

成城石井プロデュースのワインバー「Le Bar à Vin 52」にて
春を彩る2種類のモエ・エ・シャンドンが楽しめる限定メニュー
『ワインを楽しむワインの美味フェア』
3月6日（水）から3月31日（日）まで期間限定開催



モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル
あまおう苺と24カ月熟成イベリコセボの生ハム

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル
北海道産帆立とグレープフルーツとアスパラのマリネ

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）が取り扱うシャンパン メゾンモエ・エ・シャンドンは、株式会社成城石井（神奈川県横浜市西区 以下、成城石井）が運営するワインバー「Le Bar à Vin 52（ル バー ラ ヴァン サンカン ドゥ）」にて、モエ・エ・シャンドンと合わせて、成城石井が世界中から選りすぐった食材を使用し考案したペアリングメニューをご堪能いただけるイベント『ワインと楽しむ春の美味フェア』を、3月6日（水）から3月31日（日）までの期間限定で開催いたします。

「Le Bar à Vin 52」は、成城石井のスケールメリットを活かした調達力と開発力で、世界中から結集した厳選食材を使ったこだわりのメニューと高品質なワインを提供するワインバー。“食の魅力”を発信する成城石井の提案する、選りすぐりのワインと、アミューズから前菜、メイン、そしてデザートに至るまで、季節を感じる旬の食材を取り入れたこだわりのメニューが並びます。

期間中は、「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」と「モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル」の2種類のシャンパンそれぞれに合わせた、季節の食材をふんだんに使用したペアリングフードをお楽しみいただける「モエ・エ・シャンドン飲み比べセット」が登場いたします。その他、グラスやボトル共に「Le Bar à Vin 52」のグランドメニューともご自由に組み合わせてもお楽しみいただけます。

春の訪れとともに、美しく芳醇な味わいのモエ・エ・シャンドンの2種類のシャンパンと、“世界中の食のおいしさ”が体感できる「Le Bar à Vin 52」が織りなす、心が浮き立つようなペアリング体験をお楽しみください。

EVENT INFORMATION

- ・ イベント名称： ワインと楽しむ 春の美味フェア
- ・ 開催期間： 2024年3月6日（水）～3月31日（日）
- ・ 開催店舗： 「Le Bar à Vin 52」 全7店舗
麻布十番店、アトレ恵比寿西館店、渋谷マークシティ店、関内店、
横浜バイクォーター店、ビナガーデンズ海老名店、京阪モール京橋店
- ・ 公式ホームページ： <https://lbv52.jp/>

MENU

□ 特別コラボレーションメニュー

「モエ・エ・シャンドン 飲み比べセット」 2,079円（税込）



グリーンアスパラガスやあまおう苺など、春の味覚を味わえる水野翔太シェフが考案したアミューズと、「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」、「モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル」をそれぞれグラスで楽しめる限定のセットメニュー。

「モエ アンペリアル」にはアスパラガスと帆立のマリネを、「ロゼ アンペリアル」にはあまおう苺とマスカルポーネ、イベリコセボの生ハムを合わせました。2種類のシャンパンと華やぐ季節の訪れをご堪能ください。

□ Le Bar à Vin 52 のグランドメニューとのペアリング

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ×

ムール貝の白ワイン蒸しプロヴァンス風～フレッシュトマトとハーブ風味～ 1,529円（税込）

「モエ アンペリアル」に合わせるおすすめのパairingは、アペリティフとしても人気の「ムール貝の白ワイン蒸しプロヴァンス風～フレッシュトマトとハーブ風味～」。芳醇な果実味を程良い酸味が包み込む、澆刺とした泡立ちの「モエ アンペリアル」が、プロヴァンス地方の伝統的な調理法で仕上げるムール貝のワイン蒸しの濃厚な旨味をより一層引き立てます。

「Le Bar à Vin 52」での販売価格

「モエ・エ・シャンドンモエアンペリアル」グラス100ml 1,529円/ボトル750ml 8,580円



モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル ×

九州産銘柄A4ランク黒毛和牛とスペイン産イベリコ豚、宮崎産日南鶏のグリル3種盛り合わせ 4,059円（税込）

アミューズからボリューム感のある肉料理まで、多彩な食材との相性が抜群な「ロゼ アンペリアル」に合わせるのは、グランドメニューの中でも随一の人気を誇る「九州産銘柄A4ランク黒毛和牛とスペイン産イベリコ豚、宮崎産日南鶏のグリル3種盛り合わせ」。素材の旨味が存分に楽しめるよう、シンプルに調理した肉料理と、「ロゼ アンペリアル」の新鮮でいきいきとした果実味、エレガントな熟成感の相性は格別です。

「Le Bar à Vin 52」での販売価格

「モエ・エ・シャンドンロゼアンペリアル」グラス100ml 1,749円/ボトル750ml 10,780円



■ **PRODUCT INFORMATION** 商品概要

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル



- ・ブレンド (アッサンブラージュ) ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%
- ・ドザージュ 7.0g
- ・セラーでの熟成期間 24ヶ月

世界中で愛され続ける「モエ アンペリアル」は、モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット(辛口)シャンパン。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、みずみずしい果実味、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・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル



- ・ブレンド (アッサンブラージュ) 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 7.0g
- ・セラーでの熟成期間 21ヶ月

明るく鮮やかなピンクの色調に、輝く琥珀色が溶け込んだ「ロゼ アンペリアル」は、躍動感にあふれ、輝きを放つ、ロマンチックなモエ・エ・シャンドンのスタイルを表現しています。新鮮でいきいきとした果実味、魅惑的でエレガントな熟成感が特徴です。

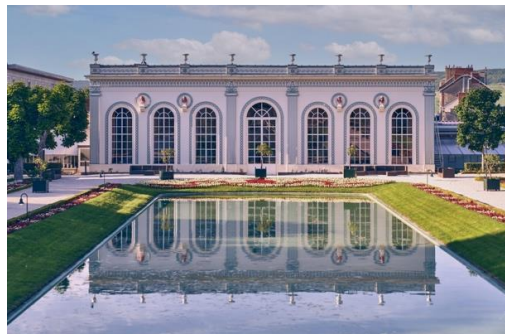
■ **ABOUT Le Bar à Vin 52** Le Bar à Vin 52 について



成城石井の調達力と開発力を最大限に活かし、世界中から厳選した高品質なワインと食材を提供するワインバーです。メニューで使用している原材料の約7割に成城石井の商品を使用し、食品の魅力を新しい形でお客様へご提案しています。成城石井の高品質なワインと食材に気軽に親しんでいただける、成城石井の新たな楽しみ方をご提案しています。

<https://lbv52.jp/>

■ ABOUT MOËT & CHANDON モエ・エ・シャンドンについて



世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年の創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かの ポンパドゥール夫人は、“飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ”と断言しました。またロシア皇帝アレキサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミーとの間には深い友情があり、メゾンのフラッグシップ・シャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743年の創業以来約3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・フェール（職人の匠）を受け継いでいます。

また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的な「モエ アンペリアル」から希少な「グラン ヴィンテージコレクション」、また爽やかな「アイス アンペリアル」や優しい味わいの「ネクター アンペリアル」とそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト：<https://www.moet.com/ja-ja>

公式LINEアカウント：<https://bit.ly/42W4bSK>

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

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

MHD モエ ヘネシー ディアジオ Sustainability/CSRに関してはこちら：<https://www.mhdck.com/company/csr/>

公式LINEアカウント



商品に関するお問い合わせ

