

オーストラリア産 プレミアムスパークリングワイン「シャンドン」

みずみずしい夏の食材やハーブと響き合う、季節を感じるフードペアリング

シャンドン、晩夏の食卓を彩る「シャンドン ロゼ」と愉しむレシピを提案

～料理家・冷水希三子さんが考案、3つのレシピ～

三辻茜さん、大屋夏南さんご夫婦が食卓を囲む



モエ ヘネシージャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレミアムスパークリングワイン「シャンドン（CHANDON）」は、ローズピンクの輝きが美しい「シャンドン ロゼ（CHANDON ROSÉ）」とともに楽しむ、晩夏におすすめの3つのスペシャルレシピをご提案します。

夏の余韻を楽しみながら、少しずつ秋の気配を感じ始める晩夏。そんな季節には、みずみずしい食材やハーブ、スパイスを取り入れた料理とともに、爽やかな味わいの「シャンドン ロゼ」を。ひんやりとした白身魚のカルパッチョにはフレッシュなトマトとヨーグルトの酸味を、香ばしく焼き上げたポークグリルにはクミンのアクセントと酸味のあるトマトソースを、アサリの旨みが溶け込んだココナッツミルク仕立てのグリーンカレーにはハーブの香りを合わせ、それぞれの料理と「シャンドン ロゼ」が織りなすペアリングをご紹介します。

CHANDON

さらに、ローズピンクの「シャンドン ロゼ」をアクセントにしたテーブルコーディネートもご提案。白やベージュの器にグリーンや季節の花を添え、ゴールドのカトラリーやキャンドルを組み合わせることで、晩夏の食卓を軽やかで華やかな空間に仕立てます。人が集まるモーメントをより特別に彩る「シャンドン」とともに、料理を囲みながら会話が弾む、夏の終わりのひとときをお楽しみください。

また休日には、二人で様々なワインペアリングを楽しむほどのワイン愛好家として知られるモデル、三辻茜さん、大屋夏南さんご夫婦にも「シャンドン」のペアリングを体感いただきました。

晩夏の食卓を彩る、「シャンドン ロゼ」と楽しむ“3つのレシピ”

鮮やかなローズピンクの色合いと、長く続くきめ細かな泡立ちが印象的な「シャンドン ロゼ」。赤スグリやチェリーシャーベット、ピンクグレープフルーツを思わせるフレッシュな果実味と爽やかな酸味、クリーミーでなめらかな口当たりが心地よく、さまざまな料理と楽しめる、すっきりと軽やかな味わいが魅力です。

今回は、「シャンドン ロゼ」の爽快感と豊かな果実味を際立たせる、晩夏の食卓にぴったりの3つのレシピをご紹介します。日常の食卓はもちろん、友人や家族が集まるホームパーティーなど、さまざまなフードオケージョンにおすすめてです。鮮やかなローズピンクが食卓を華やかに彩る「シャンドン ロゼ」と夏の料理を囲んで、心弾むひとときをお楽しみください。

魚介の繊細な旨みを、フレッシュな果実味とともに

白身魚のカルパッチョ トマトとバジルのヨーグルトソース

薄くスライスした白身魚に、フレッシュなトマトとバジルの香りを合わせ、ヨーグルトと生クリームのソースでまろやかに仕上げた一皿。白身魚の繊細な旨みに、「シャンドン ロゼ」のフレッシュな果実味と爽やかな酸味が心地よく寄り添います。なめらかなヨーグルトソースのコクも軽やかに受け止め、バジルの香りとともに、夏の食卓にふさわしい爽やかな味わいを楽しめます。

材 料：	白身魚 刺身用	1冊
(4人分)	塩	適量
	トマト	1/4個
	バジル	5g
	オリーブオイル	大さじ2
	ヨーグルト	20g
	生クリーム	大さじ1
	レモン	適量

つくり方：

1. トマトを細かく切る。
2. バジルをみじん切りにして、オリーブオイルと混ぜ合わせておく。
3. ヨーグルトと生クリームを混ぜ合わせる。
4. スライスした白身魚を皿に並べ、塩をふる。
5. 4にトマト、バジルオイル、ヨーグルトソースを適量かける。
6. 好みでレモン汁をかけてお召し上がりください。



CHANDON

スパイシーな肉料理を、軽やかな後味で

スパイス香るポークグリル サワートマトソース

クミンの香りをまとわせた豚肉を香ばしく焼き上げ、酸味のあるトマトソースを合わせた一皿。豚肉のしっかりとした旨みとクミンのスパイシーな風味に、「シャンドン ロゼ」のすっきりとした飲み口が心地よく重なります。香ばしい豚肉のkokoroを「シャンドン ロゼ」の爽やかな味わいが軽やかに受け止め、トマトの酸味がアクセントとなり、後味すっきりと楽しめる肉料理に仕上がります。

材 料：	豚肉 分厚めのステーキ用	2枚
(4人分)	クミンパウダー	適量
	塩	適量
	オリーブオイル	適量
	ミニトマト	10個
	タイム	2枝
	ローリエ	1枚
	[A] 白ワインビネガー	30ml
	[A] 水	100ml
	[A] 砂糖	15g
	[A] 塩	1g



つくり方：

- ミニトマトは熱湯でさっと茹でて冷水に落とし、皮を剥く。
- [A]を小鍋で沸かし、砂糖と塩が溶けたら、ミニトマト、タイム、ローリエを入れたボウルに注ぎ入れる。
粗熱が取れるまでおく。
- 豚に塩とクミンパウダーをふり、フライパンにオリーブオイルを引いてじっくり両面を焼く。
- 余分な脂を拭き取り、2のミニトマトとつけ汁大さじ1を加えて1分ほど火にかける。
- 皿に盛り、お好みで野菜などを添えてお召し上がりください。

ココナッツのkokoroに、爽やかなアクセントを

アサリとカリフラワーのグリーンカレー

アサリの旨みをベースに、バジルやパクチーの香りとココナッツミルクのまろやかさを重ねた一品。魚介の旨みやハーブの香りに、「シャンドン ロゼ」のすっきりとした飲み口がよく合います。ココナッツミルクのクリーミーな味わいも軽やかに受け止め、爽やかな酸味が料理の後味をすっきりと整えます。ハーブの香りとともに味わうことで、暑い季節にも心地よい、軽やかな味わいのグリーンカレーに。

CHANDON

材 料：	アサリ	400g
(4人分)	カリフラワー	80g
	バジル	10g
	パクチー	20g
	トマト	1/4個
	生姜スライス	8枚
	赤唐辛子	1本
	酒	100ml
	ココナッツミルク	200ml
	塩	適量
	水	100ml
	レモン	お好みで



つくり方：

1. アサリは砂抜きして洗う。
2. バジルとパクチーを細かく刻み、ココナッツミルク100mlとミキサーにかけ、残りのココナッツミルクも合わせておく。
3. 鍋にアサリ、生姜スライス、赤唐辛子、酒を加え、強火で蓋をしてアサリの口が開くまで煮る。
4. 3に小房にしたカリフラワーと水を加え、5分ほど煮る。
5. 4に2のココナッツミルクを加え、1〜2分煮る。塩味が足りなければ塩を加える。
6. 小さく刻んだトマトを加える。
7. 器に盛り、好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

ローズピンクをアクセントにグリーンを取り入れて、華やかな夏の食卓を演出



「シャンドン ロゼ」の色合いをテーブルのアクセントにしながら、白やベージュの器をベースに、グリーンや季節の花を添えて。ゴールドのカトラリーやキャンドルを組み合わせると、夏らしい軽やかさのなかにも華やかな雰囲気生まれます。

3品を並べるときは、料理の高さや器の大きさに変化をつけると、テーブルに立体感が出ます。カルパッチョのような平皿の料理、グリーンカレーのような深さのある器など、盛り付け方にもメリハリをつけるのがおすすめ。

料理も大皿に盛り付けて中央に置けば、自然と料理を囲んで会話も弾みます。みんなで取り分けるスタイルにすると、肩肘張らずに楽しめる食卓になります。

Profile 料理家・冷水希三子さん Kimiko Hiyamizu

1974年、奈良県生まれ。料理家、フードコーディネーター。飲食店勤務を経て、料理家として独立。料理に関するコーディネート、スタイリング、レシピ制作を中心に雑誌、広告などで幅広く活躍する。地方自治体や企業向けのメニュー開発、器作家やギャラリーとのコラボレーション企画など活動の幅は広い。著書も多数。

Instagram アカウント：@kincocyan



CHANDON

三辻茜さん、大屋夏南さんご夫婦が「シャンドン」とのフードペアリングを体感



三辻茜さんコメント

休日は割と普段からお食事にワインをペアリングして楽しんでいます。特に暖かい季節はテラスやオープンエアで楽しむことも多いです。スパークリングワインって、時間の使い方のヒントというか、ただ単にリラックスモードになるというだけではなく、「お疲れ様」の乾杯をするときに、そこからの空間が広がっていく感じというか、時間の流れ方がよりゆっくりとなる感覚があります。そういう流れの一つのきっかけが「シャンドン」で作ることができるんじゃないかなと思います。

大屋夏南さんコメント

日本だとまだロゼというと甘口のイメージを持たれている方が多くいらっしゃるかもしれませんが、私は割と好きなゾーンが狭くて甘いものやドライすぎるものも苦手なのですが、「シャンドン ロゼ」はそのバランスが優れていて口当たりがすっきりしていて本当に飲みやすかったです。様々なレシピと合う、フードフレンドリーなスパークリングワインですが、すごくクリアな味なので、和食やスパイスの効いたお料理とも合いそうだなと思っています。スパークリングというとセレブレーションのイメージも強いと思うのですが、よりもっと身近に気軽に、ハッピーになれるきっかけ作りとして、それが身近にあると、もっと楽しい幸せな豊かな時間が得られるかなと思っています。

Hanako WEB でも「シャンドン」のフードペアリングをご紹介

三辻茜さん、大屋夏南さんご夫婦が「シャンドン」と料理のペアリングを楽しむ様子を、Hanako WEB でもご紹介しています。

記事はこちら： <https://hanako.tokyo/food/512602/>

CHANDON

「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℃



・テイasting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ます。

・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します。

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年にモエ・エ・
シャンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギュエがアルゼンチン
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.moethennessyjapan.com/brands/chandon>

モエヘネシー公式ECサイト：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/moet-hennessy-store/chandon/>

I n s t a g r a m：<https://www.instagram.com/chandonaus/>

