



報道関係各位

2020年1月吉日

ヴーヴ・クリコが贈る、エキサイティングなウィンターシーズン
Veve Clicquot In the Snow
ニセコの雪景色の中に期間限定の屋外ポップアップラウンジが初登場！
国際的なスノーリゾート・ニセコを代表する7店舗ともコラボレーション
【2020年1月19日（日）から3月31日（火）】



CHAMPAGNE
Veve Clicquot
REIMS - NEW YORK - NISEKO



◆本ビジュアルはイメージです

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）の取り扱いブランド ヴーヴ・クリコは、人生に大胆な彩りを添えるシーズナルのアクティビティとして、「**Veve Clicquot In the Snow（ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー）**」を、1月19日（日）～3月31日（火）まで開催します。スキーリゾートとして絶大な人気を博す北海道・ニセコにおけるホテル、ラウンジ、レストラン、ナイトクラブなど7店舗と、期間限定でコラボレーションします。※一部、開始・終了日が異なります。

「**Veve Clicquot In the Snow**」のテーマは「**ヒュッゲ**」。デンマーク語で『人と人の触れあいから生まれる、温かく心地良い雰囲気』を意味する、エレガントで特別な空間とおもてなしをご用意しました。国内外から続々と観光客が訪れる人気のスノーリゾート・ニセコに登場するのは、期間限定の**屋外ポップアップラウンジ「ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー ヒュッゲ ラウンジ**」。白銀の世界が広がるニセコひらふエリアの中心に位置するひらふ十字街に、温かなイエローのライトに照らされた北欧スタイルのテントの中に出現する心地よいラウンジにて、ヴーヴ・クリコと極上のフードペアリングをご提供いたします。東京・広尾の81（エイティワン）のオーナーシェフである永島健志氏が監修する、ここでしか味わえない北海道ならではのオリジナルフード「熱々の倶知安産きたあかりのフリットとニセコのラクレット」や「エゾ鹿のパイ」などをお楽しみ頂ける特別な機会です。

伝統と最高級のクオリティ、そしてエレガントで遊び心たっぷりの感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。白銀に輝く美しくエキサイティングな世界で、ヴーヴ・クリコと共に大胆に彩られたウィンターシーズンをお楽しみください。

◆ **Veve Clicquot In the Snow オフィシャルHP**

<https://www.veveclicquot.com/ja-jp/clicquot-snow-2020>

【LINE友だち追加はこちら】

#clicquotinthesnow #veveclicquot #liveclicquot

ヴーヴ・クリコオフィシャルLINE（LINE ID：@veveclicquot）ではヴーヴ・クリコ限定のイベント情報やLINE限定キャンペーンをお届けします。



【ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー 開催概要】

■ポップアップラウンジ「ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー ヒュッゲ ラウンジ」

ヴーヴ・クリコの世界観をお楽しみいただける“Veuve Clicquot In the Snow”をテーマにしたポップアップラウンジを期間限定で展開！
ヴーヴ・クリコらしいポップでスタイリッシュな会場では、ヴーヴ・クリコと「81（エイティワン）」のシェフ永島健志氏が手掛けた、
ニセコのウィンターシーズンならではの極上フードペアリングをお楽しみ頂けます。
また、開催中には屋外にDJブースも登場し、白銀の雪景色の中で楽しむヴーヴ・クリコ イン ザ スノーを盛り上げます。

開催期間 2020年1月19日(日)から1月31日(金)
※1月19日、20日、24日、25日、26日、31日
17:00～22:00はDJによるパフォーマンスを予定
営業時間 16:00～23:00
※天候により営業時間が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田1 9 0 - 3 5、ひらふ十字路エリア

取り扱いアイテム:

ヴーヴ・クリコ イエローラベル バイ・ザ・グラス、バイ・ザ・ボトル、ヴーヴ・クリコ ローズラベル バイ・ザ・グラス、バイ・ザ・ボトル
「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」に合わせた熟々の倶知安産きたあかりのフリットとニセコのラクレット
「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」に合わせたエゾ鹿のパイ
グラス+フードセット、もしくはそれぞれ単品

◆本ビジュアルはイメージです

ポップアップラウンジ全体イメージ



ポップアップラウンジ内



ポップアップラウンジ入り口のアイスアート



「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」+熟々の倶知安産きたあかりのフリットとニセコのラクレット

「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」+エゾ鹿のパイ



◆「81（エイティワン）」シェフプロフィール

永島健志 Takeshi Nagashima

1979年3月2日生まれ

日本人の父と台湾人の母のもとに産まれる。

自然を愛し、アートを愛する。

15歳で料理を始め、18歳から海上自衛隊護衛艦の調理室勤務。

除隊後、神奈川県・東京都でレストランで働いたのち渡欧。イタリアとスペインにて20代を過ごす。

el Bulli 2008に参加、部門シェフを務めたのを最後に帰国。

2012年東京・広尾に「81」を立ち上げる。

【ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー 開催概要】

■ハイアットハウスニセコ

◆ひらふの中心、羊蹄山を望む絶好のロケーションまるで我が家のようにくつろげるホテル型コンドミニアム「ハイアットハウス ニセコ」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」、「ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル ドゥミ・セック」、「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」を堪能できる特別な「ヴーヴ・クリコ テイスティングセット」をお楽しみいただけます。

開催期間 2019年11月23日（土）～3月31日（火）
電話番号 0136-21-4191
URL <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-house-niseko/ctxn>
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田190-4 四季 ニセコ

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」「ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル ドゥミ・セック」
「ヴーヴ・クリコ エクストラ プリュエット エクストラ オールド」「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」
ヴーヴ・クリコ テイスティングセット
(ヴーヴ・クリコ イエローラベル、ホワイトラベル ドゥミ・セック、ヴィンテージ 2012)

■ヒルトンニセコヴィレッジ 内 バー&グリル「メルト」、バー&ラウンジ「ザ・フレイム」、パブ「エゾ」

◆プレミアムマウンテンリゾート「ヒルトンニセコヴィレッジ」内の バー&グリル「メルト」、バー&ラウンジ「ザ・フレイム」、パブ「エゾ」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」をバイ・ザ・グラスでお楽しみいただけます。

開催期間 2019年11月23日（土）～3月31日（火）
電話番号 0136-44-1111
URL <https://www.hiltonnisekovillage.jp/>
住所 北海道虻田郡ニセコ町東山温泉

取り扱いアイテム:「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」

■レストラン&カフェ タンタ・アン

◆ 雄大なスケールを誇るニセコ グラン・ヒラフ ゲレンデ中心部のゴンドラ乗り場に位置する「レストラン&カフェ タンタ・アン」では、大きな窓から雪景色をのぞむ屋内にて「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」のバイ・ザ・グラスやフードと合わせたセットメニューなどをお楽しみいただけます。

開催期間 2020年1月18日（土）～2月2日（日）
電話番号 0136-22-0648
URL <http://www.grand-hirafu.jp/winter/restaurant/>
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田209 マウンテンセンター2階

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」
「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」グラス+フードセットメニュー
「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」グラス+フードセットメニュー

■木ニセコ 杏ダイニング

◆「木ニセコ 杏ダイニング」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」をはじめとして、「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」、「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ・ロゼ 2012」など希少アイテムや、最高級ヴィンテージ シャンパーニュ「ラ・グランダム ロゼ 2006」など、幅広いラインナップをお料理とともに楽しみいただけます。

開催期間 2019年12月20日（金）～3月31日（火）
電話番号 0136-22-5151
URL <https://www.kiniseko.com/ja/dining>
住所 北海道 虻田郡倶知安町字 山田183-43 木ニセコ 1F

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」 「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」 「ヴーヴ・クリコ エクストラ ブリュット エクストラ オールド」
「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」 「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ・ロゼ 2008」
「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2006 」 「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2006」

■Ginger Restaurant

◆ホテル「綾ニセコ」内レストラン「Ginger Restaurant」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」をお楽しみいただけます。

開催期間 2019年12月20日（金）～2020年3月31日（火）
電話番号 0136-23-1280
URL <https://www.ayaniseko.com/ja/amenities/ginger-restaurant>
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田195-1

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2012」

■Powder Room NISEKO

◆ニセコ随一の人気を誇るスタイリッシュなナイト・クラブ「Powder Room Niseko」では「ヴーヴ・クリコ イエローラベル マグナム」や、ヴーヴ・クリコの最高級シャンパーニュ「ラ・グランダム」など、ナイトシーンをエキサイティングに彩ります。

開催期間 2019年12月15日（日）～2020年3月31日（火）
電話番号 080-4269-0827
URL <https://powderroomniseko.com/>
住所 北海道虻田郡倶知安町山田163-145

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」 「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」
「ヴーヴ・クリコ イエローラベル マグナム」
「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2006」

■サツドラニセコひらふ店

◆Hirafu188内の2階のショッピングスポットにて、ヴーヴ・クリコのバイ・ザ・ボトルをお求めいただけます。ヴーヴ・クリコと共に、大切な方や仲間の方との時間をお過ごしください。

開催期間 2019年12月12日（木）～2020年3月31日（火）
電話番号 0136-21-7551
URL <https://satudora.jp/shop/nisekohirahu/>
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田188-9 Hirafu188 1階

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」 「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」 「ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル ドゥミ・セック」

【商品概要】



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

イエローラベルは、シャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコのひとつの芸術品です。創業以来変わることのないメゾンのスタイルがあますことなく表現されています。ピノ・ノワールはヴーヴ・クリコのしっかりとした骨格を与えており、ムニエはまるやかさを加えています。そして、シャルドネが完璧にバランスのとれたシャンパーニュに不可欠な優雅さとフィネスを加えています。「力強さ」と「繊細さ」というふたつの相反する特徴がうまく調和しており、完璧なバランスを保っています。この不変の魅力により、理想的なアペリティフとして、またお料理とあわせて楽しむことができます。



ヴーヴ・クリコ ローズラベル

クラシックなピノ・ノワール、エレガントなシャルドネ、そしてまるやかでフルーティーなムニエをブレンド。そこに選りすぐりの黒ブドウから抽出した豊かな赤色のリザーヴワインをブレンドします。フレッシュでありながら、すばらしく芳醇な味わいを持つ、フルーティーで魅惑的なシャンパーニュは気軽に楽しむことができ、さらにエレガントなシーンに最適です。ノーズはエレガントでたつぷりした香り。新鮮な赤い果物（ラズベリー、野いちご、チェリー、ブラックベリー）のアロマに続き、ドライフルーツやウィーン風ペイストリー菓子（アーモンド、アプリコット、プリオッシュ）の香ばしい香りが続きます。口に含むとまず感じるのは新鮮さ。そのあと、フルーティーなハーモニーが続きます。エレガンスとスタイリッシュさのバランスが完璧の、最高のヴーヴ・クリコスタイルのロゼ シャンパーニュです。



ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム

「ラ・グランダム」と名付けられた、メゾンが誇る最高峰のヴィンテージ・シャンパーニュ。“偉大なる女性”の意味を持つこのキュヴェはマダム・クリコへのオマージュを込めて創られています。8つのグランクリュで収穫したブドウを贅沢にブレンド。スムーズな口当たりでフルボディの味わいと完璧に調和したクリーンなミネラルティが広がり、芳醇で印象深い余韻が長く残ります。



ヴーヴ・クリコ エクストラ ブリュット エクストラ オールド

傑出したフレッシュネス、豊かさ、ストラクチャーを備えた6つのヴィンテージ：1988年、1996年、2006年、2008年、2009年、そして2010年がブレンドされています。メゾンの伝統と、その長い歴史の中で培われたブレンドの知識に基づいて、エクストラ ブリュット エクストラ オールドのために厳選されたワインはいずれも、最短で3年にわたり、澱とともに大樽の中で熟成されます。さらに、ボトルに詰められたワインは、セラーの棚で、ふたたび3年の月日をかけて熟成されます。リザーヴワインの円熟した豊かさを活かすため、ドサージュの割合は、1リットルにつき3gとごく低く抑えられています。複雑さ、清らかさ、豊かさ、フレッシュさといった特徴がさらに際立ち、フレンチから和食まで幅広いガストロノミーのシーンに寄り添って、ワイン愛好家の方の嗜好に広くお応えする、希少な商品です。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴーヴ・クリコ PR事務局（株）サニーサイドアップ。 担当：滝口、武田
Mail:vc@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:03-5217-9738