

# CHANDON

PRESS RELEASE

2026年2月24日

3月上旬より順次開催

春のはじまりを祝う、桜色の乾杯！一瞬を特別に変える季節

「シャンドン スプリング プロモーション 2026」

— Sharing Joy, Building Togetherness 喜びを重ねて、ひとつに —



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）が展開するプレミアムスパークリングワイン「シャンドン」は、2026年3月上旬より順次、「シャンドン スプリング プロモーション 2026」を全国で展開いたします。

空気が少し軽くなる春は、人が自然と集まり、同じ空を見上げる季節です。桜の下で生まれる高揚感と一体感。その瞬間に似合う色が、桜色の「シャンドン ロゼ」です。いちごやチェリー、ピンクグレープフルーツの華やかなアロマ。長く続く繊細な泡と、フレッシュでエレガントな余韻。鮮やかなローズピンクは、満開の桜の下でも、ネオンがきらめく夜でも、春のテーブルでもひととき美しく映えます。

桜の季節は“はじまり”の季節でもあります。新しい出会いも、再会も、挑戦も。そのスタートに、桜色の乾杯をご提案します。

2026年の「シャンドン スプリング」は、デザイナー リディ・ボスエ氏が手掛ける桜モチーフ（2024年より展開）に、“春の青空”を重ねた新ビジュアルを採用。ピンクとブルーが溶け合う世界観で、軽やかな自由と多様性を表現しています。

さらに今年のシャンドンは、「春の“感情”を、拡散」します。外で味わう高揚感をご自宅でもう一度楽しむ“おうちで咲かせるお花見”もご提案。デリッシュキッチンとのコラボによる、桜のように花開くばら型「えびの彩りバラ餃子」は、春のテーブルの主演です。えびの甘みと旨味にシャンドン ロゼの果実味が重なり、繊細な泡と爽やかな酸味が口中をリフレッシュ。パリッと香ばしい焼き目は、伝統製法によるロゼほのかなトースト香と響き合います。窓を開け、ロゼをグラスに注ぐひととき。春は、テーブルから華やかに始まります。



レシピは公式サイトより公開中です。

## 「シャンドン スプリング プロモーション」開催概要

### ■ MARZAC 7

目黒川の桜並木沿いにて毎年好評を博している、今年で14年目となる一軒家ワインバル「MARZAC 7」は“お花見シャンドン”のシンボル。店舗をシャンドン スプリング仕様にラッピング、シャンドン ロゼとともに絶景の桜並木を満喫できる「シャンドン スプリング ポップアップバー」がお花見をより一層盛り上げます。



期間 : 2026年3月20日（金・祝）～4月5日（日）  
住所 : 東京都目黒区上目黒1-14-5 MARZAC 7  
営業時間 : 12:00～23:00 ※店外ポップアップバーは11:00～21:00  
予約受付 : ☎ 03-5459-6029  
URL : <https://www.marzac7-nakameguro.com/>

※天候や桜の開花状況により実施期間・日時は変更の可能性があります。

# CHANDON

## ■ 東急歌舞伎町タワー内一部店舗

東急歌舞伎町タワーでは、都会的な感性で楽しむ新しいお花見を開催。館内は桜の装飾に彩られ、フードホールやナイトクラブを中心に、歌舞伎町の中心で桜を感じながらシャンドン ロゼを堪能できる特別なひとときを楽しめます。



**期間** : 2026年3月6日(金)～4月13日(月)  
**住所** : 東京都新宿区歌舞伎町1-29-1  
**URL** : <https://www.tokyu-kabukicho-tower.jp/>

## ■ お花見シャンドンクルーズ (SPICE SERVE)

目黒川沿い約4,000mに立ち並ぶ、800本もの桜のトンネルをくぐりぬけながら、桜色のシャンドン ロゼを片手に、優雅なお花見クルーズをお楽しみいただけます。1組90分間のクルーズは、デートやお友達とのお花見パーティー、春の歓迎会などにおすすめです。

**期間** : 2026年3月20日(金・祝)～4月12日(日)  
**発着場所** : 東京都港区海岸2-1-23 ベイサイドビル1階 Lounge CRIB  
**お問い合わせ** : ☎ 03-6809-6455  
**予約・詳細** : <https://www.anniversary-cruise.com/season/ohanami-plan/ohanami-chandon/>

※天候や桜の開花状況により実施期間・日時は変更の可能性があります。

## ■ To The Herbs 渋谷

渋谷PARCOの向かいの観光やショッピングのなか、訪れるのに最適なロケーションにある「TO THE HERBS渋谷店」のテラスでは、シャンドン ロゼをお食事やスイーツと共にご堪能頂ける「テラス限定セット」をご用意しました。



**期間** : 2026年3月20日(金・祝)～5月10日(日)  
**住所** : 東京都渋谷区宇田川町3-3 lyf 渋谷東京2階  
**営業時間** : 11:00-23:00(LO:22:00)  
**予約受付** : ☎ 03-5456-0300  
**URL** : <https://www.to-the-herbs.com/>

## ■ ウェスティン都ホテル京都

天井までの一面の窓からは、東山三十六峰に囲まれた京都市内や蹴上インクラインの眺めが楽しめる開放的なブッフェレストラン。「五感で楽しむカウンター」をテーマとしたライブキッチンでは、西洋料理カウンターのほか、揚げたての天ぷらを楽しめる日本料理カウンター、種類豊富なベーカリーカウンターといった臨場感あふれる空間。京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜を使用して季節ごとにコンセプトの違うメニューをお楽しみいただけます。また、大人1名様のご利用につき、小学生のお子様1名様が無料となりご家族連れにおすすめです。



**期間** : 2026年3月20日(金)～4月12日(日)  
**住所** : 京都府京都市東山区粟田口華頂町1  
**営業時間** : 11:30~15:00  
**予約受付** : ☎ 075-771-7158  
**URL** : <https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/>

# CHANDON

## ■ Hotel The Day Osaka (キャッスルホテルグループ)

環境省の「自然共生サイト」に認定されたThe Day Osakaのガーデン。人工島の土壌改良を行い、生物多様性の保全に取り組んでいます。自然と丁寧に向き合い育てた、緑あふれる景色の中、バーやレストラン、テイクアウトで味わうシャンドン ロゼは格別。都会近郊とは思えない開放感に包まれる上質な時間をお届けします。

※キャッスルホテルグループのホテル、BBQ各店(ZAZAZA、TTT、KOBE WEST、matoï、EN³)でご提供します。



期間 : 2026年3月20日(金)~6月30日(火)  
住所 : 大阪市此花区北港緑地2-3-75  
予約受付 : ☎ 06-6460-6688  
URL : <https://theday.osaka/>

## ■ Fukuoka Flower Show 2026

国際水準のガーデン作品が見られるガーデンコンテスト、世界一の花の特別展示や国内初披露の品種を特別販売するマーケット、福岡の有名店による特別メニューが並ぶレストラン・カフェなどをお楽しみいただけます。

期間 : 2026年3月22日(日)~3月25日(水)  
住所 : 福岡市中央区小笹5丁目1-1 福岡市植物園内  
URL : <https://fukuokafloowershow.com/>



### シャンドン スプリング プロモーション

ウェブサイト : <https://www.mhdkk.com/brands/chandon/special/spring2026>

オフィシャルハッシュタグ : #シャンドンスプリング #CHANDONSPRING

#シャンドン #CHANDON #シャンドンロゼ #CHANDONROSE

## 「CHANDON ROSÉ シャンドン ロゼ」商品概要

イチゴやざくろ、チェリーのアロマに、フレッシュでエレガントな風味が重なるスパークリング ロゼ

- ◇ アルコール度 : 12.5%
- ◇ 容量 : 750ml
- ◇ 価格 : 3,800円(税抜) / 4,180円(税込)
- ◇ ブドウ品種 : ピノ ノワール 65%、シャルドネ 30%、ムニエ 5%
- ◇ ドザージュ : 6g/L
- ◇ 提供温度 : 9~12°C

### ■ テイスティングノート

色合いは鮮やかな美しいローズピンクの色調。長く続く細やかな泡が特長。口に含むと、赤スグリ、チェリーシャーベット、ピンクグレープフルーツのフレッシュな風味に、ヘーゼルナッツやビスケットの心地よいドライな香りが重なります。クリーミーな口当たりには伸びやかな酸味があり、バランスの良い豊かな風味と、エレガントで爽やかな味わいが楽しめる。

■ フードペアリング トマトやベリーの味わい、グリルしたフードとマッチ。



# CHANDON

シャンドンは未開の土地で卓越したスパークリングワインを造るという  
ヴィジョンと勇気をもったパイオニア精神のもと1959年、  
モエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール=ジャン・ド・ヴォギエが  
アルゼンチンにて創業。以来世界6カ国4大陸（ブラジル、カリフォルニア、  
オーストラリア、中国、インド）の選び抜かれた土壌にワイナリーを開拓し、  
フランスから受け継がれた伝統的製法とともに、しきたりや慣習を超え様々  
な国や文化の特長・新たな技術を織り交ぜながら、高品質の  
プレミアム スパークリングワインを世界中にお届けしています。



シャンドン公式サイト：

<https://www.mhdkk.com/brands/chandon/special/spring2026>

