

## プレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグの新たな挑戦「KRUG X PEPPER」

世界各国に150名以上いるクリュッグアンバサダーの中から13名のシェフを厳選

2名の日本人トップシェフが考案した

唯一無二のクリュッグとペッパーのペアリングメニューを発表！

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)が取り扱う、毎年天候に左右されることなく最高のシャンパーニュを世に送り続けるプレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグが150名以上のアンバサダーの中から厳選された13名のシェフのうち、2名の日本人トップシェフによる「KRUG x PEPPER」ペアリングメニューを発表いたします。



クリュッグは1843年の創業当時より、ブドウ畑の各区画の個性(“Individuality”)を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を發揮するという考え方でした。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「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」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、このブドウ畑の個々の区画を尊重する考えが、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではの考え方を生み、毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーを務めるトップシェフたちが至高のペアリングを提案する試みへと発展し、今年で5年目を迎えます。今年1月、150名ほどいるクリュッグアンバサダーの中から厳選された13名のシェフが2019年の単一食材「ペッパー」とクリュッグのペアリングを探求する旅に出ました。日本からは、SUGALABOの須賀 洋介シェフと、パティシエの成田 一世氏がペッパーの発祥地であるメキシコのオアハカを訪れ、思い思いのペアリングメニューを考案しました。

須賀シェフはアミューズブッシュ/スナックとして、シシトウガラシを使用した『海老とししとうの天ぷら』と『クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション』のペアリングメニューを発表。種を取り除いたシシトウガラシに、プロセッサーにかけたクルマエビと生クリームにトピッコ、エスプレットを加えたものを詰めフライにしました。「私はそれぞれの素材の持ち味を生かすような料理が好きで、このレシピで使うシシトウガラシは、日本の産出高の4割を占める高知県のもので」と、毎月日本国内を旅行しながら、農家の方達に会っている須賀シェフならではのこだわりも語ってくれました。

一方、成田氏は赤万願寺とうがらしを使用した『ピキロスのコンフィ、赤ワインソース漬けのベリーを添えて』と『クリュッグ ロゼ 23 エディション』のペアリングメニューを発表。「クリュッグ ロゼによって完成されるような一皿。そんなオリジナルのレシピを創りたいという思いで、選んだ食材の色や風味を吟味し、それぞれの調理法についても幅広く検討した。」と語る成田氏。京都産赤万願寺とうがらしの皮を剥いて種を取り、砂糖とバターでコンフィにしました。

### ■ 2019年の単一食材「ペッパー」について

焼いたり、蒸したり、冷製にしたり、ときには薬味として使うなど万能なペッパーは、とうがらし、パプリカ、ししとうがらしなど、世界中で多種多様な姿を見せてくれます。各国でそれぞれの表情を持つペッパーは、人々を刺激し、陶酔感と演出し、歓びを与えてくれる魔法の食材で、今回クリュッグに新たな彩りを加えました。

「KRUG x PEPPER」に関する詳細、メキシコ オアハカでの旅は、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/krug-x-pepper>

## ■ クリュッグアンバサダーを務める日本人トップシェフによるペアリングメニュー

### 【須賀 洋介 (YOSUKE SUGA) / SUGALABO Inc.】

#### ＜ペアリングメニュー＞

海老とししとうの天ぷら × クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション



#### テイステイングノート

- ・淡いゴールドのきめ細かくエレガントな泡がこれから始まる喜びを約束します。
- ・アロマ: 咲き誇る花、熟したフルーツ、ドライフルーツ、柑橘類、マジパン、ジンジャーブレッド
- ・フレーバー: ヘーゼルナッツ、スガー、大麦糖、フルーツゼリー、柑橘類、アーモンド、プリオッシュ、ハチミツなど。

#### ペアリングノート

シントウガラシのフライとクリュッグシャンパーニュ、そしてその泡とがよく調和している。トウガラシのほろ苦さとほどよい辛味が、クリュッグ グランド・キュヴェの風味とアロマを引き立てる。



#### 須賀 洋介 (YOSUKE SUGA)

SUGALABO Inc. 代表、シェフ。1976年、名古屋市生まれ。フランスと日本で経験を積み、パリ、ラスベガス、ニューヨーク、台湾などで活躍。2015年、自身のラボラトリーSUGALABO Inc.を東京・神谷町に設立。『クリュッグ ファミリーの一員として、クリュッグ シャンパーニュにまつわる美味でインスピレーションに満ちた食体験を共有できることを誇りに思います。』

### 【成田 一世 (KAZUTOSHI NARITA)】

#### ＜ペアリングメニュー＞

ピキロスのコンフィ、赤ワインソース漬けのベリーを添えて × クリュッグ ロゼ 23 エディション



#### テイステイングノート

- ・美しい色合いは上品さに満ちたひと時を約束します。
- ・アロマ: ラズベリー、ブラックカラント、トーストしたプリオッシュ、スパイス、タイム。
- ・フレーバー: レッドフルーツやヴァイオレットの豊かな味わいに柑橘類やグレープフルーツの快活さが加わり、しっとりとした余韻を長くお楽しみいただけます。

#### ペアリングノート

トウガラシと赤ワインを一緒にしようと思ったのは、その色素が共にアントシアニンに由来しているから。クリュッグ ロゼの中にもこの色素は含まれている。つまりこのペアリングは全てが意図されて創られたもので、シャンパーニュの熟成によって生み出される外観やその泡の優美さ、赤万願寺とうがらしのコンフィでも同じような熟成による艶を創り出している。

#### 成田 一世 (KAZUTOSHI NARITA)

シェフ・パティシエ。1967年、青森県生まれ。スポーツ少年だった高校時代から一転、卒業後はシェフ・パティシエの道へ。本場を知りたいと渡仏、国内外の名店で腕を磨く。2012年に帰国し、ESQUISSEへ。2019年よりSUGALABOに移籍。

『実際、焼き菓子でも野菜を使うことが多いのですが、とうがらしを使うのは今回が初めてです。というのも、日本のデザートには馴染みのない材料ですから。』



## ■ 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。

#### 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: 山口純平、保谷のぞみ、阿部春奈、中村ケニー  
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