PRESS RELEASE

2026年11月24日

音楽・シャンパーニュ・日本料理、それぞれのこだわりと個性が響き合う

クリュッグと作曲家 マックス・リヒターのコラボレーションによる クリュッグ×マックス・リヒター イベントを開催

真矢ミキさんらゲストが登場　クリュッグ アンバサダー・神田裕行シェフ監修のペアリング料理を提供



クリュッグ6代目当主のオリヴィエ・クリュッグ,
セラーマスターのジュリー・カヴィル



真矢ミキさん



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、作曲家マックス・リヒター（Max Richter）とのコラボレーションプロジェクト「Every Note Counts（すべての音に意味がある）」の一環として、2026年11月18日（水）、八芳園 白鳳館（東京都港区）にて、クリュッグ×マックス・リヒター イベントを開催しました。

本イベントでは、クリュッグとマックス・リヒターに共通する、細部へのこだわりと調和の美学に着目し、音楽とシャンパーニュのつながりを体験できる特別なプログラムを実施。クリュッグ6代目当主のオリヴィエ・クリュッグ（Olivier Krug）とセラーマスターのジュリー・カヴィル（Julie Cavil）も来日し、3つのキュヴェの個性をそれぞれ音楽で表現した、3つの楽章からなる作品「Krug from Soloist to Orchestra in 2008」を鑑賞しました。さらに、クリュッグアンバサダーであり、ミシュラン三つ星を19年連続獲得している「日本料理 かんだ」の神田シェフ監修のもと、強羅花壇富士内フジカンダのシェフによるペアリング料理も提供されました。

真矢ミキさんらゲストが参加し、音楽、シャンパーニュ、料理がそれぞれの個性を引き立て合う、クリュッグならではの奥深い魅力を五感で堪能する特別なひとときとなりました。

■一音一音に宿るこだわり “Every Note Counts”

クリュッグと作曲家マックス・リヒターによる本プロジェクトは、両者に共通する、細部にまで徹底してこだわり、すべての要素が美しく調和する唯一無二の作品を追求する姿勢に着目したものです。創業者ヨーゼフ・クリュッグ（Joseph Krug）の信念である「どんな気候にも左

右されず、最高品質のシャンパーニュを毎年世に送り出すこと」を受け継ぐメゾンは、特定の品種や単一年にとらわれず、複雑さ、バランス、繊細さ（フィネス）が調和する、“音楽のようなハーモニー”を追求してきました。
本プロジェクトでは、このクリュッグの哲学と、音楽における一音一音に宿るこだわりを重ね合わせ、「Every Note Counts（エヴリー・ノート・カウンツ、すべての音に意味がある）」というビジョンを表現。精緻さと実験精神に根ざしたクリエイションを通じて、すべての要素が響き合い、ひとつの作品へと結実する瞬間を描きます。

■3つのキュヴェの個性を音楽で表現した「Krug from Soloist to Orchestra in 2008」
自然からの稀有な恩恵を受けた2008年に、クリュッグ セラーマスターのジュリー・カヴィルは、「クリュッグ クロ・ダンボネ 2008」「クリュッグ 2008」「クリュッグ グランド・キュヴェ 164 エディション」の3つのシャンパーニュを創出しました。これらのキュヴェに感銘を受けた作曲家マックス・リヒターは、それぞれの個性を映し出すオリジナル楽章「Clarity（クラリティ）」「Ensemble（アンサンブル）」「Sinfonia（シンフォニア）」を制作。本イベントでは、ゲストがこれら3つの楽章からなる「Krug from Soloist to Orchestra in 2008」をシャンパーニュのグラスを手に鑑賞しました。
イベントに登壇した、クリュッグ6代目当主のオリヴィエ・クリュッグは、クリュッグの歴史やクリュッグと音楽のつながりへの想いをゲストに紹介しました。また、セラーマスターのジュリー・カヴィルは、「2008年という特別な年は、私たちに3つの個性豊かなキュヴェをもたらしてくれました。それぞれに優劣はなく、異なる魅力を持つ唯一無二の表現です。『クリュッグ クロ・ダンボネ』がソロイストならば、『クリュッグ グランド・キュヴェ』はさまざまな要素が響き合うオーケストラのような存在です。マックス・リヒターは、その個性と調和を音楽として見事に描き出してくれました。クリュッグが大切にする『Every Note Counts』の哲学と同様に、一つひとつの音、一つひとつの要素には意味があり、それらが集まることでかけがえのない感動が生まれるのです」と語りました。



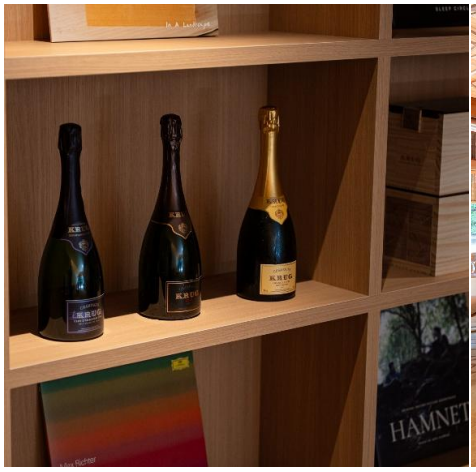


■クリュッグと神田シェフ監修のお料理が織りなす、特別なガストロノミー体験
当日は、アペリティフに合わせて、発売されたばかりの「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」が振る舞われました。ランチは、クリュッグ アンバサダーであり、ミシュラン三つ星シェフ神田裕之氏がメニューを監修。「クリュッグ 2008」「クリュッグ グランド・キュヴェ 164 エディション」「クリュッグ ロゼ 29 エディション」の3種類のシャンパーニュに合わせ、それぞれの個性を引き立てる料理が振る舞われました。シャンパーニュと料理が織りなす味わいの調和を通じて、クリュッグならではの奥深い魅力を堪能するひとときとなりました。

【当日のイベントの様子】







【ゲストのコメント】

真矢ミキさん



クリュッグとマックス・リヒターによるコラボレーションを体験し、改めてクリュッグの奥深さを感じました。シャンパーニュそのものがすでに豊かな表現を持っているにもかかわらず、音楽が重なることで、その世界観がさらに立体的に広がっていくようでした。私自身、幼い頃から音楽に親しんできましたが、一つひとつの音が重なり合いながら調和を生み出していく感覚は、まさにクリュッグの味わいにも通じるものがあると感じます。クリュッグは単純な美味しさだけではなく、まるでシンフォニーを奏でるような複雑さと奥行きがあり、人生の喜びや達成感をより豊かにしてくれる存在です。だからこそ、大きな仕事を終えた時や何かを成し遂げた瞬間に味わう一杯は、何ものにも代えがたい至福の時間になります。
そして神田シェフのお料理は、いつも想像を超える発見と感動を与えてくださいます。今回もクリュッグとのペアリングによって、それぞれの個性がさらに引き立てられ、料理とシャンパーニュが響き合う素晴らしい体験でした。

■ 「Krug from Soloist to Orchestra in 2008」

- **第１楽章「Clarity（クラリティ）」｜クリュッグ クロ・ダンボネ 2008**
  単一区画（アンボネイ村）・単一品種（ピノ・ノワール）・単一年の純度を表現する独奏曲
- **第２楽章「Ensemble（アンサンブル）」｜クリュッグ 2008**
  2008年の理想的な気候条件がもたらしたテクスチャーと均衡を室内楽で表現した楽曲
- **第３楽章「Sinfonia（シンフォニア）」｜クリュッグ グランド・キュヴェ 164 エディション**
  11年にわたる127種のワインをブレンドして造られたシャンパーニュの寛容さ表現した交響曲

詳細・視聴はこちら：https://www.krug.com/maxrichter
※マックス・リヒター氏による楽曲とドキュメンタリームービーは、こちらからご覧いただけます。

Max Richter （マックス・リヒター）
作曲家・ピアニスト。1966年ドイツ生まれ。現代を代表する作曲家のひとりとして、伝統的なオーケストラのクラシックと電子音楽を融合させる独自のスタイルで、ダンス、アート、ファッション、映画音楽など幅広いジャンルで活躍。人間の深い体験を音楽へと昇華させるその手腕で、世界中の多くファンを魅了し、代表作品「On the Nature of Daylight」をはじめ、その作品は合計30億回以上のストリーミング再生を記録している。



神田裕行（かんだ ひろゆき）
1963年、徳島で日本料理を営む家に生まれる。大阪で日本料理の修業を積んだ後、1986年に渡仏し、パリの日本料理店で料理長を務める。目と手と気持ちがとどく距離をコンセプトに、2004年に東京・元麻布に「日本料理 かんだ」をオープン。「ミシュランガイド東京」が刊行された2007年以降19年連続で三つ星を獲得。2022年に店舗を東京・虎ノ門へ移転し、日本料理のさらなる可能性を追求している。



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、歓び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/jp

