

プレステージシャンパーニュメゾン クリュッグの新たな挑戦
 5年目を迎えるクリュッグ単一食材の今年のテーマは「ペッパー」
 13名の食の匠によって新たなフードペアリングが誕生
KRUG x PEPPER

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、毎年天候に左右されることなく最高のシャンパーニュ「グランド・キュヴェ」を世に送り続けるクリュッグ。単一食材とのペアリングを提案する、今年5年目となる試みで、2019年のテーマ「ペッパー」をご紹介します。



クリュッグは1843年の創業当時より、ブドウ畑の各区画の個性(“Individuality”)を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方でした。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。

そしてこの、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えが、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではの考え方を生み、毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振る クリュッグアンバサダーを務めるトップシェフたちが至高のペアリングを提案する試みへと発展しました。

今年で5年目を迎える2019年の単一食材は、「ペッパー」が選ばれました。焼いたり、蒸したり、冷製にしたり、ときには薬味として使うなど万能なペッパーは、とうがらし、パプリカ、ししとうがらしなど、世界中で多種多様な姿を見せてくれます。各国でそれぞれの表情を持つペッパーは、人々を刺激し、陶酔感と演出し、歓びを与えてくれる魔法の食材で、今回クリュッグに新たな彩りを加えました。

この度クリュッグは、世界に150人ほど存在する「クリュッグアンバサダー」の中から厳選された13名のシェフを、メキシコのオアハカに招待しました。メキシコはペッパーの発祥の地であり、ペッパーを取り入れた食文化が根深い国。そこを舞台に、至極のクリュッグとペッパーのペアリングを探求する旅に出ました。日本からは、SUGALABOの須賀洋介シェフと、パティシエの成田一世氏が参加しました。

シェフの好奇心を駆り立てる食材ペッパーは、それぞれのシェフがクリュッグ グランド・キュヴェまたはクリュッグ・ロゼの風味と香りを引き立てるのにふさわしいものを厳選し、その調理方法とインスピレーションは多種多様で、クリュッグ グランド・キュヴェは、多彩な色と個性を放ち、単一年のワインでは表現できない風味や香りを湛えた至高の逸品です。そのグランド・キュヴェとペッパーの組み合わせは、クリュッグが放つ「歓び」と共に、新しいクリュッグのアイデンティティを創造したペアリングでもあります。クリュッグアンバサダーによる斬新で想像力豊かなアプローチによって変貌を遂げた皿の上のプレゼンテーションから放つ刺激は、まさにクリュッグによって生まれた大胆で創造性豊かな芸術です。

「KRUG x PEPPER」に関する詳細、メキシコ オアハカでの旅は、クリュッグの公式ウェブサイトよりご覧いただけます。

<https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-pepper>



■ KRUG x PEPPERの冒険を共にした クリュッグ 最高醸造責任者 エリック・ルベル

毎年我々は、クリュッグ アンバサダーの皆さんをお招きし、単一食材に焦点を当て、クリュッグのシャンパーニュとの見事なペアリングを生み出す一皿を考案してもらっています。それは、メジンのサヴォアフェールーブドウ畑の小さな区画ひとつひとつを個々のものととらえ、それぞれがクリュッグの大切な素材であるという考えに敬意を表しています。

2019年の食材ペッパーは、大地と歴史にしっかりと根ざし、多様でありながらも謎に満ちたものです。その形と品種は実に多様で、今では5万人以上がペッパーの栽培に携わっています。その起源はメキシコ。私はブドウ畑を離れ、メキシコはオアハカのとうがらし畑へと繰り出し、最高の素材を見出そうと奮闘するシェフたちと時間を共にし、クリュッグのシャンパーニュにふさわしい、インスピレーションあふれる斬新なレシピに驚かされました。

■ これまでの「クリュッグ×単一食材」のペアリングについて



2015年
POTATO



2016年
EGG



2017年
MUSHROOM



2018年
FISH



2019年
PEPPER

クリュッグは2015年以降、毎年単一食材とのペアリングを提案し、各国のシェフによって生み出されるレシピをKRUG BOOKという一冊の本にまとめています。テーマとなる食材は、「シンプルで、料理にバリエーションがもたらせられ、どの国でも入手しやすい」ことが条件。今年のKRUG x PEPPERで5年目を迎えます。

■ クリュッグについて

メジン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってフランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、歓びこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴァンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。

ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで彼は、プレステージ・シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ・メジンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。



報道関係の方のお問い合わせ先:

クリュッグ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当: 山口純平、保谷のぞみ、中村ケニー
Mail: mhd_pr@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 ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9736