

クリュッグ×単一食材 プログラム 2025年のテーマは 「KRUG×CARROT」 至上のシャンパーニュ体験「Krug in the Kitchen」



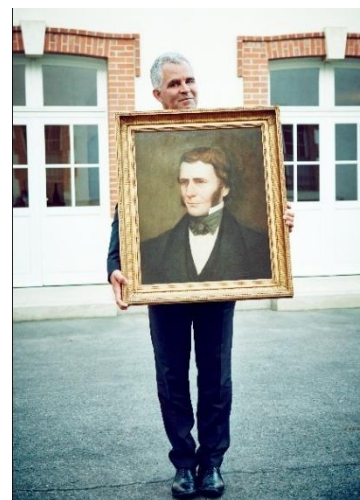
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグは、2015年より、クリュッグと単一食材の至上のペアリングを提案するプログラムを、世界各国で腕を振るうクリュッグ アンバサダーとともに実施しています。11年目を迎える2025年のテーマは「KRUG×CARROT」。にんじんを主役にしたオリジナルレシピを創作し、「KRUG×CARROT」の魅力を多彩に表現します。

■ 素材へのオマージュと「Krug in the Kitchen」の哲学

創業者ヨーゼフ・クリュッグは1843年に掲げた「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」という夢の実現のため、メゾンでは1区画1区画の畑を“ひとつの素材”として扱い、テロワールの個性を最大限に引き出すブレンドによって、唯一無二のシャンパーニュを創り続けてきました。「Krug in the Kitchen」とは、世界各国のクリュッグ アンバサダーが“ひとつの食材から無限の可能性を引き出す”という発想からインスピレーションを受け、独創的で斬新なレシピとクリュッグとのペアリングを生み出す取り組みです。

2015年のじゃがいもから始まり、毎年“素朴ながら可能性に満ちた素材”をテーマにしてきました。

「私の家族にとって、クリュッグは常に美食と結びついていました。クリュッグ グランド・キュヴェは、とても多彩な味わいと料理のペアリングを可能にしてくれます」（クリュッグ家6代目／クリュッグ メゾン ディレクター オリヴィエ・クリュッグ）



■ 2025年の主役は「にんじん」



世界各国のクリュッグ アンバサダーシェフたちが今年選んだ食材は「にんじん」。オレンジ、紫、白、黄色など多様な色合いを持ち、調理方法も幅広く、甘味・苦味・酸味・旨味を自由自在に引き出すことができるこの食材は、まさに“料理人のキャンバス”とも言えます。シェフたちがその魅力を再発見し、にんじんの甘味を活かしたソース、炭火焼きで香ばしさを引き出すメイン、ジュースやピュレ、スイーツなど素材の個性を最大限に生かしたレシピが次々と誕生しました。



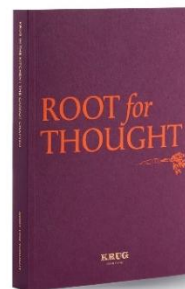
「シャンパーニュのブレンドとシェフのレシピ作りは、“創造力と技術の交差点にある芸術”。キッチンでもテイastingルームでも、私たちは“体験されるためのレシピ”を創造しています。料理とシャンパーニュは、最高のペアリングによってひとつになります」
(クリュッグ セラー・マスター ジュリー・カヴィル)

クリュッグ グランド・キュヴェ&クリュッグ ロゼとのマリアージュ

毎年登場するグランド・キュヴェの新たな「エディション」。エディションナンバーは創業者ヨーゼフ・クリュッグの夢が何度目に再現されたかを意味しています。「クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション」は、13年にわたる収穫年の異なる150種のワインをブレンドし、約7年間熟成。白ワインの繊細さとピノ・ノワールの「クリュッグ ロゼ 29 エディション」は、異なる4つの年のリザーヴワインを加えた29種類のワインをブレンドし、約7年間熟成。にんじんとのマリアージュをお楽しみください。

■ 自宅のキッチンで新たな美食の扉を開くレシピ本「Root for Thought (ルート・フォー・ソート)」

クリュッグでは、ご家庭でもクリュッグとのペアリング体験を再現できるレシピ本『Root for Thought (ルート・フォー・ソート)』を刊行。クリュッグ アンバサダー146名が「にんじん」をテーマに、それぞれの創造性を発揮した、にんじんという素材の魅力とクリュッグと合わせる多彩なアイデアが満載です。プロの技に触れながら、クリュッグの世界観をご家庭のキッチンでもお楽しみください。



『Root for Thought』に参画くださった日本のクリュッグアンバサダー13名 (50音順)



飯塚隆太
Ryuta Iizuka
Restaurant Ryuzu



牛窪健人
Kento Ushikubo
マンダリンオリエンタル東京



加山賢太
Kenta Kayama
Margotto e Baciare



ダニエル・カルバート
Daniel Calvert
Sézanne



神田裕行
Hiroyuki Kanda
かんだ



木村泉美
Izumi Kimura
大工町 鮎人



行天健二
Kenji Gyoten
鮎 行天



須賀洋介
Yosuke Suga
SUGALABO



辻悟
Satoru Tsuji
Le Temps Perdu



成田一世
Kazutoshi Narita
Le Salon privé



西田稔
Minoru Nishida
Cave de K



間光男
Mutsuo Hazama
TERAKOYA



宮坂展央
Nobuhisa Miyasaka
宮坂

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、飲み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」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。

クリュッグ公式HP：<https://www.krug.com/ja/krug-in-the-kitchen>

