

オレンジ色に輝く「シャンドン ガーデン スプリッツ」とともにほじける夏を
シャンドン サマープロモーション
カクテル アワー ウィズ シャンドン
「Cocktail Hour with CHANDON」開催中



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)が取り扱うプレミアムスパークリングワイン「シャンドン」は、暑い夏にぴったりの爽やかな味わいが特徴の「シャンドン ガーデン スプリッツ」とともにお楽しみいただけるCHANDON GARDEN SPRITZ サマー プロモーション「Cocktail Hour with CHANDON」を開催しております。

Cocktail Hour with CHANDON

カクテルアワーとは自分の好きな時間にプレミアムなドリンクと共に楽しむ時間のこと。ルールにとらわれず自由に楽しめるシャンドンだからこそ、この夏「シャンドン ガーデン スプリッツ」はカクテルアワーに最適です。晴れやかな気分の時に、ちょっとした友達との集まりに、氷さえあればすぐに楽しめる、カクテルのようなスパークリングワインです。オレンジをモチーフにしたデコレーションが施された店内で、「シャンドン ガーデン スプリッツ」にオレンジスライスとローズマリーを添えた、“パーフェクトサーブ”を提供いたします。青空の下で心地よい風を浴びながら「シャンドン ガーデン スプリッツ」がお届けする、心躍る爽やかな夏をぜひお楽しみください。

氷を入れて楽しむ夏の新定番「シャンドン ガーデン スプリッツ」

「スプリッツ」とは、オレンジとハーブを原料とするリキュールとスパークリングワインを炭酸水で割った、ヨーロッパで高い人気を誇るイタリア生まれのカクテルです。そんな”スプリッツ”にインスパイアされて造られた、氷を入れて注ぐだけで簡単に楽しめる、新感覚でユニークなスパークリングワイン「シャンドン ガーデン スプリッツ」は、「シャンドン ロゼ」に、世界最高級のテロワールから厳選されたネーブルオレンジやブラッドオレンジの果皮を乾燥させ、ハーブやスパイスとともに浸漬させる独自のレシピでつくられた「ビターズ」がブレンドされています。アロマティックでありながら、後味をスッキリさせる繊細な爽やかさも感じられるバランスの取れた味わいが特長的です。人工甘味料や人工着色料を一切使用せず天然素材を使用しているため、自然な風味と深い味わいが印象的。スッキリとした甘さと氷を入れるスタイルがユニークな、暑い夏にぴったりのスパークリングワインです。

CHANDON

■ 「Cocktail Hour with CHANDON」 概要



- 開催期間：2024年5月1日(水)～10月31日(木)

※各店舗順次開催いたします。

シャンドン サマー プロモーション

公式ウェブサイト：

<https://www.mhdkk.com/brands/chandon/special/gardenspritz/>

オフィシャルハッシュタグ：#シャンドン #CHANDON

#オレンジサマー #カクテルアワー #CocktailHour

#ガーデンスプリッツ #GARDENSPRITZ

□ TOKYO WATER TAXI

特別仕様の船内でシャンドンが贈る極上のカクテルアワーをお楽しみください。クルーズの後は人気レストラン「BERTH ONE」でお食事も。

- 期間：2024年6月10日(月)～9月30日(月)
- 集合場所：東京都港区海岸2丁目7-104 Hi-NODE
- 運航日：金曜、土曜、日曜限定
- 電話番号：☎ 03-6673-2528
- URL：<https://water-taxi.tokyo/moet-chandon-cruise/>



□ ヒルトン東京

ルーフトップテラスにて5月9日より9月中旬まで開催。高層ビル群が煌めく夏の夜。シャンドンと共に開放感をお楽しみください。

- 期間：2024年5月9日(木)～9月30日(月)
- 住所：東京都新宿区西新宿6-6-2 7F ルーフトップテラス
- 営業時間：月～土・祝前日 17:00～22:00 / 日曜・祝日 15:00～20:00
- 電話番号：☎ 03-3344-5111
- URL：<https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/restaurants/beer-garden-2024>



□ ANA インターコンチネンタル ホテル 東京

夏の太陽の下、爽やかな風を感じながら、シャンドン ガーデンスプリッツをお楽しみください。

- 期間：2024年6月15日(土)～9月30日(月)
- 住所：東京都港区赤坂1-12-33 4F ガーデンプール
- 営業時間：10:00～22:00 (3部制)
- 電話番号：☎ 03-3505-1111
- URL：<https://anaintercontinental-tokyo.jp/>



CHANDON

□ プルマン東京田町【レストラン KASA】

テラスが心地よい季節、爽やかな風を感じながらシャンドンと共に
極上のカクテルアワーをお楽しみください。

- 期間 : 2024年6月1日(土)～9月30日(月)
- 住所 : 東京都港区芝浦3-2-21 プルマン東京田町2F
- 営業時間 : 7:00 - 21:30 (L.O. 20:30)
- 電話番号 : ☎ 03-6400-5855
- URL : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/kasa/>



□ ヒルトン広島

『夏のガーデンテラス』を6月1日より8月31日まで開催。
シャンドンの泡と爽やかな風を感じながらカクテルアワーをお楽しみください。

- 期間 : 2024年6月1日(土)～8月31日(土)
- 住所 : 広島県広島市中区富士見町11-12
6F オールデイダイニング「モザイク」
- 営業時間 : ランチ 11:30～14:00 /ディナー 18:00～22:00 (L.O.21:30)
- 電話番号 : ☎ 082-243-2700
- URL : <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/1p/mozaik-summer-garden-terrace>



□ ホテルインディゴ犬山有楽苑

夏のテラスで、シャンドンの泡と爽やかな風が演出する、カクテルアワーを
お楽しみください。※シャンドン ブリュットとロゼのみの販売となります。

- 期間 : 2024年6月8日(土)～9月30日(月)
- 住所 : 愛知県犬山市犬山北古券103-1
- 営業時間 : 17:30～21:00 (L.O. 20:30)
- 電話番号 : ☎ 0568-61-2211
- URL : <https://inuyama.hotelindigo.com/>



CHANDON

■ 商品概要

シャンドン ガーデン スプリッツ

シャンドン ロゼと独自レシピのオレンジビターズとのブレンドで造られる、スプリッツの世界に「自然」を取り入れたユニークなスパークリングワイン。天然素材のみを使用し、人工香料、人工着色料は一切使用していないため、素材本来がもたらす自然な味わいがそのままお楽しみいただけます。

ネーブルやブラッドオレンジとハーブ、スパイスをブレンドしたフルーティーかつスパイシー、フローラルでプリオッシュな香りが特長です。天然素材を使用しているため、ピリッとしたオレンジの苦味や酸味、フレッシュさが感じられます。

◇ アルコール：12.5%

◇ 容量：750ml

◇ 価格：3,650円（税抜）

◇ ブドウ品種：ピノ・ノワール65% シャルドネ29% ピノムニエ6%

◇ 産地：オーストラリア

テイastingノート

爽やかな口当たりでありながらアロマティックで、後味をすっきりさせる苦味も感じられる、バランスのとれた味わいを持つスパークリングワイン。

オススメの楽しみ方「パーフェクトサーブ」

1. 大きめのグラスに「シャンドン ガーデン スプリッツ」を150ml注ぎます。
2. 氷を3～4個入れます。
3. 輪切りにしたオレンジとローズマリーを1枝飾り、完成です。

ピクニックやBBQ、テラスパーティーなど、カクテルアワーからお食事まで、肩ひじ張らずに気軽にお楽しみください。

シャンドン ガーデン スプリッツ公式ウェブサイト

<https://mhdck.com/brands/chandon/special/gardenspritz/>

■ 「シャンドン ガーデン スプリッツ」について

ヨーロッパで大流行中の「スプリッツ」は、日中に楽しめるイタリア生まれのカクテル。スパークリングワインにオレンジリキュールと炭酸水を合わせて作られます。語源はドイツ語の「シュプリッツェン(= はじける)」で、その名の通り、ワインの中でソーダの泡が踊るようにはじける味わいが特徴的。

新しいことにチャレンジし続けるパイオニア精神を持つシャンドンは、「スプリッツ」をコンセプトに、氷を入れて注ぐだけで、簡単に楽しめる新感覚でユニークなスパークリングワイン「シャンドン ガーデン スプリッツ」を2022年4月に発売いたしました。「スプリッツ」の世界に「自然」を取り入れたユニークなスパークリングワイン。「シャンドン ロゼ」に、世界最高級のテロワールから厳選されたネーブルオレンジやブラッドオレンジの果皮を乾燥させ、ハーブやスパイスとともに浸漬させる独自のレシピでつくられた「ビターズ」がブレンドされています。スパイシーな香りとともに、オレンジの豊かな味わいを楽しむことができ、オレンジの酸味・フレッシュ感とともに後味をスッキリとまとめる繊細な苦みのバランスが新しく、特徴的。人工甘味料や人工着色料を一切使用せず天然素材を使用しているため、自然な風味と深い味わいが印象的。氷を入れて楽しむスタイルは、夏にぴったりのスパークリングワインです。



CHANDON

■「CHANDON シャンドン」について



シャンドンは未開の土地で卓越したスパークリングワインを造るという
ヴィジョンと勇気をもったパイオニア精神のもと 1959年、モエ・エ・シ
ヤンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギュエが
アルゼンチンにて創業。以来世界6カ国4大陸（ブラジル、
カリフォルニア、オーストラリア、中国、インド）の選び抜かれた
土壤にワイナリーを開拓し、フランスから受け継がれた伝統的製法と
ともに、しきたりや慣習を超え様々な國や文化の特長・新たな技術を
織り交ぜながら、高品質のプレミアム スパークリングワインを世界中に
お届けしています。

シャンドン公式サイト：

<https://www.mhdkk.com/brands/chandon/special/>

