

Press Release

フランス No.1 ニコラ・フィアット
大人の七夕はシャンパンで星に願いを
丸ビルでイベント開催



お酒は二十歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与える恐れがあります。お酒は楽しく適量で。

フランス人が一番飲んでいるシャンパンブランド<ニコラ・フィアット>は、7月1日（土）と7月2日（日）の2日間、東京丸の内丸ビルで「七夕シャンパン!ニコラ・フィアット」を開催します。

フランスではシャンパンを飲むことを、きらめく無数の泡にかけて“星を飲む”と表現します。エンブレムにも卓越性とラグジュアリーを表す「星」が配されているニコラ・フィアットは、天の川を眺めて星に願いをかける七夕を、シャンパンを飲みながらゆっくりと過ごすことを提案しています。

会場では、グラスシャンパンとともに、フランスのラ・メゾン・デュ・ショコラのマカロンまたは七夕にふさわしい涼しげなサマーロールをペアリングフードとして特別価格で提供します。高さ約 3.5mの笹飾りもご用意し、オリジナル短冊に願いを記して自由に飾っていただけるほか、LINE で友達登録していただくと、その場の抽選でニコラ・フィアットのフラッグシップシャンパン「レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット」が当たるキャンペーンも実施します。今回限定の特別フォトブースもご用意。ラ・メゾン・デュ・ショコラの美しいスイーツの数々も販売されます。

7月1日（土）からは、丸の内ビルディング内のレストランで<ニコラ・フィアット>とペアリングメニューをお楽しみいただけるレストランフェアも実施予定です。

今年の七夕は、大切な方と一緒に星に願いをかけてゆっくりとシャンパンを楽しみませんか。

イベント概要

- イベント名：七夕シャンパン！ニコラ・フィアット
- 日時：2023年7月1日（土）11:00～19:00、7月2日（日）11:00～17:00
- 場所：丸の内ビルディング（東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 1F マルキューブ）
- 入場無料
- 公式ウェブサイト（イベントご案内）：<https://www.nicolas-feuillatte.com/jp/magazine/-n11>

内容

■ケータリングカーでのグラスシャンパン販売

ニコラ・フィアット「レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット」1,500円（税込）

■ペアリングフードサンプリング（チケット制）

2種のうちいずれか / 数量限定

サマーロール（生春巻き）またはラ・メゾン・デュ・ショコラのマカロン2個入りボックス

■短冊・笹飾りコーナー

■ボトルシャンパンが当たる抽選コーナー

■フォトコーナー

■ラ・メゾン・デュ・ショコラ 販売ブース

■ニコラ・フィアット「レゼルヴ・エクスクルーシヴ・ブリュット」販売ブース

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

フラッグシップシャンパン 「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ン。

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を備え、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ンです。

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、魚のコナツミルク包み、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
輸入販売元	日本酒類販売株式会社
販路	SAKE COLLECTIVE & SPIRITS（丸ビル地下1階エリア「マルチカ」内）、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>はシャンパーニュで最も若いメゾンだからこそその自由な発想で、“特別な時だけでなく、ちょっと贅沢したい日常にシャンパンを楽しむ”という新たなシャンパン文化を創り出しています。

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ン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年間でフランスで第1位、世界で第3位、アメリカで第4位の販売数を達成しました。

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/

公式 Twitter：@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/43CK8Z3>

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：日本酒類販売株式会社 <https://www.nishuhan.co.jp/contact/>

イベントに関して

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、橋爪

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

メディアからのお問合せ先：

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、橋爪

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