

春のお出かけやホームパーティーに最適な桜色に輝くスパークリングワインとともに楽しむ 「シャンドン スプリング ホームパーティー」を開催

ウエディング&ライフスタイルプロデューサー
黒沢祐子さんが春の訪れを自宅でお祝い



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、お花見シーズンにぴったりの桜色に輝く「シャンドン ロゼ」とともに楽しむ「シャンドン スプリング ホームパーティー」を開催いたしました。

ウエディング&ライフスタイルプロデューサーの黒沢祐子さん、フードコーディネーターの中本千尋さん、プロデューサーの石田一帆さん、ファッションスタイリストのKOMAKIさんら人気インフルエンサーが集まり、「シャンドン ロゼ」を嗜みながら友人との特別な時間を楽しみました。

パーティーは乾杯の合図でスタート。色とりどりの春の草花で彩られた空間で、「シャンドン ロゼ」にマッチする水餃子やちらし寿司、苺とトマトの赤いサラダなどのお料理が振舞われました。ホストの黒沢祐子さんは、「シャンドン ロゼは、春の食材を使って、敢えてエスニックや和食、中華に合わせたいと思っていました。思考を重ねた末、今日のとっておきのシャンドン ロゼにぴったりのペアリングメニューが完成しました。気の置けない友人とリラックスして楽しむホームパーティーの食卓には特別感や華やかさがあってぴったりだと思いました。」と語りました。

CHANDON

桜と楽しむ、春のお花見に最適な「シャンドン ロゼ」

「シャンドン ロゼ」は、新鮮なイチゴやざくろ、チェリーを思わせるアロマと爽快なフィニッシュを持ち、フレッシュな風味と、伸びやかな酸味のあるスパークリング ロゼ。桜ピンクに輝く色調は、街が桜色に染まり花々が咲き誇る春にぴったりなアイテムです。きめ細やかな泡立ちが特徴で、口に含むと、赤スグリ、チェリーシャーベット、ピンクグレープフルーツのフレッシュな風味に、ヘーゼルナッツやビスケットの心地よいドライな香りが重なります。

この春、桜色に輝く「シャンドン ロゼ」を、家族や仲間、大切な人とともに存分に楽しむことのできるホームパーティーで味わってみてはいかがでしょうか。

ホームパーティーの様子

ロゼというと、どうしても甘味が強い印象があったのですが、シャンドン ロゼはフルーティーでありながらスッキリとした酸味があり新鮮な驚きでした。フレッシュさとエレガントさが共存しているので、アペロ的にも楽しめますし、お料理にも、デザートにも合わせられる万能な1本だと思いました。普段から割と自宅に友人などを招いてホームパーティーをすることが多いのですがシャンドンは今回のように様々なおもてなし料理に合わせることができるといことが新たな発見でした。

Profile:

黒沢 祐子 / Yuko KUROSAWA

ウェディング&ライフスタイルプロデューサー。2016年設立(株)YUKOWEDDING代表。これまでに約1000組以上の結婚式を手がけ、2020年鎌倉移住を機にライフスタイル事業を開始(現在東京在住)オンラインサロン「Y's room」主宰。

インスタグラムアカウント: [@yukowedding](https://www.instagram.com/yukowedding)



CHANDON

「シャンドン ロゼ」にぴったりのホームパーティーメニュー

シャンドンがおすすめする、シャンドン ロゼとベストマッチするメニューをご紹介します。ご自宅や、お花見、ピクニックなどでシャンドン ロゼと共に楽しみください。

● 水餃子 鶏肉とふきのとう 醤油とナンプラーのつけだれ

材 料	鶏ももの挽肉	200g
(4人分)	ふきのとう	1パック (6個以上)
	長ネギ	1本
	椎茸	2個
[A]	生姜	15g (10グラム微塵切り、5g擦りおろし)
[A]	塩	小さじ1/2
[A]	胡椒	少々
[A]	酒	小さじ1
[A]	醤油	小さじ1
[A]	オイスターソース	小さじ1
[A]	ごま油	小さじ1
[A]	砂糖	小さじ1
[B]	黒酢	大さじ1
[B]	醤油	大さじ1
[B]	ごま油	大さじ1/2
[B]	ナンプラー	小さじ1/4
	餃子の皮	20枚ほど



< 餃子の皮を手作りする場合 >

薄力粉	50g
強力粉	50g
ぬるま湯	50cc

< 米粉の皮の場合 >

米粉	100g
片栗粉	30g
塩	ひとつまみ
熱湯	130ml
米油	小さじ1

➤ つくり方：

1. ふきのとう、長ネギ、椎茸をみじん切りにする。
2. 生姜は10gをみじん切り、5gをすりおろす。
3. 鶏ひき肉と[A]を入れて良く混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 3を皮の枚数等分し、餃子の皮で包む。

CHANDON

- 鍋にお湯を沸かして4を入れ、4~5分茹でる。
- [B]を混ぜ合わせた黒酢たれでお召し上がりください。

<餃子の皮を手作りする場合>

- ボウルに薄力粉と強力粉を入れ、ぬるま湯をゆっくり加えてまとめる。
- まとまったら濡れ布巾をかけて30分置いて皮を形成する。
- 打ち粉をしてなめらかになるまでこね、2cmくらいの棒状に伸ばし20等分する。
- 直径9cmくらいのおきに広げる。

● 春の行楽ちらし寿司

材 料：	米	3合
(4人分)	[A] すし酢	80cc
(作る場合は酢180cc、塩20g、砂糖60gを火にかけて溶かす)		
	[A] 炒りごま	少々
	[A] 生姜の甘酢漬	10g
	サーモン(刺身用)	1パック
	車海老などのエビ	8尾
	卵	2個
	塩	小さじ1
	日本酒	小さじ1
	蓮根の甘酢漬	20g
	茗荷の甘酢漬	1本
	人参	1/2本
	干椎茸	3~4枚
	出汁	300ml
	醤油	大さじ2
	砂糖	大さじ2

彩りの飾りつけ用

-サヤエンドウ	6~10枚
-大葉	5枚
-木の芽	12枚
-ラディッシュ	1個

※大葉、木の芽、ラディッシュはなしでも可



➤ 下 準 備：

- エビは殻付きのまま日本酒と塩をかけて5-6分蒸す。
- 干椎茸を水で戻し、サイコロ切りにする。もどし汁(大さじ2)はとっておく。
- 人参は小さめのサイコロ切りにし、出汁、醤油、砂糖で3分煮て一度取り出し、椎茸の戻し汁を加え椎茸を7分ほど煮る。
- 卵はよく溶き裏ごししてから薄焼き玉子を作り、冷めてから細く切り錦糸卵にする。
- サヤエンドウをさっと塩ゆでし細切りにする。大葉は半分に切ってから細切りにする。
ラディッシュは半分に切ってから薄切りにする。
- サーモンをサイコロ切りにする。

CHANDON

➤ つくり方：

1. 米を炊き温かいうちにAと椎茸と人参の汁気を切って混ぜ合わせる。
2. 1を器に盛り付け、錦糸卵、大葉、蓮根の甘酢漬け、茗荷の甘酢漬けの順で散らし、サーモンとエビを乗せる。
3. 彩りの飾りつけをする。

- すべてのレシピ詳細はシャンドン ロゼのホームページに記載しています

シャンドン スプリング プロモーション

ウェブサイト：<https://www.mhdkk.com/brands/chandon/special/spring2025>

オフィシャルハッシュタグ：#シャンドンスプリング #CHANDONSPRING

#シャンドン #CHANDON #シャンドンロゼ #CHANDONROSE #BLOOMTOGETHER

「CHANDON ROSÉ シャンドン ロゼ」商品概要

イチゴやざくろ、チェリーのアロマに、
フレッシュでエレガントな風味が重なるスパークリング ロゼ

- ◇ アルコール度：12.5%
- ◇ 容量：750ml
- ◇ 価格：3,800円（税抜） / 4,180円（税込）
- ◇ ブドウ品種：ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 30%、ムニエ 5%
- ◇ ドザージュ：6g/L
- ◇ 提供温度：9~12°C



■ テイスティングノート

色合いは鮮やかな美しいローズピンクの色調。長く続く細やかな泡が特長。

口に含むと、赤スグリ、チェリーシャーベット、ピンクグレープフルーツのフレッシュな風味に、ヘーゼルナッツやビスケットの心地よいドライな香りが重なります。クリーミーな口当たりには伸びやかな酸味があり、バランスの良い豊かな風味と、エレガントで爽やかな味わいが楽しめます。

■ フードペアリング

トマトやベリーの味わい、グリルしたフードとマッチします。

■ 「シャンパン&スパークリングワイン世界選手権2024 Best Australian Sparkling Wine受賞」

国際的に有名な作家のトム・スティーブソン氏が立ち上げた世界で最も権威のあるワインコンペティションの1つで、世界中のシャンパンとスパークリングワインをブラインドテイスティングにて、公正に審査します。毎年ロンドンで開催されているこのコンテストは、現在11年目を迎え、参加数と評価が年々増加しています。シャンドン ロゼは、Best Australian Sparkling Wineを受賞しました。



CHANDON

▪ 販売先

モエ ヘネシー公式ヤフー店：<https://shopping.geocities.jp/moet-hennessy-s1/chandon/index.html>

楽天市場 モエ ヘネシー 公認店：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/moet-hennessy-store/chandon/index.html>

全国の一部百貨店及びスーパーマーケット、他

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・シャ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）の選抜された土壌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
な国や文化の特長・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/spring2025>

Instagram：

<https://www.instagram.com/chandonaus/>

