

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 クリュッグ アンバサダーが共演

「Margotto e Baciare」の加山賢太氏 & 「大工町 鮨人」の木村泉美氏 「KRUG x CARROT FOUR HANDS DINNER」を二日限定で開催

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、クリュッグ アンバサダーシェフ「Margotto e Baciare」の加山賢太氏、そして「大工町 鮨人」の木村泉美氏とともに、単一食材プログラム「KRUG × CARROT」をテーマにした限定イベント「KRUG × CARROT FOUR HANDS DINNER」を、2月27日（金）、28日（土）に開催いたします。

本ディナーは、世界のクリュッグ 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、「クリュッグ x 単一食材プログラム」の一環として実施されます。この単一食材プログラムは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たクリュッグの哲学に基づいています。日本のクリュッグ アンバサダー2人がそれぞれの感性で創り出す料理とクリュッグが織りなす、希少性と気品を備えたクリュッグとのペアリングメニューをお届けします。



■ 今回の主役は豊かな色彩と調理次第で表情を自在に変える創造性豊かな「にんじん」

本ディナーでは、それぞれ異なるジャンルで名を馳せる2人のトップシェフによる特別なコラボレーションを実現します。クリュッグ アンバサダーを務める、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、金沢・大工町にひっそりと佇む隠れ家のような空間で極上の寿司を提供する「大工町 鮨人」の木村泉美氏が、今回の単一食材に選ばれた「にんじん」のここでしか味わえないクリュッグとの至高のペアリングを体現した特別なひと皿をご提供します。

■ 「KRUG x CARROT FOUR HANDS DINNER」開催概要

- ・開催日時 : 2026年2月27日(金)、28日(土) 18:00～
- ・シェフ : 「Margotto e Baciare」 加山賢太氏
「大工町 鮎人」 木村泉美氏
- ・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
- ・人数 : 各日20名様予定
- ・価格 : 121,000円(税サ込)
- ・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のInstagramアカウントにDMで予約依頼
(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。

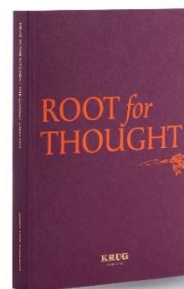


単一食材プログラム“KRUG×CARROT”に関する詳細はこちら

<https://www.krug.com/ja/krug-in-the-kitchen>

■ 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。



加山賢太氏 プロフィール 「Margotto e Baciare」 オーナーシェフ

1984年生まれ、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・ドウ・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月ハワイ州ホノルルに「マルゴット・ハワイ」オープン。



加山シェフ考案

にんじんとキャビアのタルト クミンの香り

1ークミン風味のにんじんピューレ

フライパンにバターを溶かし、薄切りエシャロット（たまねぎ）をしんなりするまで炒める。薄切りしたにんじんと塩ひとつまみを加え、チキンブイヨンを注ぐ。汁気がほとんどなくなるまで煮詰める。ミキサーに移し、なめらかになるまで攪拌したら、目の細かい裏ごし器でこす。塩で味をととのえる。

2ーにんじんグラッセ

丸くくり抜いたにんじん、水、砂糖、バターを鍋に入れる。中火にかけ、にんじんが柔らかくなり、汁がグレーズ状になるまで煮詰める。にんじん全体がつつややかにコーティングされるように仕上げる

3ーライスペーパーのタルト

ライスペーパーを2枚重ねる。バターとメープルシロップを塗る。重ねたライスペーパーをタルトカップに合わせて丸くカットし、タルト型に押し込む。170℃のオーブンでおおよそ10分、カリッとキツネ色になるまで焼く。

仕上げ&おすすめの提供方法

クミン風味のキャロットピューレをタルトカップ1個につき約5g入れる。にんじんグラッセをたっぷり乗せる。少量のキャビアを加え、飾り用ににんじんの葉を添える。

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション ペアリングノート

バターでしっかりと火入れされたにんじんのピューレがもたらす香ばしさに、キャビアの塩分とサクッとしたタルト生地 of 食感が重なり合います。それぞれの要素が一体となることで、クリュッグ グランド・キュヴェの香りを一層引き立てます。



材料

クミン風味のにんじんのピューレ

にんじん 200g (薄切り)
エシャロット 80g (ごく薄切り)
バター 10g
チキンブイヨン 100ml
クミン 1g
塩 適量

にんじんのグラッセ

丸くくり抜いたにんじん 100g
水 500ml
砂糖 10g

バター 20g
キャビア 20g

ライスペーパーのタルト

ライスペーパー 2枚
バター 20g
メープルシロップ 20g

木村泉美氏 プロフィール 「大工町 鮎人」 オーナーシェフ

1968年生まれ、東京都出身。
3歳のときに富山の祖母の元に預けられ、その地で育つ。
高校卒業後、土木関係など幾つかの職業に就いた後、
29歳で鮎の世界へ入る。30歳で独立。
2度の移転を経て、鮎道を邁進。
2025年には金沢にて現在の「大工町 鮎人」をオープン



木村シェフ考案 CARROT手綱鮎

1ーにんじん酢飯塩糍漬け

水250gを一度沸騰させ、60℃まで温度を下げる。種糍と酢飯を混ぜる。
58℃のコンベクションオープン（無風）で6時間糖化し、塩を加えて常温にしておく。注意: 糖化の際は、乾燥を防ぐために濡れたサラシを被せ、芯温が60℃を超えないように注意する。にんじんを薄くスライスしてすし酢と塩糍を混ぜたものに10時間以上漬ける。水分を取り除き、塩糍でもう1日漬ける。

2ーにんじん酢飯糍漬け

にんじんはマッチ棒サイズに切り、食感が少し残る程度に湯通しする。
すばやく氷水に取る。酢飯糍の材料をステップ1と同様にコンベクション
オーブンで糖化させる。切って湯通ししたにんじんを酢飯糍に漬ける。

3ー根わさびのしょうゆ漬け

根わさびを沸騰した湯に入れて芯が残らないように茹でる。鍋にしょうゆ、
みりん、酒、てんさい糖を入れて煮立たせる。茹でた根わさびを加え、24時間
漬け込む。

4ー小肌の酢漬け

小肌を3枚におろし、まんべんなく塩をふり、25分おく。
塩を水で洗いながし、すし酢に漬けて12.5分おく。（表、裏で6.25分ずつ）

仕上げ&おすすめの提供方法

巻き簾の上に海苔を敷く。酢飯を海苔の上に広げる。海苔が上になるように
ひっくり返し、芯にステップ2のにんじん酢飯糍漬け、根わさびをおいて巻き
込む。ステップ1のにんじん酢飯塩糍漬けと小肌を彩りよく並べて巻く。

クリュッグ ロゼ 29 エディション ペアリングノート

重すぎない柑橘系オレンジのニュアンスに、スマイルを思わせるはちみつのタッ
チの【甘】、そして心地よい熟成香が、クリュッグ ロゼの魅力を形づくってい
ます。料理は、砂糖を使用せず赤酢のみで構成した酢飯による【酸】と、自然
由来の発酵を取り入れ、麴を活用することで引き出された【甘】が特徴です。
それぞれの【甘】と【酸】のキャラクターが重なり合うことで、
シャンパーニュの核となるほのかな熟成香が際立ち、全体の印象に上質な奥行
きをもたらします。



材料

酢飯&海苔
酢飯150g
海苔 適宜

にんじん酢飯塩糍漬け

色とりどりのベビーキャロット 5本
にんじん 2本
小麦粉 60g
塩水 500ml (5%濃度)
すし酢と塩糍をあわせたもの

種糍 400g

酢飯 400g

水 250g

塩 60g

にんじん酢飯糍漬け

にんじん 30g

酢飯糍

種糍 200g

酢飯 200g

水 125g

根わさびのしょうゆ漬け

根わさび 30g

しょうゆ 30g

みりん 10g

酒 5g

てんさい糖 5g

小肌の酢漬け

小肌 2尾

塩 (小肌2尾を十分に覆う量)

すし酢 150g

■ エディション紹介

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション

モンターニュ・ド・ランス北部のピノ・ノワールが豊かな骨格と深みを、シャルドネが繊細さと気品を、ムニエが構造と張りを与えています。

ブレンド

13の年に醸造された150種類のワイン（2001年～2017年）

品種構成：ピノ・ノワール 44%、シャルドネ 34%、ムニエ 22%

リザーヴワイン比率：31% ドザージュ：4g/L

色合い

濃厚なイエローゴールド

テイastingノート

- ・アロマ：トーストとブリオッシュ、ストーンフルーツやバーベナに、バニラペストリー、フレンチトースト、パパ・オ・ラムなどの表情豊かな香り
- ・味わい：濃厚な果実味がシロップ漬けの桃や熟した柑橘類の香りに続き、トースト香と松の実の香りが複雑さを演出し、後味には口いっぱいに広がるレモンのような清々しい余韻が残ります。



クリュッグ ロゼ 29 エディション

2017年のワインの豊かな果実味に、そのほか4つの年のリザーヴワインが味わいの深み、リッチさやベルベットのような質感を加えています。

ブレンド

5つの年に醸造された29種類のワイン（2010年～2017年）

品種構成：ピノ・ノワール 44%（うち11%が赤ワイン）、シャルドネ 34%、ムニエ 22%

リザーヴワイン比率：33% ドザージュ：4.5g/L

色合い

銅色がかったサーモン色

テイastingノート

- ・アロマ：ラズベリー、ストロベリー、チェリーとトーストの豊かな香り
- ・味わい：ラズベリーのシャルロットやレディフィンガーを思わせる果実とペストリーの香りがドライプラムやエレガントなブラッドオレンジへと移ろい、フィニッシュにはピンク・グレープフルーツのほろ苦さが印象的に残ります。



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、飲ぶ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を持つ個性を重視し、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>

