

Press Release

～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〉～  
春限定「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」が今年も登場！

有名ホテルで華やかな春を楽しむシャンパーニュフェア開催



ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”

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、季節限定ボトルの「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」を今春も各オンラインショップにて発売いたします。さらに、本年も有名ホテルのレストランにて3月、4月の期間限定でシャンパーニュフェアを開催いたします。ホテルならではの上品な空間で、優雅な春のひとつときをお楽しみください。

桜をイメージした美しいボトルデザインとフレッシュな味わいが特徴のこの特別なシャンパーニュは、春の訪れを祝うのに最適です。フェアを実施するホテルでは、ボトルでの提供に加え、バイザグラスでも気軽にお楽しみいただけます。

## 「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」の特長

桜のモチーフが施された季節限定ボトルデザインと、淡いピンクのロゼカラーが春の気分を一層引き立てる限定シャンパーニュです。3年熟成によるきめ細やかな泡とエレガントな香りが、特別なひとときを華やかに彩ります。シャンパーニュ地方の厳選されたピノ・ノワールとムニエをブレンドしたこのシャンパーニュは、果皮に豊富な色素を含むブドウの特性を活かし、美しい色合いを生み出します。厳格な選定により、ラズベリーやイチゴなどの赤系果実の芳醇な香りが広がり、繊細でフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。日本食との相性も抜群で、特にサーモンやマグロの刺身とのペアリングがおすすめです。また、赤いフルーツともよく合い、フレッシュな果実の風味がさらに引き立ちます。日本の「贈る文化」にインスパイアされた桜モチーフのギフトボックスもご用意しております。お花見やホームパーティーはもちろん、卒業・就職・昇進など、春の門出を祝う贈り物にも最適です。この春、ニコラ・フィアットの限定シャンパーニュとともに、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。



## 2025 春 “SAKURA” フェア開催ホテル一例

### ■ホテルニューオータニ幕張



ホテルニューオータニ幕張「ベイコートカフェ」

名称：シャンパーニュフェア～ニコラ・フィアット ロゼ  
ファーストブルーム オブ“SAKURA”～

期間：3月1日（土）～4月13日（日）

フェア対象レストラン：ベイコートカフェ、櫂、Sky  
Salon 櫂、大観苑、千羽鶴、山茶花、一心、SATSUKI  
マリアージュにおすすめのメニュー：

- ・「千羽鶴」お花見御膳
- ・「大観苑」さくらランチ～櫻花午餐～
- ・「ベイコートカフェ」いちごアフタヌーンティーセット

フェアウェブサイト：

[https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/  
champagne2503/](https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/champagne2503/)



「ベイコートカフェ」いちごアフタヌーンティーセット  
※2名さま分のイメージ

## ■ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ



ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ  
「マンハッタンの個室」

名称：グラス1杯から楽しめる「ニコラ・フィアット」  
シャンパーニュフェア

期間：3月1日（土）～4月30（水）

フェア対象レストラン：ジリオン、ラ・プロヴァンス、  
ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、鉄板焼 匠、  
シェフズ ライブ キッチン、マンハッタン、インルー  
ムダイニング

マリアージュにおすすめのメニュー：

- ・「ハドソンラウンジ」桜花見弁当、桜のミニパフェ
- ・「鉄板焼 匠」宮崎牛ランチ&ディナーコース
- ・「ジリオン」シーズナルコース ～ SAKURA ～

フェアウェブサイト：

[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/nicolas-feuillatte\\_2025.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/nicolas-feuillatte_2025.html)



「ハドソンラウンジ」桜花見弁当、桜のミニパフェ

## 2025 春「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」提供ホテル一例

### ■ホテルニューオータニ（東京）



「パティスリーSATSUKI」  
スイーツ BOX&ロゼシャンパーニュセット

名称：スイーツ BOX&ロゼシャンパーニュセット

期間：4月20日（日）迄

提供レストラン：パティスリーSATSUKI

ウェブサイト：

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/p-satsuki/gift/sweets-box/>

## 2025 春「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」買えるお店一例 \*在庫によって販売状況は異なります。

### ■アマゾン

[https://www.amazon.co.jp/dp/B0BT78M518?ref\\_=ast\\_sto\\_dp](https://www.amazon.co.jp/dp/B0BT78M518?ref_=ast_sto_dp)

## ニコラ・フィアット 「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」 製品情報



商品名：ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”

容量：750ml

産地：フランス シャンパーニュ地方

セパージュ：45%ピノ・ノワール、10%シャルドネ、45%ムニエ

熟成：3年

希望小売価格：ボトル 9,350 円（税込）カートン入り 9,625 円（税込）

輸入販売元：日本酒類販売株式会社

販路：アマゾン、楽天市場、その他小売店、飲食店など

受賞歴：

- ・「“SAKURA” Japan Women's Wine Awards 2024」ゴールド
- ・「Mundus VINI Spring Tasting 2023」ゴールド
- ・「Champagne Masters 2024」ゴールド

### 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。\*IWSR 調べ

この、短期間での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/](https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte_jp/)

公式 X：@Feuillatte\_jp [https://x.com/feuillatte\\_jp](https://x.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/4bJLI5C>

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 三浦 葵

TEL. 03-6261-6050 / e-mail: [nicolas@candlewick.co.jp](mailto:nicolas@candlewick.co.jp)