

Veuve Clicquot

PRESS RELEASE

2026年5月27日

ヴーヴ・クリコが提案する、太陽とともに愉しむ大阪でのエレガントなピクニック体験

ル・ピクニック by ヴーヴ・クリコ

「Le Picnic by Veuve Clicquot」 展開中

～ 開放的なホテルのテラス空間で過ごすヴーヴ・クリコとの上質なひとときを～

上野樹里さん、エリーローズさんらセレブリティが来場



上野樹里さん



エリーローズさん

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、太陽のように輝くイエローカラーが象徴的なフラッグシップシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」を、気軽にリラックスした環境のなかでお楽しみいただくイベント「Le Picnic by Veuve Clicquot（ル・ピクニック by ヴーヴ・クリコ）」を2026年5月より大阪の3つのラグジュアリーホテルで順次展開しています。また2026年4月にアジアローンチした、プレステージ キュヴェ「ラ・グランダム 2018」と、フランスのデザイナー サイモン・ポート・ジャックムスによるコラボレーション限定ボトル「Veuve Clicquot La Grande Dame 2018 × Simon Porte Jacquemus（ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2018 × サイモン・ポート・ジャックムス）」もウォルドーフ・アストリア大阪で登場。ヴーヴ・クリコの世界観をより一層引き立て、喜びとポジティブなエネルギーに満ちた空間を演出します。

また、2026年5月14日（木）にはセンタラグランドホテル大阪にエリーローズさんを、15日（金）にはウォルドーフ・アストリア大阪に上野樹里さん、沖野修也さんにDJパフォーマンスを披露いただいたほか、両会場ともに多くのゲストにご来場いただき「ル・ピクニック by ヴーヴ・クリコ」をご体験いただきました。大阪の景色を見渡す開放感あふれるテラスにて太陽を感じながらヴーヴ・クリコとピクニックをイメージしたペアリングランチとともに開放的な空間の中でヴーヴ・クリコの世界観をご堪能いただきました。

「ル・ピクニック by ヴーヴ・クリコ」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 メゾンが長年提唱してきた「アール・ド・ヴィーヴル（美しく豊かに生きる喜び）」を体現しています。自然や太陽を感じながら、シャンパーニュをより自由に、リラックスしたスタイルで楽しむ——エレガントで豊かな時間を提案しています。

Veuve Clicquot

「ル・ピクニック by ヴーヴ・クリコ」に訪れたゲストの様子

ウォルドーフ・アストリア大阪の様子



上野樹里さん

ラ・グランダム 2018 は、口に入れた途端、繊細な泡と香りがふわっと広がりボディ感がありとてもエレガント。辛口でスッキリとしているいろんな味わいを楽しめると思いました。シンプルで上質な食材を使ったお料理、例えばレモンを絞った新鮮な白身魚のカルパッチョとのペアリングもイメージできました。スロージャズを聞きながらオフモードで嗜めば、ゆったりとエレガントな気持ちになり、日頃の疲れをクールダウンすることができそうです。

美しいサンセットを眺めながら、こういったインターナショナルなホテルのルーフトップテラスで、都会の喧騒を忘れさせてくれる非日常のひとときを隙間時間で見つけて楽しめたら、より人生が豊かに過ごせそうだと思います。

沖野修也さん

若い頃は、シャンパーニュといえば夜のカルチャーのイメージがありましたが、時代は変わり、こういった太陽の日差しの下、眺めのいいオープンエアの空間で音楽を聴いてリラックスしながら愉しむのが現代的だと思いました。純粹にすごく気持ちがいい。

仕事で毎月ヨーロッパに行っていますが、ヴェーヴ・クリコの推奨する“ピクニック”だったり、週末のウィークエンド・アペリティフなどもっとシャンパーニュを気軽に楽しむスタイルはぜひいろんな人に取り入れてほしいと思います。



エリーローズさん

私にとって普段から親しんでいるシャンパーニュは、常に音楽とリンクします。好きな音楽と好きなシャンパーニュの組み合わせは、どんなときも気持ちをポジティブにしてくれ、モチベーションを持続させてくれる大事な存在。

またヴェーヴ・クリコはお料理とのペアリングも相性がいいのですが、家の近くのオーガニックファームで新鮮な野菜や旬の食材と合わせてカジュアルに楽しめるお料理をよく作ります。華やかさと上品さがあって、こんな風な気持ちのいい陽気の下では、バルコニーでいただくのもぴったりだと思います。

Veuve Clicquot

ル・ピクニック プロモーション概要

■ ウォルdorf・アストリア大阪 概要

2025年4月に開業した、130年以上にわたり世界中の賓客を魅了してきたラグジュアリーホテルブランド「ウォルdorf・アストリア」の日本初進出のホテルです。昨年に引き続き、大阪の絶景を望む地上29階「ピーコック・アレー」のテラスにて、“リラックスしながらお楽しみいただく”をテーマに開催。また今年、2026年4月に韓国で開催されたアジアローンチを皮切りに、日本では4月より販売を開始されているラ・グランダム 2018× ジャックムスの限定ボトルプロモーションも合わせてテラスをジャック。ピクニック気分でお気軽にシャンパーニュとお料理のペアリングをお楽しみいただけます。

期 間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）

会 場：ピーコック・アレー（テラス）ウォルdorf・アストリア大阪 29階

住 所：〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館

営業時間：11:00～22:00（L.O. 21:30）

詳細URL：<https://waldorfasteria-osaka.hiltonjapan.co.jp/meal-plans/veuve-clicquot>

ご 予 約：06-7655-7111 または [オンライン予約](#)



■ センタラグランドホテル大阪 概要

タイを代表するホスピタリティグループ「センタラ ホテルズ&リゾーツ」が手がける日本初進出のホテルセンタラグランドホテル大阪の、地上135メートル・33階に位置する「クルードデッキ」で大阪の街並みを一望しながら、ヴーヴ・クリコのシャンパーニュをお楽しみください。平日限定のバーガーとシャンパンを組み合わせた遊び心あふれるランチプランのほか、夕景から夜景へと移ろう時間帯に合わせた「ヴーヴ・クリコ シャンパンバー」をご用意します。

平日ランチ限定プラン ヴーヴ・クリコ ピクニックプラン 概要

期 間：2026年4月25日（土）～10月31日（土）

会 場：センタラグランドホテル大阪 33階 ルーフトップバー「クルードデッキ」

住 所：〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-11-50

提供時間：12:00～17:00 ※お席は2時間制となります

料 金：お一人様 5,000円

田舎風パテのプチバーガー、ミニサラダ、フライドポテト、ヴーヴ・クリコのグラスシャンパン1杯

Veuve Clicquot

(プラス500円で国産牛100%ミニチーズバーガーに変更可)

詳細URL : <https://www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/ja/cgoj/veuve-rooftop-2026>

ご予約 : TEL 06-6695-7204 (月~土 10:00~18:00)

Email cgoj.restaurant_resv@chr.co.th または [オンライン予約](#)

ヴーヴ・クリコ シャンパンバー 概要

期 間 : 2026年4月25日 (土) ~10月31日 (土)

会 場 : センタラグランドホテル大阪 33階 ルーフトップバー「クルードデッキ」

住 所 : 〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-11-50

時 間 : 17:30~24:00 (ディナー、フリーフロー L.O. 21:30)

※ドリンクのみは21:00よりご利用いただけます。

料 金 : ▼前菜+ドリンクプラン

・クルードアペタイザータワー+フリーフロー お一人様 8,000円

・クルードアペタイザータワー+ヴーヴ・クリコ付きフリーフロー お一人様 14,000円

▼メインディッシュ付きプラン

・クルードアペタイザータワー+メインディッシュ (お料理のみ) お一人様 8,000円

・クルードアペタイザータワー+メインディッシュ+フリーフロー お一人様 12,000円

・クルードアペタイザータワー+メインディッシュ+ヴーヴ・クリコ付きフリーフロー お一人様 18,000円



ヴーヴ・クリコ 商品概要

■ イエローラベルブリュット

ヴーヴ・クリコの味とスタイルを代表するシャンパーニュ、「ヴーヴ・クリコ イエローラベルブリュット」は、力強さと繊細さが完璧なバランスで調和しています。しっかりとした骨格を持つ豊かな味わいに、心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立ちます。エレガンス、情熱、大胆さ。シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを絶妙にブレンドし、しっかりとした骨格を持つ豊かな味わいに、心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立ち、ドライフルーツのほのかな香りがアクセントを添えます。ゴールドに輝くイエローカラーは、きめ細やかな泡によって際立ち、ライフスタイルをよりエレガントに彩ってくれます。

商品名 : ヴーヴ・クリコ イエローラベルブリュット



Veuve Clicquot

750ml : 9,950円 (税抜・ギフトボックス付き)

■ ラ・グランダム 2018 × サイモン・ポート・ジャックムス 商品概要

商品名	: Veuve Clicquot La Grande Dame 2018 × Simon Porte Jacquemus (ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2018 × サイモン・ポート・ジャックムス)
価格	: 32,000円 (税抜・ギフトボックス付き)
内容量	: 750ml
ブレンド	: ピノ・ノワール 90%、シャルドネ 10%
ドサージュ	: 6g/L
熟成ポテンシャル	: 15年以上
サーブ	: 10°C~12°C



モエヘネシー公式 楽天市場店 <https://item.rakuten.co.jp/moet-hennessy-store/vc-lgd-spj/>

モエヘネシー公式 ヤフー店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/moet-hennessy-s1/vc-lgd-spj.html>

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。

<https://www.veuvecliquot.com/ja-jp/home>



ヴーヴ・クリコのInstagramやLINEでは最新情報を配信中。この機会に、是非友だち登録を！

Instagram: [instagram.com/veuvecliquot](https://www.instagram.com/veuvecliquot) #veuvecliquot #livecliquot

LINE: <https://line.me/R/ti/p/@343pdkqm>

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>