

**クリュッグ アンバサダーシェフ「Restaurant Ryuzu」飯塚隆太氏が提案する
“にんじん”とシャンパーニュの新たなペアリング
国内最大級のシャンパーニュの祭典「ノエル・ア・ラ・モード」に登場
伊勢丹新宿店にて11月4日（水）～11月9日（月）の期間限定開催**



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）が取り扱うプレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグ（KRUG）は、11月4日（水）～11月9日（月）の期間、伊勢丹新宿店にて開催される国内最大級のシャンパーニュの祭典「ノエル・ア・ラ・モード」に出展します。

世界各地の多彩なシャンパーニュが一堂に会し、「ノエル・ア・ラ・モード」のために特別に輸入された希少なキュヴェも登場する本イベント。シャンパーニュ初心者から愛好家まで、それぞれのスタイルで奥深いシャンパーニュの世界をお愉しみいただけます。

クリュッグは、料理とのペアリングを通してシャンパーニュの新たな魅力を提案しており、その活動のひとつが「クリュッグ x 単一食材プログラム」です。“ひとつの食材から無限の可能性を引き出す”という発想のもと、毎年ひとつの食材にフォーカスし、その食材が持つ個性や魅力を独創的な一皿へと昇華させ、クリュッグとの新たなペアリングを探求しています。今回フォーカスする食材は、豊かな色彩と調理法によって多彩な表情を見せる「にんじん」。

「ノエル・ア・ラ・モード」のクリュッグブースでは、クリュッグ アンバサダーシェフである「Restaurant Ryuzu」の飯塚隆太氏が、「にんじん」からインスピレーションを得たペアリングフード「黒胡椒風味の八色椎茸のタルト」と「にんじんのムースとフォアグラのフラン」を考案。クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション、クリュッグ ロゼ 29 エディションをはじめとするシャンパーニュとともに、数量限定でご提供します。このイベントでしか味わえない「にんじん」のペアリングフードとクリュッグのマリアージュをお愉しみいただきながら、特別なひとときをお過ごしください。

「ノエル・ア・ラ・モード」開催概要

開催日時： 11月4日（水）～11月9日（月）10:00～20:00（ラストオーダー 19:30）
（最終日 17:45閉場、ラストオーダー 17:30）
ご飲食提供及びお席ご利用可能時間 午前 11 時から、各回45分入れ替え制

会 場： 伊勢丹新宿店 本館6階 催物場（東京都新宿区新宿3丁目14-1）

メニュー：

<クリュッグ シャンパーニュ グラス>

- | | | |
|-----------------------------|---------|-------------|
| ・クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション | (70ml) | 3,700円（税込み） |
| ・クリュッグ ロゼ 29 エディション | (70ml) | 5,700円（税込み） |
| ・クリュッグ 2013 | (70ml) | 5,200円（税込み） |
| ・上記3種セット（各1杯ずつ） | (各50ml) | 9,600円（税込み） |

<ペアリングフード>

「にんじん」をテーマに、クリュッグ アンバサダーシェフ
「Restaurant Ryuzu」飯塚隆太氏が手がける特別なペアリングフード

黒胡椒風味の八色椎茸のタルト
にんじんのムースとフォアグラのフラン 1,980円（税込）



三越伊勢丹「ノエル・ア・ラ・モード」特設サイト：

https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f3/noel_champagne_f

飯塚隆太氏 プロフィール 「Restaurant Ryuzu」オーナーシェフ

新潟県十日町出身。

1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフになった後渡仏し、二つ星や三つ星レストランで修業。

帰国後にジョエル・ロブション氏の系列店で経験を積む。

2005年に「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任。

2011年2月1日六本木にRestaurant Ryuzuを開店。

ミシュランガイド東京にて14年連続二つ星の評価を受ける。



■ 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

ブレンド

13の異なる年にわたる150種のワイン（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、バーベナ、バニラペストリークリーム、フレンチトースト、ババ・オ・ラムの表情豊かなアロマ。
・味わい：ジューシーな果実の濃厚な風味がシロップ漬けの桃と熟した柑橘類の香りに続き、トースト香と松の実の香りを楽しめます。豊かなフィニッシュでは、レモンの爽やかな後味が口いっぱいに広がります。



クリュッグ ロゼ 29 エディション

2017年のワインがもたらす赤い果実の豊かな風味に、そのほか4つの年のリザーヴワインが味わいに深みと複雑さを加え、エレガントで精緻な味わいへと導きます。

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、ジューシーなチェリーとトーストのアロマ。
・味わい：ラズベリー・シャルロット、レディフィンガーのフルーツとペストリーの香りがドライ・プラムとエレガントなブラッド・オレンジへと変換し、フィニッシュにはピンク・グレープフルーツの心地よい苦味が残ります。



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、飲み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が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が持つ個性を重視し、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>

