

プレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグ 至高のペアリング
クリュッグ×単一食材 プログラム
2024年のテーマは「KRUG×FLOWER」



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）が取り扱うプレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグは、2015年より、クリュッグと単一食材の至高のペアリングを提案するプログラムを、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーとともに実施しています。10年目を迎える2024年のテーマは「KRUG×FLOWER」。日本のアンバサダー14名を含む、世界各国137名のシェフが、エディブルフラワーを使用したオリジナルレシピを考案します。クリュッグラヴァーが「KRUG×FLOWER」の至高のフードペアリング体験をご自宅でもお楽しみいただける、世界各国のクリュッグアンバサダーが考案した料理をまとめたレシピ本「ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL」を発表いたします。

■ KRUG 単一食材プログラムについて

メゾン 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す。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。ブドウ畑の区画それぞれが異なる個性のワインを生み出すことを理解し、各区画をシャンパーニュ造りにおけるひとつの材料として位置づけています。こうしたクリュッグの哲学にオマージュを捧げ、「単一の食材に光を当てる」というアイデアが誕生しました。2015年より開始となったこのプログラムは、毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。

■ 2024年度のテーマ食材「エディブルフラワー」について

2024年にメゾン クリュッグが本プログラムでフォーカスする食材は、さまざまな形、味わい、香りを持ち、多様性の美しいシンボルである「フラワー」です。クリュッグアンバサダーが各々の個性を発揮することで、花が有する卓越した多様性、そして比類なき可能性が、クリュッグ シャンパーニュとのペアリングに華やかな創造性をもたらします。

花はその鮮やかな色彩だけでなく、インフューズ、ドライフラワー、生花のまま、塩漬けにしたりと、調理方法においても料理の創造性に無限の可能性をもたらします。ヨード香の感じられるボラジヤほろ苦いタンポポ、柑橘系の香りの要素をもつエルダーフラワー、辛味のアクセントとしても使用されるキンレンカなど、花々には美味しさに加え、多様性が秘められています。

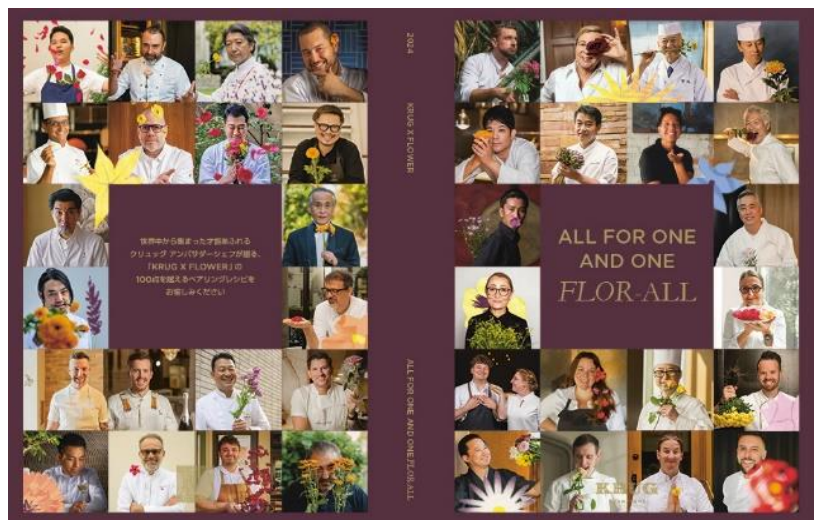
クリュッグのセラーマスター ジュリー・カヴィルは、「KRUG×FLOWER」について以下のように述べ、クリュッグのサヴォアフェールを体現するこのプログラムに期待を寄せています。「花はさまざまな形や味わい、香りを持つ多様性の美しいシンボルです。個性を育むことで繋がる、クリュッグ コミュニティーを体現しています」。

さらにジュリー・カヴィルは、エディブルフラワーをテーマ食材に選んだフードペアリングの無限の可能性について「エディブルフラワーは、ペアリングの表現を高め、まったく新しい風味と思いがけないアロマをもたらしてくれます。フラワーのそんな一面は、シェフたちのどんな料理にも上品かつ思いがけない要素をもたらし、多彩な可能性を開花させます」と語っています。

料理レシピ本「ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL」は、お近くのクリュッグ アンバサダーのお店で配布予定。クリュッグアンバサダーが手掛ける美食の旅をぜひお楽しみください。

■ 料理レシピ本「ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL」について

ページをめくるごとに会えるオリジナル料理の数々は、素材がいかにも味や質感、そして文化さえも結びつける要素になり得るかを伝えています。エディブルフラワーの多様性や比類なき可能性は、クリュッグ グランド・キュヴェやクリュッグ ロゼの最新エディションとのペアリングの感覚をより魅力的に引き立てます。シェフたちは、料理を通じて、クリュッグの価値観、品質へのこだわり、冒険者精神を表現しています。



■ レシピ本参画 日本のクリュッグアンバサダー 14名 (50音順)



飯塚隆太
Ryuta Izuka
Restaurant Ryuzu



加山賢太
Kenta Kayama
Margotto e Baciare



ダニエル・カルバート
Daniel Calvert
Sézanne



神田裕行
Hiroyuki Kanda
かんだ



木村泉美
Izumi Kimura
立ち喰い鮨 人人



行天健二
Kenji Gyoten
鮨 行天



須賀洋介
Yosuke Suga
SUGALABO



辻悟
Satoru Tsuji
Le Temps Perdu



成田一世
Kazutoshi Narita
Le Salon privé



西田稔
Minoru Nishida
Cave de K



間光男
Mutsuo Hazama
TERAKOYA



宮坂展央
Nobuhisa Miyasaka
宮坂



青森昌之
Masayuki Aomori
オークラ東京



ダニエレ・カーソン
Daniele Cason
マンダリンオリエンタル東京

■ これまでのKRUG×単一食材のテーマについて

2015年よりスタートした本プログラムは、今年で10年目を迎えます。毎年様々な素材がフォーカスされ、1843年のメゾン創業当時より貫かれる哲学を、独創性あふれるペアリングを通じて表現しています。



2015 POTATO

2016 EGG

2017 MUSHROOM

2018 FISH

2019 PEPPER

2020 WORLD OF CRAFT

2021 ONION

2022 RICE

2023 LEMON

2024 FLOWER

ブランドサイトはこちら：<https://www.krug.com/jp>

クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。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。彼はヴィ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を持つ個性を重視し、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、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 メゾ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。

KRUG
x
Flower