

Press Release

～フランスで一番愛されているシャンパーニュ～
CADRAN x ニコラ・フィアット コラボレーション
七夕期間限定、イベント&プラン初登場！



CADRAN x ニコラ・フィアット 七夕イメージ

フランスで一番愛されているシャンパーニュ“ニコラ・フィアット”は、銀座の一等地に位置するシャンパーニュレストラン“CADRAN”とのコラボレーションで、七夕と夏の夜を楽しむ、大人のための様々な企画をご用意します。

フランスで、シャンパーニュを飲むことを、きらめく無数の泡にかけて“星を飲む”と表現することから、ニコラ・フィアットでは、七夕にシャンパーニュを飲みながらゆっくりと過ごすことを提案しています。エンブレムにも卓越性とラグジュアリーを表す「星」が配されています。

七夕当日の1DAY イベントでは、東京を中心に活動するDJ HAMMERによるミュージックと共に、ニコラ・フィアットオリジナルの短冊や、ミュズレをモチーフにしたフォトブース、短冊を書いた方へのオリジナルグッズのプレゼント企画などをご用意。浴衣を着てご来場いただいた方への1ドリンクのサービス、Instagramをフォローいただいた方への後日使えるクーポンプレゼントなど、様々な特典もあります。

7月7日（日）までは、期間限定でニコラ・フィアットのシャンパーニュ付きコースをご用意。旬の厳選素材をふんだんに使用したモダンフレンチとフラグシップシャンパーニュ“レゼルヴ・エクスクルーシヴブリュット”とのペアリングをご堪能いただけます。

また、今回の七夕企画に先駆けて6月18日（火）からは「サマーシャンパーニュプラン」も登場予定。シーフードプラッターがメインのお料理とニコラ・フィアットのシャンパーニュをフリーフローでお楽しみいただけます。

今年の七夕は、銀座のシンボルである4丁目交差点の素晴らしい眺望が楽しめる“CADRAN”でニコラ・フィアットのシャンパーニュと共に祝いましょう。

各イベント、プラン概要

① CADRAN x ニコラ・フィアット セタ 1DAY イベント

日時：7月7日（日）

料金（税込）：2,000円（エントランス+ニコラ・フィアット グラス1杯）

チケット購入：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/cadran/reserve> *事前予約で1,000円OFF

当日のゲスト：

DJ HAMMER

東京を中心に活動するDJ、パーティーオーガナイザー。2015年から都内でDJ活動を開始。様々ALL MIXパーティーを経験し、幅広い選曲で男女問わず人気を博している。2022年には、DANNIC や Mike Williams など様々な海外アーティストと共演、各地方にてゲストDJとして出演するまでに成長。また年間300本近いGigをこなしながら、楽曲制作にも注力。2020年にはW3aselとのオリジナルトラック『Sweet Sorrow』をリリースし、iTunesのダンスチャートで4位を記録。現在、都内のクラブシーンの活動に最も注目が集まっているDJの1人。

Instagram: <https://www.instagram.com/djhammer0128/>

② ニコラ・フィアット シャンパーニュ付きコース

日時：6月8日（土）から7月7日（日）

メニュー／料金（税込・サ別）：

ランチ 6,500円

【名門メゾン『ニコラ・フィアット』乾杯付】旬を味わうランチコース全4品+食後のカフェ付き
ディナー 10,000円

【名門メゾン『ニコラ・フィアット』乾杯付】旬を味わうディナーコース 全6品+食後のカフェ付き

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/cadran/reserve>

③ 「サマーシャンパーニュプラン」

日時：6月18日（火）～9月16日（月・祝）

メニュー／料金（税込・サ別）：

特許技術を用いた海洋深層水で48時間以上浄化した安全で美味しい牡蠣
「8TH SEA OYSTER（エイシーオイスター）」やホタテ、赤海老など計6種類の海鮮を盛り合わせたシーフードプラッターをメインに、岩手短角牛100%のハンバーグを使用したスライダーや、北海道産の北海黄金を使用したホクホクとした食感と甘みが特徴のポテトをご用意。ニコラ・フィアットのシャンパーニュをフリーフローで楽しめる。10,000円

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/cadran/reserve>



「サマーシャンパーニュプラン」イメージ

フラッグシップシャンパーニュ 「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」



ニコラ・フィアットのスタイルを完璧に体現したフラッグシップシャンパーニュ。セラーで十分に熟成を重ねることで魅力的に成熟し、完成されたスタイルと調和、真のシャンパーニュが備えている生命力を、余すところなく楽しめるフレッシュでイキイキとしたシャンパーニュです。芳醇な洋ナシとみずみずしいアプリコットのアロマが見事に受け合い、たっぷりのきめ細かな泡に弾け、時間が経つほどにその本当の魅力が解き放たれます。複雑な味わいの中に素朴さがあり、爽やかで情熱的。対照的な風味とも見事にマッチングします。

おすすめのリアージュ

スモークサーモントースト、スズキの刺身、エビとコリアンダーのソテー、魚のココナッツミルク包み、ルバーブのタルトタタン、生春巻き など

産地	フランス シャンパーニュ地方 コート・ド・ブラン、セザンヌ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ
セパージュ	40%ピノ・ノワール、20%シャルドネ、40%ムニエ
熟成	4年
希望小売価格	6,760円（税抜き）
輸入販売元	日本酒類販売株式会社
販路	Amazon、楽天市場、その他小売店、飲食店など

Nicolas Feuillatte（ニコラ・フィアット）について

1976年に設立した<ニコラ・フィアット>は、日本マーケットにおいて“季節と共にシャンパーニュを楽しむ”ことを提唱しています。創業者のニコラ・フィアットとアンリ・マッカールは高品質のシャンパーニュをできるだけ多くの人の日常に届けることを使命とし、設立から30年間でフランス No.1、世界 No.3の販売数を達成しました。

この、短期間で目覚ましい成長を支えているのが、シャンパーニュの大規模メゾンでは珍しい協同組合というビジネスモデルです。世界最大の5,000を超える協力農家との緊密な関係のおかげで、常に高品質のブドウを使用することができます。そしてメゾンと農家は、環境問題に関する定期的な情報交換や土壌研究、研修、技術支援を通じてシャンパーニュ地方のブドウ栽培を持続可能にするための努力を続け、サステナブルなビジネスモデルを構築しています。

公式ウェブサイト：<https://www.nicolas-feuillatte.com/jp/>

公式 Instagram：@nicolasfeuillatte_jp https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte_jp/

公式 X：@Feuillatte_jp https://twitter.com/feuillatte_jp

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/Champagne.Nicolas.Feuillatte.Japan>

*画像はこちらよりダウンロードください。

<https://bit.ly/3Rn97eu>

一般のお客様からのお問い合わせ先：

商品に関して（クレジット表記）

ブランド表記：ニコラ・フィアット

問い合わせ先：輸入総代理店 日本酒類販売株式会社 <https://www.nishuhan.co.jp/contact/>

メディアからのお問い合わせ先：

ニコラ・フィアット PR 担当 キャンドルウィック株式会社 新村、三浦、橋爪

TEL. 03-6261-6050 / e-mail: nicolas@candlewick.co.jp