと改めて感じました。人生をセレクトする瞬間、そしてなにか一つ幕が開けたスペシャルな時間に飲みたいと思える、愛が溢れたシャンパーニュだと思います。



神崎恵さんコメント

こうして大自然の中で深呼吸できるような瞬間は、まさに日々慌ただしく過ぎていく毎日に『句読点を打つ』ような、大変豊かな時間となりました。美しい風景と空気の中、音楽のように流れるリズムでいただくシャンパーニュとお料理のペアリングは至高のひととき。マダム・クリコが体現してくれた繊細かつパワフルな味わいは、まさに現代の女性の美しさを象徴したようなシャンパーニュだと感じました。時間を豊かにするパワーを持ったシャンパンは、お祝いの席ではもちろん、毎日の自分へのご褒美のためのエールとして自分のために開けたいです。



Veuve Clicquot

chayさんコメント

富士山の麓で、太陽を感じながら楽しむシャンパーニュとお食事は、まさに至福のひとつで、スペシャルな体験となりました。特に印象に残っているのは、最後のデザートとのペアリングで飲んだ「リッチ オン アイス」。普段デザートと一緒にシャンパーニュを飲まないのが、フレッシュでみずみずしい味わいがとても新鮮で楽しめました。外では気の知れた友人と、お家ではゆっくり家族とヴーヴ・クリコで乾杯をしたいです。



長塚健斗さんコメント



どれも味わい深いシャンパーニュでしたが、特にロゼが印象的でした。熟成感や厚み、ほのかに感じるタンニンが、ヴーヴ・クリコの素晴らしいものづくりを物語っていました。

もともと料理本を購入するほど小林寛司さんの大ファンなのですが、今回もその魅力を存分に感じました。小林さんならではの、素材を大切に、野菜をふんだんに使ったシンプルかつ丁寧な料理は、伝統を大切にしながらも新しさを感じさせるもので、ヴーヴ・クリコとのペアリングによってその魅力がより一層引き立っていました。料理の最後の仕上げを自分自身で行うというスタイルも、今回のイベントテーマである“ピクニック”とマッチしており、特別で楽しい体験となりました。ヴーヴ・クリコは、お祝いのプレゼントにはもちろんのこと、家庭で作った料理とペアリングして楽しむなど、日常の中のささやかな特別な瞬間にも寄り添ってくれる、懐の深いシャンパーニュだと思います。

長谷川ミラさんコメント

富士山の麓という特別なロケーションで、フランスの伝統あるブランドのイベントに参加でき大変光栄です。これほど多くの種類のシャンパーニュとのペアリングを体験するのは初めてで、とても勉強になりました。特に「ラ・グランダム2018」とチーズの組み合わせは相性が素晴らしく、強く印象に残っています。また、ジャン＝マルク・ギャロ社長のお話の中で「お寿司にも合う」というお話を伺い、これまでシャンパーニュには乾杯のイメージが強かったのですが、お食事とともに楽しむものとしての魅力を改めて感じました。「お酒は酔うためのものではなく、食事と一緒に楽しむもの」という両親の考えに影響を受けて育ったこともあり、今後は家族と一緒にデイリーにシャンパーニュを楽しんでいきたいと思っています。



大野拓朗さんコメント

ヴーヴ・クリコの様々なシャンパーニュを味わい、それぞれが持つ表情や雰囲気を感じました。特に「ラ・グランダム 2018」は、すっきりとした飲み口で、ドライながらも喉越しがまろやかで、どんな料理にも寄り添う、まさに今日のピクニックにぴったりの一本でした。最高のロケーションで、心地よい風を感じながらいただくシャンパーニュは、まるでフランスの貴族が自然の中で優雅なひとときを楽しんでいるかのような、贅沢な時間でした。また、和歌山でレストランを営む小林シェフがフランスのブランドであるヴーヴ・クリコとこれほど素晴らしいコラボレーションを実現されていることに、日本人として大きな誇りを感じました。大切な人の誕生日や、家族との久しぶりの食事など、心を通わせたい特別な瞬間に、気の置けない仲間とともに、シャンパーニュを楽しみたいと思います。

Veuve Clicquot

「ヴーヴ・クリコ ピクニック」小林寛司シェフによるピクニックフードペアリング

1. ひよこ豆のスープ x イエローラベル マグナム

2. カスクルート x ラ・グランダム 2018

ゲストは好きな野菜をセレクトしてバケットに挟み、さらに好みの調味料で味付けをして楽しんで頂く、ピクニックらしく、リラックスしたラグジュアリーなガストロノミー体験。

3. ジャンボン ロティ& 初夏野菜のマリネ x ラ・グランダム ロゼ 2015

1つの料理をみんなでシェア。シェフが贅沢に豚モモ肉のロティを切り分けてサービスするライブ感溢れる演出。お好みのソースと初夏野菜のマリネ各種を自由に付け合わせていただく。

4. マスクメロン ココナッツミルク 茶寒天タピオカ x リッチ オン アイスクリーム

あそび心のあるタピオカとココナッツにマスクメロンが贅沢な味わいを添える。リッチ オン アイスクリームとあわせて、ピクニックの余韻をいつまでも楽しめる。



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

ヴーヴ・クリコの味わいとスタイルを代表するシャンパーニュ。メゾンのスタイルを象徴する4つの要素；フレッシュさ、力強さ、豊かなアロマ、シルクのようななめらかさが優れたバランスで表現されています。

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2018

シャンパーニュ地方の「偉大なる女性＝ラ・グランダム」と称されるマダム・クリコへのオマージュを込めた特別なシャンパーニュ。卓越した品質のピノ・ノワールが収穫された年にのみ造られる。90%という例外的に高い比率でピノ・ノワールをブレンド。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000795.000006986.html>

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2015

ブレンド法によるロゼ シャンパーニュをも生み出した偉大なる女性＝ラ・グランダム、マダム・クリコに捧げられた最高級のロゼ シャンパーニュ。美しい色彩と表情豊かなアロマ、深い余韻が魅力的。

ヴーヴ・クリコ リッチ

ヴーヴ・クリコの象徴的なスタイル；フレッシュさ、力強さ、豊かなアロマ、なめらかさはそのままに、様々な果実とマイルドなスパイスの香りが、甘い口当たりと見事に調和した新感覚のシャンパーニュ。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000709.000006986.html>

小林寛司（こばやし かんじ）プロフィール

レストラン「villa aida」オーナーシェフ。1973年、和歌山県生まれ。調理師学校卒業後、大阪のレストランで基礎を学び、21才でイタリアに渡る。4年間、三ツ星レストランやトラットリアで研鑽し、イタリアの食文化について知識と技術を習得。帰国後、故郷和歌山で「Ristorante AiDA（リストランテアイダ）」を開店。2007年には現在のスタイルに改装、「villa aida（ヴィラ アイダ）」としてリニューアルオープン。2021年 ミシュラン2つ星とグリーンスター『We're Smart ベストベジタブルレストランin the World』にて10位受賞。

ここだから、僕たちだからこそできる料理を。

レストランに隣接する畑で、年間300種類以上の野菜を育て、それぞれの成長の度合いやサイズを見極め、野菜の持つ可能性を、素材同士の組み合わせで無限大に引き出していきます。私たちのレストランの隣には畑があり露地で野菜を育て、季節の移ろいを身近に感じられるところで暮らしています。夏にはトマト、ナス、キュウリなどのみずみずしいもの、冬には大根や人参、白菜、ほうれん草など。そこに近隣の魚介、ほろほろ鳥や猪豚、熊野牛などを合わせてバランスをとりメニューを考えています。旬の素材は自然と身体が求めるようになっていて、丁寧な食事は身体を健康にすると考えています。昔は当然だった、自然と共存する食生活。季節のもの、旬の素材をバランスよく体に取り入れること。それは特別なものではありません。ですが、私たちはそこに真の美味しさ、豊かさがあると信じていますし、私たちのレストランの料理も、そうした日常の延長線上にある食事だと思っています。



Veuve Clicquot

ソレイアード (SOULEIADO) :

ヴーヴ・クリコメゾンと同様、太陽にあふれる風景とオプティミズム（楽観主義）、真の豊かさに根ざしたアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの美学）を体現するブランド。19世紀初頭に創設されたこのマニュファクチュールは、現在では南仏のテキスタイル文化を象徴する鮮やかなプリント生地「アンディエンヌ」の伝統を守り続ける、最後の存在です。パリでは、老舗婦人デパート「プランタン・オスマン本店」の屋上（パリの街並みを一望するこの美しいロケーション）に位置する「ラ・テラス・デュ・セットウイエム・シエル」にメゾンを構えています。



ヴーヴ・クリコアロー

アイコン的なアロー（矢印）型デザインのギフトボックス「アロー」は、大切な場所や都市の名前など、目的地でカスタマイズすることができ、ヴーヴ・クリコメゾンが位置するフランス・シャンパーニュ地方ランスから皆さまの思い出の場所へと、「夢」「希望」「喜び」をお届けするというコンセプトのもと、ランスからの距離がボックスの表面に記されます。

ヴーヴ・クリコアイスジャケット

2004年の発売以来、シャンパーニュの保冷機能付きジャケットとして人気を博し、2022年にはヴーヴ・クリコメゾンの250周年を記念して世界的に有名なセントラル・セント・マーチンズ美術大学とコラボレーション、未来を担う若い才能がエコデザインの観点から制作に取り組み、アイコン的なアイスジャケットを更にモダンにシックにリニューアル。ダイバーのウェットスーツからインスピレーションを得たこのアイスジャケットは、いつでもどこでもシャンパーニュを冷えた状態で保つことができる、機能的でファッショナブルなアイテム。リニューアルと同時に、パッチをカスタムして自分だけのオリジナルアイスジャケットとしてお楽しみ頂けるように。



ヴーヴ・クリコについて

ソレール=太陽のように輝くブランド」として、イエローカラーが象徴的なシャンパーニュメゾン ヴーヴ・クリコ。人々に「夢」「希望」「喜び」に溢れた美しいライフスタイルと体験を、ワイン造りの専門技術とともに世界中に届け続けています。1772年にフランス・ランスで創業。大胆さと革新的な感性をもち、シャンパーニュ地方の「ラ・グランダム（偉大なる女性）」として知られたマダム・クリコがメゾン経営を1805年、若干27歳で引き継ぎました。ビジネス界における女性進出が非常に困難であった時代に、商才を遺憾なく発揮し、メゾンの礎を築き上げました。マダム・クリコの情熱、ビジョン、そして精神は、今もなおメゾンの中に強く生き続けています。ヴーヴ・クリコは、卓越したシャンパーニュと、美しく楽しい体験を通じて、世界中の人々に喜びを届け続けます。 www.veuvecliquot.com



ヴーヴ・クリコの LINE では最新情報なども配信中。この機会に、是非友だち登録を！

Instagram: <https://www.instagram.com/veuvecliquot>

#veuvecliquot #livecliquot

MHD モエ ヘネシー ディアジオの Sustainability/CSR に関してはこちら
<https://www.mhdkk.com/company/csr>

ヴーヴ・クリコ LINE 公式アカウント

