

シャンパーニュ クリュッグによる一夜限りのイベント
KRUG FESTIVAL “Krug Unplugged”を開催
2017年9月28日（木）東京



妥協を許さない哲学を基に、天候の違いに左右されることなく、誰もが認める最高のシャンパーニュを造り続けているプレステージ・シャンパーニュ、クリュッグ。歓びこそがシャンパーニュの本質であるとするクリュッグが、最高の歓びを愉しむための特別なイベント「KRUG FESTIVAL “Krug Unplugged”」を2017年9月28日(木)に開催いたしました。

イベントには、「クリュッグ アンバサダー」を務める、フュージョン創作料理店「山田チカラ」オーナー、山田チカラシェフをはじめ、ピアニストの金子三勇士氏と新井由佳梨氏、ベルギー出身のジャズグループ、エリック・レニーニ・トリオが登場し、クリュッグを物語る「音楽性」と、クリュッグが哲学として掲げる「単一食材とのペアリング」の融合から、稀有なる歓びを体感する夜を演出しました。

第1会場の「STEINWAY & SONS TOKYO」では、重厚感のある隠し扉が開くと、ゲストは「ピアノ・ルーム」へと案内され、序盤、ピアニスト 金子三勇士氏そして新井由佳梨氏がスタインウェイのピアノの美しい音色によってそれぞれに奏でる音が、続く二人の合奏により至上のハーモニーを生み出していく様子を、クリュッグの代名詞『クリュッグ グランド・キュヴェ』の味わいを構成する至上のアッサンブラージュと重ね合わせながら楽しみました。このイベントに際して来日した、クリュッグ六代当主オリヴィエ・クリュッグ氏は、「みなさまにお会いすることができて嬉しい気持ちです。今宵はクリュッグの持つ音楽性”を感じていただきましょう。」と語りました。

続いて、第2の会場とエスコートされたゲストが「森」をイメージしたディナー会場にて席に着くと、エリック・レニーニ・トリオによるジャズの演奏が開始しました。エリック・レニーニ・トリオは、120種類以上のワインをアッサンブラージュ（ブレンディング）して作りあげる『クリュッグ グランド・キュヴェ』の多様性や複雑で力強い個性を、ピアノ、パーカッション、チェロのアンサンブルにより繊細かつ情熱的に表現、ゲストをクリュッグの歓びへと誘いました。

そしてゲストはこの日、クリュッグがテーマに掲げる今年の単一食材、誰もが認める変幻自在の素材「マッシュルーム」を堪能。ポテト、エッグ、に続いて3年目となるこの単一食材の取り組みは、「ブドウ畑の個々の区画を、ひとつの食材として扱うことでしか、最高品質は保証できない。」とする創業以来のクリュッグの哲学を反映し、ひとつの食材を称賛することから世界中の人々が繋がり、大胆な創造性が生みだされてゆく稀有なる試みです。山田チカラシェフは、「マッシュルーム」から遊び心溢れる解釈を引き出し、「マッシュルームバーガー」、「白トリュフカルボナーラ エルブジ風」や「クレームダンジュと黒トリュフ風味の冷たいチョコレート」など、至上の歓びを奏でるペアリング料理の数々が、『クリュッグ グランド・キュヴェ（マグナム）』、『クリュッグ ロゼ』、そして日本では初披露となる『クリュッグ 2004』と共に振る舞われました。

オリヴィエ・クリュッグ氏は、「クリュッグがもつ“音楽性”を体感していただけたでしょうか。クリュッグは1本が完成するまでおよそ25年を要し、そしてさまざまな個性のある要素(ブドウ)から構成されています。今夜はクリュッグとはまさに“口の中で奏でられる音楽”だということを、みなさまに分かっていただけたかと思います。シャンパーニュとは“歓び”を表します。みなさまにはこれからも“歓び”のあるシチュエーションでクリュッグをお楽しみいただければ嬉しく思います。」と語りました。

クリュッグに導かれる素晴らしい時間に、クリュッグラバーたちは酔いしれ、至上の歓びとともに大盛況の内に幕を閉じました。

【KRUG FESTIVAL “Krug Unplugged”概要】

- 正式名称： KRUG FESTIVAL “Krug Unplugged”
- 会場： STEINWAY & SONS TOKYO
(東京都品川区東品川2-6-4 寺田倉庫G1ビル)
- 日時： 2017年9月22日(金) 18:00 - 22:00
- ゲスト： クリュッグ六代当主 オリヴィエ・クリュッグ
山田チカラ氏 (クリュッグ・アンバサダー)
ピアニスト 金子三勇士氏
ピアニスト 新井由佳梨氏
エリック・レニーニ・トリオ
- メニュー：
Krug Grande Cuvée (Mugnum) 「キノコ狩り」 “Mushroom Picking”
Krug 2004 「手長海老と椎茸コンフィのソテー」
“Prawn Sauté with Shiitake Confit”
Krug Rosé 「マッシュルームバーガー」 “The Mushroom Burger”
「白トリュフカルボナーラ エルブジ風」
“White Truffle Carbonara à la El Bulli”
Krug Grande Cuvée (Mugnum) 「クレームダンジュと黒トリュフ風味の冷たいチョコレート」
“Crème d’Ange and Chilled Black Truffle Chocolate”



メゾン クリュッグについて

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されました。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、楽しむこと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、天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。それぞれの区画が持つ個性を重視し、リザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、ヨーゼフ・クリュッグはプレステージ・シャンパーニュだけを作る最初にして唯一のシャンパーニュ・メゾンを創業しました。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。

山田チカラ氏について

日本で料理人の基本を学んだ後スペインに渡り、バルセロナ市内に25歳で自身の店を持つ。その半年後には2店目の日本酒を楽しめるバルを出店し、オーナーとして2店舗を経営に携わる。その後は、スペイン「El Bulli (エル・ブジ)」のフェラン・アドリアの元で1年半働く。約7年間の欧州経験を経て日本に戻りスペイン料理店でシェフに就任。2007年に独立し、ヨーロッパでの経験を元に、日本文化を意識した、自らの名前を店名にした創作料理店「山田チカラ」の店主に。料理を総合芸術として考え、独自フュージョンスタイル追求をかかげ、分子美食学分子ガストロミーを取り入れつつ、ジャンルにとらわれない料理文化の研究に尽力。常に基本を大事とし、文化・芸術的な観点で食材と消費者を料理で繋ぐことをライフワークとし、産地の特産農産品に拘り自ら産地を渡り歩く。

報道関係の皆さまからの
お問い合わせ先

クリュッグ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当：加藤久実、中村ケニー
Mail:mhd_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050