

ヴーヴ・クリコがグローバルで提案するクリエイティブなプログラム  
**“ Veuve Clicquot The New Makers ”**

開放的なテラスで創造性に富んだフードペアリングが楽しめる  
**森枝幹シェフプロデュース、chompooとのコラボレーションが決定**  
**【2020年8月1日（土）～10月31日（土）】**



※写真はイメージです

## The New Makers

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である  
 ヴーヴ・クリコは、体が喜ぶ“しみじみおいしい”タイ料理『chompoo（チョンプー）』と、2020年8月1日（土）～  
 10月31日（日）の期間限定でコラボレーションが決定しました。

本コラボレーションは、ヴーヴ・クリコがあらゆるクリエイティブ領域にて活躍する創造者「The New Makers」と共に、  
 人々にインスピレーションを届ける情報発信や、ユニークなコミュニティの形成を目的とするプログラム「**Veuve  
 Clicquot The New Makers（ヴーヴ・クリコ ザ ニュー メーカーズ）**」の日本での第1弾としてコラボレー  
 ションしている森枝シェフプロデュースのレストラン『chompoo』にて開催します。話題のタイ料理と、ヴーヴ・クリコを存  
 分にお楽しみいただける、ユニークなフードペアリングをご用意しました。

生姜、ピーナッツ、レモングラス、スターアニスなど、オリエンタルな香り溢れるカレーに、サクッとした食感に仕上げた豚  
 バラをトッピングした「ハーブ・スパイス・オリエンタルカレー」や、森枝氏がstay home期間中にヴーヴ・クリコのために  
 レシピを考案、動画配信も行なったフードも登場するなど様々なフードレシピがお目見え。

お料理と共に「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」、また氷を入れてカクテルとして楽しむ  
 「ヴーヴ・クリコ リッチ」は色鮮やかな5種類をご堪能いただけます。

さらに、開放感のあるウッドデッキにはクリコイエローの parasol やテーブルが配され、オープンスペースで風を感じなが  
 ら、ペアリングを満喫いただける空間、テラス・クリコもご用意。ヴーヴ・クリコと共に、スパイスと彩りあふれる食体験が  
 できる、創造性に富んだコラボレーションに是非ご期待ください。

**【 Veuve Clicquot × chompoo コラボレーション開催概要 】** ※内容は変更になる場合があります

**開催期間:**2020年8月1日（土）～10月31日（土） ※雨天や強風の場合は館内へご案内いたします

**営業時間:**11:30～20:00（L.O. 19:30） ※通常営業時間 11:30～23:00 渋谷PARCOの営業に準じます

**所在地:**東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO 4階 03-6455-0396

**オフィシャルURL:** <https://shibuya.parco.jp/shop/detail/?cd=025862>

**料金:**お料理 500円（税抜き）～、お飲物 1,000円（税抜き）～

**取り扱いアイテム:** ヴーヴ・クリコ イエローラベル グラス（100ml）1,000円 ボトル 10,000円  
 ヴーヴ・クリコ ローズラベル グラス（100ml）1,000円 ボトル 10,000円  
 ヴーヴ・クリコ リッチカクテル グラス（100ml）1,000円

渋谷PARCOの感染症予防への安心・安全の取組みはこちらよりご確認ください。

<https://shibuya.parco.jp/pnews/detail/?id=6766>

## <コラボレーションメニュー>

### ●1日2組限定！お1人様10,000円（税抜）\*画像1

「ヴェーヴ・クリコ イエローラベルとローズラベルが1杯ずつ楽しめる、スタイリッシュ・ペアリングコース」  
Chompoo選りすぐりの無添加タイフードとヴェーヴ・クリコ のペアリングを、存分に満喫できるコース。



\*1

### ●ハーブ・スパイス・オリエンタルカレー 価格：1,300円（税抜）\*画像2

生姜、ピーナッツ、レモングラス、スターアニスなど、オリエンタルな香り溢れるカレーに、サクッとした食感に仕上げた豚バラをトッピング。

ローズラベルとのペアリングでテラスでのゆったりタイムが一層華やかに。



\*2

### 8月限定！「クリコ et カレー」 価格：2,000円（税抜）

ローズラベル（1杯）とカレーのペアリングをお楽しみいただけるセット。

### ●スパイシーフライドチキン価格：500円（税抜）\*画像3

オリジナルスパイスを効かせたやみつきチキン。ワイルドに手で頬張った後のシャンパーニュはひとしお。



\*3

### ●エビのダブル春巻き 価格：1,000円（税抜）\*画像4

生春巻き・揚げ春巻き2種類のタイ春巻きセット。

森枝幹氏がstay home期間中に、ヴェーヴ・クリコ ローズラベルとのペアリングメニューとして考案したレシピのひとつ「おつまみ春巻き」が入ったセット。今回はその味をchompooでもお楽しみいただけます。



\*4

### ●チェンマイソーセージ 価格：500円（税抜）\*画像5

レモングラス、唐辛子やハーブが入ったパキッとジューシーなタイ風ソーセージ。



\*5

### ●ヴェーヴ・クリコ リッチカクテル 価格：1,000円（税抜）\*画像6

カクテルで楽しむ、甘口のヴェーヴ・クリコ リッチ全5種

左から：クリコ ブルーアワー、クリコ ロマンス、クリコ イン・ザ・サン、クリコ バカンス、クリコ サンセット



\*6

## 【chompoo (チョンプー) について】

様々な名店で修業を重ね、現在はシェフである傍らプロデュース業にも携わる、いま料理界で注目の森枝幹氏によってプロデュースされた“日本初上陸”ではない、“スパイシーなだけ”ではない、フレッシュハーブをふんだんに使った体が喜ぶ“しみじみおいしい”タイ料理を提供する。



## 【ヴェーヴ・クリコについて】

1772年にフランスのランスで創業したシャンパーニュメゾン、ヴェーヴ・クリコは人々の生活に彩りを与えてきました。大胆さと革新的な感性をもち、シャンパーニュ地方の「偉大なる女性（ラ・グランダム）」として知られたマダム・クリコは、「品質はただひとつ、最高級だけ」を自らのモットーとし、今日まで、彼女の名前を冠するメゾンの中に生き続けています。ヴェーヴ・クリコは、アイコンックなイエローラベルをはじめとする卓越したシャンパーニュと、楽しい体験を通して世界中に喜びを広げます。

[www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)

•facebook.com/veuvecliquot instagram.com/veuvecliquot

•twitter.com/veuvecliquot #veuvecliquot #terracecliquot #yellowhour

•MHDモエ ヘネシー デアジオのCSRに関して <https://www.mhdkk.com/company/csr/>



報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴェーヴ・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