

2025 年に創立 40 周年を迎えたニュージーランド ワイン「CLOUDY BAY」
最新ヴィンテージ「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025」
ペアリングディナーを開催
とよた真帆さん、小山慶一郎さん、辺見えみりさんら
セレブリティゲストがテイスティング



とよた真帆さん



小山慶一郎さん



辺見えみりさん

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、小山慶一郎さん、辺見えみり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 2025」の魅力を一足先に堪能しました。

ニュージーランドの風情を感じる、東京湾を航行するクルーズ船、東京タワー、東京スカイツリーなど都心のスカイラインを一望する好立地に付む完全招待制の非公開レストランで行われた、和食・フレンチ・中華の料理のジャンルを超えたペアリングディナー。互いのジャンルを超え、才能あふれる 3 名のシェフ達による、クラウディー ベイのワインに寄り添う渾身のペアリングディッシュでそれぞれの哲学と探求心が交差する宴となりました。

まず、フレンチ料理の繊細な技法と感性を活かしたペアリングディッシュを創り出したのは、ミシュラン 3 つ星レストラン「レフェルヴェソンス」を有する CITABRIA ANNEX の馬場智大シェフ。クラウディー ベイとのペアリングについて「クラウディー ベイ全般を通して野性味や力強さを感じていたのので、1 品目の『11 月のお野菜たち』では出汁の優しさを出しながらも野菜の旨味そのものを最大限に引き出しました。綺麗で品がありながら力強く余韻の残るワインなので、減塩かつ油分を控えめなメニューを考案しました」と述べています。

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

次に、蕎麦にも合う出汁のうまみを最大限に引き出した滋味深い和食を提供したのは、「蕎麦おさめ」の納剣児シェフ。「クラウディー ベイは華やかなワインなのに対し、蕎麦自体は主張があまり強くないお料理であるため、蕎麦のつまみで提供している素材に出汁醤油をベースにしたペアリングメニューを考案しました。出汁醤油で煮込み味付けした『にしん煮』には梅やフライドオニオンなどを添え、旨味成分でより深い味わいを引き出すのでぜひピノ ノワールやテ ワヒなどの赤と合わせていただきたい一品です」と語りました。

そして中華料理からは、中国の古典料理を基本としながらも、それを現代に照らし合わせシェフ自身の感性でリミックスし提供した虎景軒（フージン）の山口祐介シェフ。「シグネチャーの『北京ダック』隠し味にグローブのスパイスや、春菊といった香りの強めの野菜、林檎のコンポートに陳皮を使ったシロップで酸味と香りを添えました。僕は元々クラウディー ベイのソーヴィニヨンブランが好きでテ ココも含めそのリッチさが中華料理にととてもよく合います」と語りました。

メインディッシュでは、「鴨」を共通の食材としながらも、3 名のシェフがそれぞれの哲学でクラウディー ベイのワインとのペアリングに挑みました。才能あふれる 3 人のシェフ達による、互いのジャンルを超えた一皿ごとに込められたストーリーによって、ゲストはその予想を超える美食の旅へと誘われ、「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025」の複雑な余韻とともに存分に楽しんでいました。

節目の年となる 2025 年、クラウディー ベイは世界中のワイン愛好家や専門家から支持される権威あるワイン評価サイト【wine-searcher（ワインサーチャー）】による 2025 年ランキングにおいて、『世界で最も人気のニュージーランドワイン』第 1 位^{*1}に選出されました。さらに、世界中の名だたる銘柄が競う『世界で最も人気のソーヴィニヨン ブラン』部門でも第 2 位^{*2}を獲得。世界中のワイン愛好家から長年にわたり愛され続けているその揺るぎない実力と品質が、信頼あるデータにより改めて証明されました。

クラウディー ベイは、ニュージーランド・マールボロ地方の冷涼な気候と多様なテロワールを背景に、その土地の個性を最大限に引き出すスタイルで世界中のグラスを満たしています。代表銘柄であるソーヴィニヨン ブランは、パッションフルーツやマンダリンオレンジのような豊かな果実味に、ハーブや青リンゴを思わせる爽やかな風味が重なり、繊細で洗練された味わいを実現。ニュージーランドワインを象徴する 1 本として高く評価されています。

^{*}出典元 ^{*1}The World's Most Wanted New Zealand Wines of 2025 ^{*2}The Most Wanted Sauvignon Blancs of 2025

「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025」は、今秋より順次展開。

「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025」 ペアリングディナーを体験したセレブリティーゲストの様子

■ とよた真帆さん

クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブランが演出してくれる爽やかで癒される香りが大好きですが、今回のソーヴィニヨン ブランはよりアロマティックさが感じられて飲みやすい印象を受けました。ニュージーランドにいるかのような開放的な雰囲気と緑に囲まれながら楽しむペアリングは、クラウディー ベイが大切にしているまさに自然と調和された贅沢な空間。お食事にはもちろん、どんなシーンにも寄り添ってくれるので、大人買いして毎日飲みたいと思える、クラウディー ベイは私にとって特別なワインです。



CLLOUDY BAY

NEW ZEALAND



■ 小山慶一郎さん

ワインに対する作り手の想いやエピソードを聞きながら飲む一杯は、普段飲んでいる時とは一味違う至福なひととき。栽培から醸造までとても深く歴史を感じ取れて、ワインは想像以上に奥深く、そしてロマンがあるなと改めて感じました。クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025 はフレッシュさと華やかさがあがり、お食事との相性も抜群。北京ダック×テ ワヒのペアリングは特に印象的で、中華と赤ワインがこんなに合うのかとまさに目からウロコでした。今回のディナーでダニエルさんから伺ったお話を気の知れた友人にも共有しながら一緒に楽しみたいです。ダニエルさんが、例えどんな年であってもいいブドウしか使用しない、と仰っていたように、私も自分にとって誇れることに信念を持って大事にしていきたいと思いました。

■ 辺見えみりさん

ソーヴィニヨン ブラン 2025 は、最初からピュアで果実味豊かな風味がグラスから溢れ出ている、ドラマチックで、他のワインとは異なります。クラウディー ベイとの出会いは20代の終わりに、好きだった近所のご飯屋さんで出会って以来、ずっと好きで飲み続けています。カジュアルに飲めて美味しいのに、どこか品や、そっと寄り添ってくれるような温かさもあり日常と非日常の中間に佇んでいて人と人をつないでくれるワインだと思っています。なのでやはり、自宅で気の置けない友人を呼び、お料理を作り、みんなでそれぞれの人生と一緒に語り合えるような、そんな時間をクラウディー ベイとこれからも共有していきたいと思います。



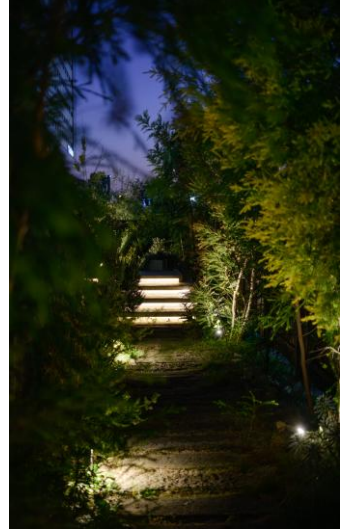
■ ワインメーカー ダニエル・ソレル氏

昨年ブランド創業 40 周年を迎えたクラウディー ベイブランドは、創業当初から毎年研鑽を重ねてまいりました。例え生産量の少ない年であっても、収穫量よりも質を第一に考えてきたブランドとして誇りをもってワイン造りに励んでいます。ハンティングからフィッシングまで、マールボロの自然の中で生活し、料理をすることも大好きなので、ソーヴィニヨン ブランはシンプルにその日獲れた牡蛎や二枚貝など獲れたての新鮮な魚介や野菜などに合わせていただくのがおすすめです。あまり固く考えすぎずに、気軽に家族や大切な人と一緒にリラックスしながら食卓を囲っていただけるワインだと考えています。これからもワイン造りに携わる様々な仲間と一緒に質の高いワイン造りに励んでいきます。

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025」 ペアリングディナーの様子



東京湾の夜景をバックにテーブルコーディネート



馬場智大シェフによる『11月のお野菜たち』



馬場智大シェフによる
『鴨肉とフォアグラのトゥルト ソースヴァンルーシュ』

納剣児シェフによる
『にしん煮』

山口祐介シェフによる
『北京ダック りんごのコンポートと春菊』



CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

商品概要

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 2025

クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2025



- 容量 : 750mL
 - 品種 : ソーヴィニヨン ブラン
 - アルコール度数 : 13.0%
 - 希望小売価格 : 4,700 円 (税抜) / 5,170 円 (税込)
 - 販売先 : 全国の酒類販売店
- 「クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン」は公式オンラインストアにてもお求めいただけます。
- オンラインショップ：
モエヘネシー公式ヤフー店：
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/moet-hennessy-s1/clb-sb.html>
モエヘネシー公認ワインショップ (Rakuten)：
<https://item.rakuten.co.jp/moet-hennessy-store/clb-sb/>

テイastingノート

- ・香り : 香りは開いており表情豊かで、モモ、エルダーフラワー、ライム、絞りたてのレモンの特徴。
- ・味わい : 繊細な白いネクタリン、爽やかな潮風と砂浜に生えた塩気を感じる草のようなニュアンスに、明るいレモンクリームのような香りが重なり、暖かい日の終わりの涼しい潮風を連想させます。洗練された中盤の味わいは切れ味の良い柑橘系の酸味と、エレガントな余韻により見事なバランスを保っています。

以下のお取り扱い店舗でもクラウディー ベイ ペアリングをお楽しみいただけます

CITABRIA ANNEX

1 日 1 組様のみご案内のプライベートダイニング。
非日常を感じていただけるサウナ。
都心にしながら贅沢で特別な体験がお楽しみいただけます。

住所：非公開

電話：非公開（完全紹介制）



蕎麦おさめ

在来種の蕎麦に特化した手打ち蕎麦の名店。築 100 年の古民家を再生した風情溢れる一軒家に、つくばいや灯籠を配した坪庭を臨みます。せいろ、粗挽き、玄蕎麦の 3 種を打ちわける他、各々に産地も変えるこだわりぶり。豊富に揃うつまみ料理やお酒とのペアリングを楽しめます。

住所：東京都新宿区下落合 3 丁目 21-5

電話：03-6908-2362

URL：<http://soba-osame.com/>



虎景軒（フージン）／ジャヌ東京

赤を効かせたインテリアが象徴的な虎景軒は、広東料理の技法で中国各地の伝統料理をアップデートした、ジャヌ東京らしいコンテンポラリーなチャイニーズダイニングをお愉しみいただけます。シグネチャーの北京ダックをはじめ、ワインとのペアリングもお楽しみいただける海鮮料理や点心が豊富に揃います。

住所：東京都港区麻布台 1-2-2 ジャヌ東京

電話：03-6731-2333

URL: <https://www.janu.com/janu-tokyo/ja/experiences/dining/>



TWO ROOMS

東京を代表する洗練されたダイニング&ナイトライフのデステーション。モダンファインダイニング、プレミアムカクテル、そして躍動感あふれるエンターテインメントがシームレスに融合し、時間とともに表情を変える唯一無二の空間を創り出します。

住所：東京都港区北青山 3-11-7 AO ビル 5F

電話：03-3498-0002

URL: <https://tworooms.jp/>



RUBY JACK'S

鮮度にこだわったシーフードと上質なステーキを中心にお届けするプレミアムダイニング。都心でのあらゆるシーンに寄り添う洗練された空間です。お料理は、正統派のステーキハウスに現代のエッセンスを取り入れたスタイル。極上の熟成肉、国産和牛や水槽からあげたばかりの新鮮な牡蠣、上質で新鮮な食材の豊かな味わいを生かしシンプルに仕上げた逸品をお楽しみください。

住所：港区六本木 1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2F

電話：03-5544-8222

URL: <https://rubyjacks.jp/>



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

