

すべての瞬間を忘れられない#MOETMOMENT に変える

“MOËT GRAND DAY 2018”

東京・渋谷を中心に各地で開催

開催日:2018年6月9日(土) 会場:hotel koe tokyo、ATOM TOKYO ほか

2018年6月6日



1743年の創業以来、275年にも渡り、数々の歴史的な祝福の瞬間を華やかに演出してきたモエ・エ・シャンドン社は、2018年6月9日(土)に「MOËT GRAND DAY 2018(モエ グランド デー 2018)」を世界80ヶ国以上で同日開催いたします。日本では、東京都内を中心に全国24ヶ所にて、1日限定のイベントを展開いたします。

“SHARE THE MAGIC OF CHAMPAGNE WITH THE WORLD (シャンパンの魔法を世界中に)”というモエ・エ・シャンドン三代目当主ジャン・レミー・モエの願いのもと、さまざまなセレブレーションの瞬間に寄り添い、世界中の人々を魅了してきたモエ・エ・シャンドン。今日では祝福のシーンに欠かせない成功と歓びの象徴としてあらゆる時間を記念すべき瞬間へと導いています。

「MOËT GRAND DAY 2018」は、東京・渋谷のメイン会場“hotel koe tokyo(ホテル コエ トーキョー)”以外にも、ATOM TOKYO、CLUB CAMELOT、ウェスティンホテル東京など東京16ヶ所、大阪2ヶ所、福岡1ヶ所の合計24ヶ所で連動したイベント開催が決定。各店、「MOËT GRAND DAY 2018」のためのスペシャル企画をご用意してモエ・エ・シャンドンとセレブレーションするモーメントをご提供いたします。

世界中の仲間と共に、ささやかな日常のすべてを祝福するモエ・エ・シャンドンならではの忘れられない#MOETMOMENTをシャンパンの魔法と共に過ごしてみませんか。

モエ・エ・シャンドン公式サイト URL: <https://moet.jp/moetgrandday2018/>

※各店舗の企画については各店の公式ホームページなどをご確認ください。

『MOËT GRAND DAY 2018』全国展開の概要

◇実施期間:2018年6月9日(土)

◇実施内容:各店舗、モエ・エ・シャンドンと共に「MOËT GRAND DAY」のセレブレーションをお楽しみいただけます。

内容は、各店舗の URL をご覧ください。

◇店舗:東京都内を中心に、大阪、福岡の合計 24ヶ所にて展開いたします。

◇URL: <https://moet.jp/moetgrandday2018/>

※開催概要や時間などは変更になる場合がございます。

【メイン会場】

hotel koe tokyo

開催日:6月9日(土)

当日ご参加いただけるプログラム:

最新のグラン ヴィンテージがグラスで楽しめる「GRAND VINTAGE LOUNGE (グラン ヴィンテージ ラウンジ)」
モエ アンペリアル、アイス アンペリアルをカジュアルに楽しめる「MOËT ICE LOUNGE (モエ アイス ラウンジ)」
TOWA TEI をはじめとした豪華 DJ 陣が盛り上げる「NIGHT CELEBRATION (ナイト セレブレーション)」
(当日券を先着 100 名様限定で販売いたします。)

〔店舗情報〕

・住所:東京都渋谷区宇田川町 3-7

・MOET.JP 公式サイト イベント詳細ページ URL: <https://moet.jp/moetgrandday2018/>

【サテライト会場】

ATOM TOKYO

内容:東京メイン会場の「hotel koe tokyo」からご参加される場合、ATOM TOKYO でのエントランスフィー支払い時、「hotel koe tokyo」にて配布される MOËT オリジナルリングを見せると、特別ゲスト料金で入場可能。

特典:23:30~3:00 まで、フォトスポットで写真撮影し SNS に投稿いただいた方に「ミニ モエ(200ml)」プレゼント。

(数量限定、なくなり次第終了)

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区円山町 2-4 ドクタージーカンズビル 5F

時間:22:00~5:00

お問い合わせ先:03-3464-0703

URL: <http://atom-tokyo.com/>

CLUB CAMELOT

内容:東京メイン会場の「hotel koe tokyo」からご参加される場合、CLUB CAMELOT でのエントランスフィー支払い時、MOËT オリジナルリングを見せると、特別ゲスト料金で入場可能。

特典:1)24:00~3:30 まで、フォトスポットで写真撮影し SNS に投稿いただいた方に「ミニ モエ(200ml)」プレゼント。

(数量限定、なくなり次第終了)

2)モエ・エ・シャンドン オリジナルグッズが当たるガチャガチャくじ(数量限定、なくなり次第終了)

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区神南 1-18-2 神南坂フレーム GF/BF

時間:21:00~4:30

お問い合わせ先:03-5728-5613

URL: <http://www.clubcamelot.jp/>

ウェスティンホテル東京 / ロビーラウンジ「ザ・ラウンジ」

金額:7,000 円(消費税・サービス料別)

内容:モエ・エ・シャンドンのフリーフローとスペシャルメニューをご用意します。

DJ QP のパフォーマンスをモエ・エ・シャンドンとともに楽しみいただけます。

特典:「モエ アンペリアル ゴールデンマグナム」をお楽しみいただけます

〔店舗情報〕

住所:東京都目黒区三田 1-4-1 恵比寿ガーデンプレイス内

時間:19:00~21:30

お問い合わせ先:03-5423-7000

URL:http://www.westin-tokyo.co.jp/champagne_event_moetpartyday2018

そのほか、下記店舗にて“MOËT GRAND DAY 2018”を祝福したイベントを開催。詳細は各店舗へお問い合わせください。

グランドハイアット東京 / オークドア

〔店舗情報〕

住所:東京都六本木 6 丁目 10-3

お問い合わせ先:03-4333-8784

URL:<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-restaurant/>

Legato

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区円山町 3-6 E・スペースタワー15F

お問い合わせ先:03-5784-2121

URL:<https://legatoskylounge.com/>

R Lounge

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区宇田川町 4-7 トーセン宇田川ビル 6・7 階

お問い合わせ先:03-5459-7988

URL:<http://rlounge.jp/>

orangé

〔店舗情報〕

住所:東京都赤坂 9-7-1 東京ミッドタウンプラザ 1F

お問い合わせ先:03-5413-3600

URL:<http://www.midtown-orange.com/>

WOMB

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区円山町 2-16

お問い合わせ先:03-5459-0039

URL:<http://www.womb.co.jp/>

LAUREL TOKYO

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区道玄坂 1-17-9 SK プラザビル B1F

お問い合わせ先:03-6809-0725

URL:<http://laureltokyo.com/>

HARLEM

〔店舗情報〕

住所:東京都渋谷区円山町 2-4 ドクタージーカンスビル 2・3 階

お問い合わせ先:03-3461-8806

URL:<http://www.harlem.co.jp/>

Lex Tokyo & Red Carpet

〔店舗情報〕

住所:東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル B1

お問い合わせ先:03-3479-7477

alife

〔店舗情報〕

住所:東京都港区西麻布 1 丁目 7-2 ECONACH 西麻布ビル

お問い合わせ先:03-3408-1111

ESPRIT

〔店舗情報〕

住所:東京都港区六本木 5 丁目 1-6 六本木 B&V ビル

お問い合わせ先:03-3470-1371

GIRAFFE JAPAN

〔店舗情報〕

住所:大阪府大阪市中央区宗右衛門町 7-9 宗右衛門町ビル
(旧大同門ビル)

お問い合わせ先:06-6211-1516

URL:<https://giraffe-japan.com/>

GRANDMIRAGE

〔店舗情報〕

住所:福岡県福岡市中央区今泉 1-17-16

時間:1F 「WHOLE NOTE CAFÉ」18:00~3:00

3F 「evoL」18:00~1:00

URL:<https://grand-mirage.com/>

DIA Tokyo

〔店舗情報〕

住所:東京都港区六本木 3 丁目 8-15

お問い合わせ先:03-6447-4416

BURLESQUE

〔店舗情報〕

住所:東京都港区六本木 3 丁目 8-15 六本木日拓ビル地下 2 階

お問い合わせ先:03-6447-2073

party on

〔店舗情報〕

住所:東京都港区六本木 3 丁目 8-15 日拓ビル

お問い合わせ先:03-3403-3666

CLUB PICCADILLY UMEDA OSAKA

〔店舗情報〕

住所:大阪府大阪市北区太融寺町 8-17 プラザ梅田ビル 8F

お問い合わせ先:06-6809-5895

URL:<http://clubpiccadilly.jp/>

◇注意事項: ※詳細は各店舗へお問い合わせください。

商品概要

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

モエ・エ・シャンドンのアイコン的存在。

かつてモエ・エ・シャンドンをこよなく愛した皇帝ナポレオン1世の生誕100周年を記念し、皇帝(アンペリアル)の名を冠し1869年に誕生。毎年100種類以上のワインをブレンドして造られるモエ アンペリアルは、メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現したもので、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

「モエ アンペリアル」のミニボトル「ミニ モエ(200ml)」は、飲み口にゴールドに輝くミニ フルーツをつけて楽しむ新しいスタイル。ミニ モエを片手に、心地よい陽射しや穏やかな風を感じる屋外で、映画鑑賞やホームパーティなど、シャンパンと共に過ごす極上の瞬間をあらゆるシーンでお楽しみいただけます。



ブレンド(アサンブラージュ)

シャルドネ 20-30%、ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 24 カ月

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

華やかな輝きを湛えたロゼ アンペリアルは、厳選されたピノ・ノワールが持つフルーティーさと野イチゴのような香りを特徴とし、軽やかさとしなやかさに満ち溢れた魅惑的なロゼ シャンパンです。力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が感じられるその表情豊かな味わいで、食前酒からボリューム感ある肉料理、デザートまで多彩な相性を持ちます。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%(10%の赤ワイン)、ムニエ 30-40%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 21 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

氷を浮かべて完成するシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由にシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル。マンゴーやグアバなど力強いトロピカルフルーツの香りに、ふくよかなネクタリンやラズベリー、そしてほのかなショウガの風味も感じることができます。果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさが絶妙なバランスで、氷を入れて楽しむための味わいを造りだしています。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 45g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ロゼ

氷を浮かべて完成するロゼ シャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由に爽やかにシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル ロゼ。モレロチェリー、リンゴンベリー(コケモモ)、クランベリーなどのフルーティーな風味、瑞々しいイチジクやネクタリンの夏の果実のような香りや食欲を刺激するザクロの香りを感じることができます。ベリーを思わせる甘さが口いっぱいに広がり軽やかに続いた後は、ピンクグレープフルーツのような旨みのある爽快なフィニッシュが広がります。



ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 38 g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月

モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)

モエ・エ・シャンドンのシャンパンの中でも、濃密なフルーツの香りを楽しむことができるのが、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ」(N.I.R*)。野イチゴやレッドカラント、イエロー・ピーチ、イチゴジャムなどの力強い果実味の中に、酸味たちのぼるアロマを感じる芳醇な味わいがあるのがその魅力です。赤いフルーツやナツメグの香りとキャラメルのような滑らかな口当たりが、力強いフルーティーさを引き立てています。

※N.I.R...NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ の略称(読み方:ニル)です。



ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 30g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2009

73 番目のヴィンテージ シャンパン。

天候に恵まれて抜群に品質の良いブドウが育った年に、その年のワインだけを使用して造られるモエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージ。法定熟成年数の 3 年よりはるかに長い 7 年もの期間熟成させ、その味わいが最も魅力的な時を見極めてリリースされます。

2009 年は、前年を上回る理想的な気象条件により、健康的で完璧の域に達した完熟度の高いブドウが実り、糖度も酸度も申し分のない成熟した味わいのヴィンテージ シャンパンとなりました。

輝きのある淡いイエローとグリーン光沢、甘美な変化を遂げる熟成した香りの特徴とし、蜂蜜とマイルドなスパイスの香りを伴うピノ・ノワールの力強さが、ピンクグレープフルーツの刺激的なニュアンスによって強調されます。全体として完成度が高く、こくがありながらも、軽快な味わいです。



ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:50%、シャルドネ:36%、ムニエ:14%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7 年

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2009

42 番目のヴィンテージ ロゼ シャンパン。

トパーズを思わせる深みのあるピンクに珊瑚色の光沢と、魅惑的な輝かしい色が特徴。ベリー類とフローラル、ルバーブ等の植物系に、ほのかに香るバニラとピンクペッパーが豊かな熟成を強調しています。心踊るアロマのファーストアタックから、軽やかかつエレガントに主張するピノ・ノワールに、ホットでスパイシーな余韻を感じ、食欲を刺激する甘美な味わいです。



ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:59%(うち 19%が赤ワイン)、シャルドネ:30%、ムニエ:11%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7 年

モエ・エ・シャンドンについて

1743 年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。時代を超え、様々なセレブレーションシーンを 彩り続けるモエ・エ・シャンドン。高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは 275 年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト: <https://moet.jp/>

公式 LINE アカウント: <https://moet.jp/line/>

Facebook: <https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/moetchandon/>

#MOETMOMENT #MoetGrandDay

報道関係者の方のお問い合わせ モエ・エ・シャンドン PR事務局(株)サニーサイドアップ)

担当: 安藤 福井 杉本 Mail: moet@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050

商品に関するお問い合わせ MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部

TEL: 03-5217-9906