

Press Release

フランスで一番愛されているシャンパーニュ<ニコラ・フィアット>  
今年のお花見は季節限定の"SAKURA"ボトルで乾杯！



ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ "SAKURA"

フランスで一番愛されているシャンパーニュブランド<ニコラ・フィアット>の季節限定ボトル「ロゼ ファースト ブルーム オブ "SAKURA"」が今春も有名ホテルにてお楽しみいただけます。

この季節ならではの桜を配したボトルデザインと、ロゼの桜色がお花見気分を盛り上げてくれる限定シャンパーニュです。3年熟成のシャンパーニュの長く続く繊細な泡と華やかな香りが贅沢なひとときを演出します。フェア実施ホテルでは、ボトル提供とともにバイザグラスでもご注文いただけます。

「ロゼ ファースト ブルーム オブ "SAKURA"」は、桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかなロゼシャンパーニュで、シャンパーニュ地区全体の20から50の単一クリュから厳選したブドウをブレンドしています。ブレンドの16%を占める赤ワインの表情豊かなフルーツの味わいがプラスされ、ラズベリー、イチゴなど赤系果実の香りが長く続きます。洗練されたイキイキとしたストラクチャーのなかから透き通るようなフレーバーが漂い、フルーティーで繊細な心地よい味わいをご堪能いただけます。

四季を楽しみ、贈り物を大事にする日本の文化にインスパイアされた、桜モチーフのギフトボックスもご用意しています。お花見ピクニックやホームパーティー、卒業や就職、昇進のお祝いにも最適です。

今春は、ニコラ・フィアットで大切な方々とお祝いしませんか。

## 2024 春 “SAKURA” フェア開催ホテル一例

ホテル インターコンチネンタルホテル 東京ベイ

名称：ニコラ・フィアット シャンパーニュフェア

期間：3月1日（金）～4月30日（火）

フェア開催場所：ハドソンラウンジ、ニューヨークラウンジ、  
ファインダイニング ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング  
ジリオン、鉄板焼 匠、シェフズ ライブ キッチン、レインボーブ  
リッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン、イン  
ルームダイニング

オフィシャルウェブサイト：<https://www.interconti-tokyo.com/>

フェアウェブサイト：[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/nicolas-feuillatte\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/nicolas-feuillatte_2024.html)



ホテル インターコンチネンタルホテル 東京ベイ  
「ニコラ・フィアット シャンパーニュフェア」

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

名称：“SAKURA” Champagne Fair

期間：3月1日（金）～4月下旬 \*なくなり次第終了

フェア開催場所：ダイニング&バー ラヴァロック

オフィシャルウェブサイト：<https://www.cytokyo.com/restaurant/menulavarock.html>

## 2024 春 “SAKURA” が買えるお店一例 \*在庫によって販売状況は異なります。

エノテカ

<https://www.enoteca.co.jp/item/detail/NS1600070>

## ニコラ・フィアット 「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」



ニコラ・フィアット  
ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”  
カートン入り

商品名：ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”

容量：750ml

参考小売価格：ボトル 9,350 円（税込み）カートン入り 9,625 円（税込み）

産地：フランス シャンパーニュ地方

コート・ド・ブラン、セザンヌ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

セパーージュ：45%ピノ・ノワール、10%シャルドネ、45%ムニエ

熟成：3年

輸入販売元：日本酒類販売株式会社

## Nicolas Feuillatte（ニコラ・フィアット）について

1976年に設立した<ニコラ・フィアット>は、自由な発想で、“特別な時だけでなく、ちょっと贅沢したい日常にシャンパーニュを楽しむ”という新たなシャンパーニュ文化を創り出しています。

創業者のニコラ・フィアットとアンリ・マッカールは高品質のシャンパーニュをできるだけ多くの人の日常に届けることを使命とし、設立から30年間でフランス No.1、世界で No.3 の販売数を達成しました。

この、短期間で目覚ましい成長を支えているのが、シャンパーニュの大規模メゾンでは珍しい協同組合というビジネスモデルです。世界最大の5,000を超える協力農家との緊密な関係のおかげで、常に高品質のブドウを使用することができます。そしてメゾンと農家は、環境問題に関する定期的な情報交換や土壌研究、研修、技術支援を通じてシャンパーニュ地方のブドウ栽培を持続可能にするための努力を続け、サステナブルなビジネスモデルを構築しています。

公式ウェブサイト：<https://www.nicolas-feuillatte.com/jp/>

公式 Instagram：@nicolasfeuillatte\_jp [https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte\\_jp/](https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte_jp/)

公式 X（旧 Twitter）：@Feuillatte\_jp [https://twitter.com/feuillatte\\_jp](https://twitter.com/feuillatte_jp)

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/Champagne.Nicolas.Feuillatte.Japan>

**\*画像はこちらよりダウンロードください。**

<https://bit.ly/3uH6OLu>

<お問い合わせ先>

一般のお客様から：

商品に関して（クレジット表記）

ブランド表記：ニコラ・フィアット

問い合わせ先：日本酒類販売株式会社

TEL: 0120-866-023 / フォーム：<https://www.nishuhan.co.jp/contact/>

メディアから：

ニコラ・フィアット PR 担当 キャンドルウィック株式会社 新村、橋爪

TEL: 03-6261-6050 / Email：[nicolas@candlewick.co.jp](mailto:nicolas@candlewick.co.jp)