

ひとつの食材との至高のペアリングを求めて

Krug x Fish

Tails of the sea

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、
取り扱いのシャンパーニュ メゾン クリュッグより、今年4年目となる単一食材とのペアリングプロジェクトとして
2018年のテーマ「Krug x Fish」を発表いたします



クリュッグは1843年の創業当時より、シャンパーニュの個性を最大限に表現するための哲学を貫いてきました。それは、クリュッグのシャンパーニュを構成する数百にもものぼる個々のワインが、個々の区画としての起源からシャンパーニュのアッサンブラージュ(ブレンド)における決められた役割に至るまで、唯一無二の個性を発揮するという考え方でした。またそれは、個々の区画に最大限の注意を払うことで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。

そしてこの信念が、ブドウ畑の個々の区画を「ひとつの食材として認識する」クリュッグならではの考え方を育み、世界の大都市 東京、香港、パリ、ニューヨーク等で腕を振るい、「クリュッグアンバサダー」を務めるトップシェフたちが「単一食材」をテーマとして、クリュッグ グランド・キュヴェと至高のマリアージュを奏でる料理を創作するという試みと、その試みを纏めたクリュッグ・ブック シリーズへと結実しました。

4年目の試み、そして4冊目のクリュッグ・ブックとなる2018年の単一食材のテーマは、素材の鮮度が第一に求められ、多種多様な食感、味わい、千変万化をみせる「Fish フィッシュ」です。

ひとつの食材・フィッシュを求めてマヨルカ島に集結し、海へと冒険に挑んだクリュッグアンバサダーのシェフたちとクリュッグは、自然に対する深い理解、そして忘れ得ぬ体験を生み出すことへのあくなき探求心を共有しています。クリュッグの区画に同じものが二つとないように、一つとして同じ魚はありません。

クリュッグ グランド・キュヴェは、多彩な色と個性を放ち、単一年のワインでは表現できない風味や香りを湛えた至高の逸品です。そのグランド・キュヴェとフィッシュの組み合わせは、「歓び」というクリュッグの本質を極めたペアリングでもあります。ガストロミー界の千両役者たちは、最も多彩な側面を持つこの食材に対して斬新で想像力豊かなアプローチによって変貌を遂げた、魅力あふれる食のプレゼンテーションを生み出しました。それはまさに、クリュッグによって育まれた大胆で創造性豊かな交流、そしてクリュッグアンバサダー、世界中のクリュッグラヴァーとの間に築かれた貴重な絆の証でもあります。

「Krug x Fish」に関する詳細、マヨルカ島でのKrug x Fishの冒険、Krug Book - Tails of the sea は、クリュッグの公式ウェブサイトよりご覧いただけます。 <https://www.krug.com/jp/krug-stories>

＜日本から選ばれた2名のクリュッグアンバサダーシェフ＞

クリュッグアンバサダーシェフ 「かんだ」神田 裕行 氏

- ◆料理名
カサゴの湯引きの刺身、梅肉を添えて
- ◆材料
カサゴ、梅肉、セロリ
- ◆ペアリング シャンパーニュ
クリュッグ ロゼ エディション 20
- ◆クリュッグID
415054



- ◆シェフのインスピレーション
魚が住んでいる海の養分、温度、水深は日本海鮮料理の哲学を理解するうえでの重要な要素です。このメッセージを1つの料理に託しました。
- ◆ペアリングノート
クリュッグ ロゼのスパイシーな風味と多彩に広がるエレガントな果実味が、料理に使われているゴマと梅肉の味わいを美しく引き立てます。カサゴの鮮やかなピンク色も、クリュッグ ロゼの繊細なピンクと絶妙にマッチしています。
- ◆魚のうまみを引き出すコツ
素材が新鮮であることが最も重要。まず鮮度をチェックしてからどのように調理するか決めます。生でも蒸しても揚げて鮮度が良いに限ります。鮮度が良ければ調理法はいくらでもあります。

クリュッグアンバサダーシェフ 「鮎処 多田」多田 幸義 氏

- ◆料理名
ちらし寿司ミルフィーユ
- ◆材料
地元産の魚、米、ガリ、かんぴょう、椎茸、卵、海苔
- ◆ペアリング シャンパーニュ
クリュッグ グランド・キュヴェ エディション 166
- ◆クリュッグID
117004



- ◆シェフのインスピレーション
寿司の本場大阪生まれなので、「にぎり」だけが寿司ではないということをご皆さんに知ってもらいたい！日本では、ちらし寿司はおめでたいことがあるときに食べます。日本伝統のさまざまな調理法を活かした、色彩豊かで、様々な味わいの冷たくても美味しい料理を考えました。その上、食事の間にいつ出しても愉しめるところも気に入っています。
- ◆ペアリングノート
ちらし寿司は、1口で何種類もの具材を感じることができます。まさしくクリュッグを飲んだ感動とちらし寿司を食べた感動は同じ方向性であり、大好きです。
- ◆料理に対するシェフのアプローチ
旬を大事にし、市場で1番の鮎ネタを仕入れることです。この季節になったら、この旬の魚を食べたいとお客さんの記憶に残るような鮎を握ることで。

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、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」を確立することで彼は、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“ÉDITION エディション”について

ヨーゼフ・クリュッグの手によって初めて世に送り出されたクリュッグ グランド・キュヴェは、メゾン創業翌年の1844年に収穫されたブドウを、1845年にブレンドおよびボトリング(瓶詰め)して造られました。そして1845年に収穫されたブドウをその翌年にブレンド・ボトリングしたのが、クリュッグ グランド・キュヴェ最初の「クリエーション」であり、記念すべき最初の“ÉDITION(エディション)”です。“ÉDITION”は、1845年から今日に至るまで、毎年生み出される新たなグランド・キュヴェが、創業者ヨーゼフ・クリュッグの夢を受け継ぐ、それぞれにユニークな「リクリエーション」であることの象徴です。最初の“ÉDITION”から163回を数える、163ème “ÉDITION”(2007年の収穫)より、フロントラベルには“ÉDITION”の番号が刻まれています。毎年、シャンパーニュの魅力を最大限に表現した「クリュッグ グランド・キュヴェ」を生み出すために、その年に収穫されたブドウから造られる250種類のワインと、14の異なる年のヴィンテージから構成される150種類のリザーヴワインの合計400種類のワインを2回に渡りテイスティングし、4000ものテイスティングノートが生まれます。このプロセスを経て、クリュッグ グランド・キュヴェの毎年のエディションが、それぞれに多彩な味わいと香りを放つことになるのです。各々のエディションに纏わる独自のストーリーは、ボトルの裏に貼られたラベル上の「クリュッグID」を通してご覧頂けます。 <https://www.krug.com/jp/krugids>



報道関係の方のお問い合わせ先:

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

商品についてのお問い合わせ先:

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: 03-5217-9736