

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が10周年  
**「SÉZANNE」にて「KRUG X FLOWER ディナー」を開催**  
 クリュッグ ラヴァーの二山 治雄さんや友利 新さんらセレブリティゲストが登場  
 クリュッグアンバサダーのダニエル・カルバート氏と神田裕行氏の特別なペアリングを楽しむ



二山 治雄さん

(左から) 神田裕行シェフ、  
ダニエル・カルバートシェフ、オリヴィエ・クリュッグ

友利 新さん

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、至高のペアリングを追求する「クリュッグ × 単一食材プログラム」の10周年を祝う特別なディナーイベント「KRUG × FLOWER ディナー」を、10月7日（月）にフォーシーズンズホテル丸の内 東京のシグネチャーフレンチレストラン「SÉZANNE（セザン）」にて開催いたしました。

クリュッグは、「ブドウ畑の各区画の個性を生かす」というメゾンのシャンパーニュ造りにおける最も重要な哲学から着想を得て、2015年より「ひとつの食材」をテーマに、食の創造性を称えるプログラムを展開。世界各地のフードシーンを牽引する、クリュッグアンバサダーの斬新で想像力豊かなアプローチにより、魅力あふれる独創的なペアリングの数々が生み出されてきました。

プログラムの10周年を記念する今年のテーマ「KRUG × FLOWER」の特別なディナーイベントは、2024年の「アジアのベストレストラン 50」の第1位にも選出された、フォーシーズンズホテル丸の内 東京の「SÉZANNE」で開催。同レストランの総料理長で、クリュッグアンバサダーも務めるダニエル・カルバート氏と、「ミシュランガイド東京」が刊行された2007年以降、17年連続三ツ星を獲得している「かんだ」オーナーシェフの神田裕行氏が、今年のテーマ“FLOWER”からヒントを得た特別なディナーが開催されました。会場には、世界的バレエダンサーの二山 治雄さん、医師の友利 新さんら数々のセレブリティーも参加。クリュッグの最新エディションや豊富なバックヴィンテージと、ダニエル・カルバート氏および「かんだ」オーナーシェフの神田裕行氏がこの日のために考案した「FLOWER」から着想を得た特別ディナーを楽しんでいました。

## ■ 「KRUG X FLOWER ディナー」に出席したセレブリティ・ゲストのコメント

### 二山 治雄さん

バレエダンサー

クリュッグのシャンパーニュは「Individuality」が特徴的で、それぞれにストーリーを感じます。どのエディションも個性が確立しているながら、それぞれが主張しすぎずダニエルシェフと神田シェフのそれぞれのお料理を最大限に引き立てているペアリングでした。特に167 エディションは華やかでコクと深みがあり印象深くいただきました。

パリに以前住んでいた頃からもシャンパーニュを愛飲していましたが、これからも日常を彩るひとときに愉しみたいと思います。



### 友利 新さん

医師

シャンパーニュというところまではどうしても導入のイメージがありましたが、お料理の最初から最後までクリュッグでいただくのは初めてで珠玉のペアリングに感激しました。特に28 エディションのロゼの上品なフレッシュさがパワフルな鹿肉に絶妙にマッチしていてロゼの印象が変わりました。様々な分野でご活躍のクリュッグラヴァーの方々が集う会は一期一会で、クリュッグは文化的な方々に愛されるクリエイティビティあふれるシャンパーニュだとなお一層感じました。



## ■ イベントの様子



## オリヴィエ・クリュッグのコメント：

(クリュッグ家6代目当主／メゾン クリュッグ ディレクター)

単一食材プログラムが生まれた最初のきっかけは、シンプルな食材でどんなペアリングができるか、という純粋な好奇心から生まれた気軽なアイデアからスタートしました。そして最初の年はごく限られたわずかなシェフたちとの共同作業から始まりました。クリュッグには50年以上にわたりシェフとのコネクションを築いてきたという歴史があり、それはすなわちクリュッグの財産です。以来、毎年少しずつ世界のシェフたちとの輪が広がり、今では100名以上のクリュッグアンバサダーシェフに参画いただくに至りました。

今後も様々な食材を通じて、多くの素晴らしいシェフや、その先にお客様との感情的なつながりや絆を築き、喜びを共有し合える関係性を育てていけたらと思います。



## ダニエル・カルバート氏のコメント：

(「SÉZANNE」 総料理長)

今回のテーマであるフラワーとのペアリングを考案するにあたり一番大切にしていたことは、クリュッグというそれぞれに個性のあるシャンパーニュを最も引き立てることでした。四季とともに育まれてきた料理や伝統、海や山の旬の食材に囲まれ生活できる環境は世界でも日本だけです。そのような恵まれた環境にシェフという立場として身を置き、ユニークな食材プログラムに参画できるのは、とても喜ばしいことだと感じています。

クリュッグは家族や大切な友人が集まったときに愉しんでいます。



## ダニエル・カルバート氏 プロフィール

「SÉZANNE」 総料理長

1988年、イギリス・サリー出身。ロンドン、パリ、ニューヨーク、香港などの人気レストランで研鑽を積む。ミシュラン3つ星レストランであるニューヨークの「PerSe(パ・セ)」で副料理長を務め、パリの「Epicure at Le Bristol(ホテル ル ブリストル パリのメインダイニング)」、香港の「Balon(ベロン)」を経て、2020年より現職。就任後は、ユニークなビジョンや想像力で、オープンからわずか半年足らずでミシュラン1つ星を獲得、オープン2年目にしてミシュラン2つ星を2年連続で獲得、また2024年「アジアのベストレストラン50」ではベストレストランを受賞、2024年「世界のベストレストラン50」で15位に選出。



## 神田裕行氏のコメント：

（「かんだ」 総料理長）

フラワーというテーマを聞いてまず、クリュッグを想起させる華やかなイメージに合うことが大前提だと考えました。その上で、日本料理を専門にする自分にしか探せない花の香りは何だろう？と思考を巡らせました。それは僕にとっては桜でした。華やかなピノワールの香りがより一層際立つと思います。

オリヴィエとの付き合いはかれこれ30年以上にもなりますが、毎年会うたびに新たな発見と絆の深まりを感じています。



## 神田裕行氏 プロフィール

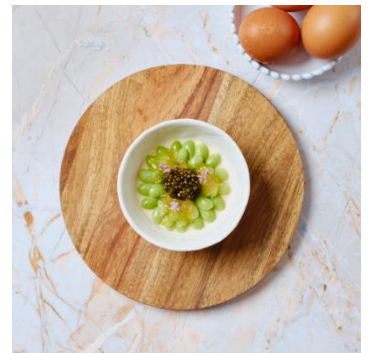
「かんだ」 オーナーシェフ

1963年、徳島で日本料理を営む家に生まれる。目と手と気持ちがとどく距離をコンセプトに、2004年「日本料理かんだ」をオープンし、今年20周年。「ミシュランガイド東京」が刊行された2007年以降、17年連続三ツ星を獲得している。

## 今後開催予定のイベント

### ■ 「Le salon privé」 成田一世氏 ディナーイベント概要

- ・ **開催日時** : 2024年11月12日（火）～16日（土）19:00～
- ・ **シェフ** : 「Le salon privé」 成田一世氏 x 笹川幸治氏
- ・ **会場** : 「Le salon privé」  
（東京都港区虎ノ門5-8-1 麻布台  
ヒルズ ガーデンプラザ A-2F）
- ・ **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション  
（375ml）2名様に1本付き
- ・ **人数** : 各日14名様限定
- ・ **価格** : 50,000円（消費税・サービス料別）
- ・ **予約方法** : 予約方法：2名1組で、OMAKASEから予約  
[https://yoyaku.at/lesalonprive\\_collaboration\\_event](https://yoyaku.at/lesalonprive_collaboration_event)  
（3名以上応相談 tel.03-5422-1270）
- ・ **内容** : 「Le salon privé」 成田一世氏による今回だけの限定コースには、同じくクリュッグアンバサダーの「かんだ」神田裕行氏が、今年9月にパリで行われた、「Inside Krug's Kitchen」イベントでも提供された「クリュッグ×単一食材プログラム」の食材のひとつ「エッグ（卵）」を使ったお料理「枝豆とキャビアの茶碗蒸し」を味わうことができます。パティスリーシェフ成田一世氏とキューイジーヌシェフ笹川幸治氏が作り上げる特別なメニューと、クリュッグ グランド・キュヴェのマリアージュをお楽しみください。



## 成田一世氏 プロフィール

「Le salon privé」シェフ・パティシエ

1967年青森県生まれ。高校卒業後、家業であったケーキ屋がきっかけでシェフ・パティシエの道へ。本場を知りたいと渡仏し、1999年パリの一つ星「ステラ・マリス」を皮切りに、三つ星「エノテカ・ピンクオーリ」「ピエール・エルメ・パリ」「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」など国内外の名店で腕を磨く。2007年

「NYタイムズ紙」が選ぶパンとデザート部門のBest of New Yorkを受賞。2012年帰国後「エスキス」へ。2017年レストラン（Asia's 50 Best Restaurants）にてアジアのベストパティシエ賞を受賞。2023年株式会社成田TOKYOを設立し、「LE SATINÉ」と「Le salon privé」を開業。



## 成田一世氏考案 KRUG xフラワー レシピ ピーチメルバア・ラ・ローズ

### 1-ベースシロップ

小鍋に300mlの水と砂糖を入れて火にかけ、砂糖を溶かす。鍋に100mlを残して、3つの容器に100mlずつ分ける。

### 2-桃のコンポート

取り分けたシロップの1つにシロップA用の材料を入れる。桃が入った食品用耐熱ポリ袋の中に注ぎ入れる。空気を抜くように封をする。お湯を沸かしておいた鍋の中に袋ごと入れる。袋が浮かないように、落とし蓋をする。5分間煮たら、引き上げ、氷水に入れて冷やす。このとき桃は袋に入れたままにする。

### 3-2色ゼリー

取り分けておいたベースシロップ100mlの容器2つに対して、シロップBとシロップCの材料をそれぞれ入れる。ふやかしておいたゼラチンを半分にして、各容器に入れて溶かす。氷水にあててゼリーを固める。

### 4-クロッカナーモンド

鍋に残しておいたベースシロップを火にかける。117°Cまで沸かして煮詰め、火からおろす。フランボワーズパウダーをまぶしたアーモンドを鍋に加え、スプーンでよく攪拌し、結晶化させる。

### 5-フランボワーズソース

フランボワーズ20カットに砂糖少々を加え、フォークで潰しながらソース状にする。濾し器を通して種を取り除く。



#### 材料

桃 1個（優しく洗い皮のまま耐熱ビニールに入れておく）  
フランボワーズ 10粒（半割りにしておく）  
アーモンド 30g（煎った後、細かく砕いておく）  
ドライフランボワーズパウダー 10g  
粉ゼラチン 4g

## 成田一世氏考案 KRUG xフラワー レシピ ピーチメルバ ア・ラ・ローズ

### 6-コンポートの仕上げ

袋のまま冷やしておいた桃を取り出して皮を剥く。種を除き、8個分にカットする。

### 仕上げ & おすすめの提供方法

皿の中心に桃を4カット置く。2色のゼリーを彩りよく乗せ、フランボワーズ5カットを散らす。アーモンドをパラパラと散らす。バラの花びらを、フラワーシャワーのようにまく。ミントや好みのアイスクリームを添えてアレンジしても。

### ペアリングノート

アーモンドクロッカンの風味は、クリュッグ ロゼ 28 エディションに含まれている香ばしさを引き出し、桃のコンポートやゼリーのなめらかなテクスチャーとのコントラストを際立たせます。長く続く余韻でデザートのはのかな甘みをリリースしながらも、バラの花びらを噛む度にハッとする香気が再び広がり、クリュッグ ロゼの香りとのシナジーが高まる、キャッチとリリースを楽しめるペアリングです。

### 材料

ベースシロップ  
(水 300ml、砂糖 100g)  
シロップ A :  
- ローズリキュール 25ml  
シロップ B :  
- ローズリキュール 12ml  
- フランボワーズリキュール 12ml  
シロップ C :  
- ジン 25ml  
お湯 (桃2個が入る大きさの鍋に沸かしておく)

### 仕上げ用の食材

バラの花びら  
アーモンドパウダー  
ミント  
アイスクリーム お好みで

## ■ KRUGの単一食材プログラムについて

シャンパーニュメゾン 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なる個々のワインが、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。そして、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えから、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではのアイデアが生まれ、現在は毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で活躍する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。



KRUG x FLOWER に関する詳細はこちら <https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-flower>

## ◆ クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション

クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションは、2016年の収穫期に造られました。この年は天候の良し悪しが非常に対照的で、振れ幅の非常に大きな年でした。4月から6月にかけての降雨量が平年比70%増という極端に雨の多い春には、ブドウ畑では困難な作業が続き、病害へのプレッシャーを増大させました。開花期以降は穏やかな天候が続き、ブドウ畑は回復しましたが、成熟期の終わりには熱波に見舞われました。収穫は9月9日から10月2日まで行われ、健全で典型的な状態のブドウが収穫され、ブドウの品種や原産地に関係なく、表現力と個性に富んだワインが生産されました。最終的な品種構成は、ピノノワール44%、シャルドネ36%、ムニエ20%。最終的なブレンドの42%を占めるメゾンの豊富なライブラリーからのリザーヴワインが、クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションに欠かせない奥行きと柔らかさをもたらしています。



希望小売価格：ボックス付き 46,860円（税込）

## ◆ クリュッグ ロゼ 28 エディション

クリュッグ ロゼ 28 エディションは、6つの異なる年の32のベースワインをブレンドしたもので、最も若いものは2016年、最も古いものは2010年までさかのぼります。アイとマレイユ・シュール・アイにある区画から伝統的な果皮浸漬によって抽出したピノノワールを10%ブレンドすることで、独特のスパイシーさ、色、ストラクチャーを加えています。最終的な品種構成は、ピノノワール58%、伝統的浸漬法によるピノノワール10%、シャルドネ25%、ムニエ17%。2016年のベースワインに、他の5年分のリザーヴワインがブレンドされました。最終ブレンドに占めるリザーヴワインの割合は38%。クリュッグのセラーで約7年間熟成させることで、クリュッグ ロゼ 28 エディションに独特の表情とエレガンスが生まれています。



希望小売価格：ボックス付き 67,100円（税込）

## 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、飲み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、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