

Press Release

フランス No.1 シャンパン ニコラ・フィアット
丸ビル7店舗で七夕レストランフェア開催
～ 大人の七夕はシャンパンで星に願いを ～



<ニコラ・フィアット>七夕レストランフェア開催

フランス人が一番飲んでいるシャンパンブランド<ニコラ・フィアット>は、七夕にシャンパンを飲みながらゆっくりと過ごすことを提案しています。今年は、7月1日（土）から7月15日（土）まで、東京丸の内の丸ビルレストラン7店舗にて「<ニコラ・フィアット> 七夕レストランフェア」を開催します。

フランスではシャンパンを飲むことを、きらめく無数の泡にかけて“星を飲む”と表現します。ニコラ・フィアットのエンブレムにも卓越性とラグジュアリーを表す「星」が配されています。

参加レストランはフレンチから和食、焼肉まで全7店舗。フラッグシップシャンパン“レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット”に合わせたペアリングメニューを各レストランでお楽しみいただけます。

7月1日（土）、2日（日）の週末には丸ビル1Fのイベントスペース、マルキューブにてイベント「七夕シャンパン！ニコラ・フィアット」も開催いたします。

今年の七夕は、大切な方と一緒に星に願いをかけてゆっくりとシャンパンを楽しみませんか。

イベント概要

- イベント名：<ニコラ・フィアット> セタレストランフェア
- 日時：2023年7月1日（土）～7月15日（土） *店舗によって、会期延長
- 場所：丸の内ビルディング（東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 各レストラン）
- キャンペーンサイト：<https://www.nicolas-feuillatte.com/jp/magazine/-n11>

- 参加レストランとペアリングメニュー：

① AUXAMIS TOKYO <https://auxamis.com/tokyo>

メニュー名：真鯛とムール貝のタルタル エッセンスのジュレ 雲丹を添えて（デギュタシオンコース内メニュー）
繊細な仕上がりのシャンパーニュに合わせ、真鯛、潮の香としてムール貝、酸とミネラルの要素としてムールのジュレ、雲丹で全体をまとめた一皿。

シャンパン：グラス/ボトル提供



② Sens & Saveurs <https://www.hiramatsurestaurant.jp/sensetsaveurs/>

メニュー名：宮古産ムール貝/ファルシとアイスクリーム/
初夏の薬味（全コースのアミューズとしてご用意しております）
岩手県宮古産のムール貝の中に初夏の薬味のみょうがや生姜と一緒に秋田県のいぶりがっこを入れ、カリカリとした食感と燻製香をアクセントにしております。ムール貝の旨味たっぷりのアイスクリームと爽やかなハーブと共に
お楽しみ下さい。

シャンパン：グラス/ボトル提供



③ ザ フロントルーム <https://www.huge.co.jp/restaurant/cafe/thefrontroom>

メニュー名：無花果とリコッタチーズのフレンチトースト
（グラスシャンパンとのペアリング）

フレッシュな無花果、自家製の無花果ジャム、リコッタチーズのクリームで、甘みと酸味を楽しめるフレンチトースト。

シャンパン：グラス提供



④ グリル満天星 丸ビル店 <https://marubiru.manten-boshi.com/>

メニュー名：対馬産天然「黄金あなご」のフリット
トリュフの香るじゃがいも添え

対馬西沖深海 200m で獲れる天然のあなご。肉厚で弾力のある食感が特徴のあなごをフリットにし、タルタルソースで召し上がっていただきます。

シャンパン：グラス提供



⑤ 焼肉トラジ 丸ビル店 <https://www.ebisu-toraji.com/shop/tokyo23/chiyoda/marubiru/>

メニュー名：極みユッケ-真空低温調理-

丁寧に真空低温調理した和牛もも肉。お酒にもよく合う人気の一皿です。ぜひシャンパンと一緒に楽しみください。

シャンパン：ボトル提供



⑥ 灘の酒と和食 御影蔵 <https://shop.newtokyo.co.jp/mikagekura/marunouchi/>

メニュー名：ハモの天ぷら

フレッシュでいきいきとした、ニコラ・フィアットのシャンパンと旬の鱧をお楽しみいただけます。

シャンパン：グラス提供



⑦ SAKE COLLECTIVE & SPIRITS <https://www.marunouchi.com/tenants/10332/index.html>

メニュー名：信州味噌屋のクリームチーズ味噌漬

とろける濃厚な味わいのクリームチーズは、シャンパンとも相性抜群！仕上げに添えたミックススパイス「デュカ」のオリエンタルな風味もクセになります。

シャンパン：グラス提供



フラッグシップシャンパン 「レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット」



ニコラ・フィアットのスタイルを完璧に体現したフラッグシップシャンパン。セラーで十分に熟成を重ねることで魅力的に成熟し、完成されたスタイルと調和、真のシャンパーニュが備えている生命力を、余すところなく楽しめるフレッシュでイキイキとしたシャンパンです。

芳醇な洋ナシとみずみずしいアプリコットのアロマが見事に溶け合い、たっぷりのきめ細かな泡に弾け、時間が経つほどにその本当の魅力が解き放たれます。複雑な味わいの中に素朴さがあり、爽やかで情熱的。対照的な風味とも見事にマッチングします。

おすすめのマリージュ：スモークサーモントースト、スズキの刺身、エビとコリアンダーのソテー、魚のコナッツミルク包み、ルバーブのタルトタタン、生春巻き など

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
セパージュ	40%ピノ・ノワール、20%シャルドネ、40%ムニエ
熟成	4年
輸入販売元	日本酒類販売株式会社
販路	SAKE COLLECTIVE & SPIRITS（丸ビル地下1階エリア「マルチカ」内）、Amazon、楽天市場、その他小売店、飲食店など

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ンを楽しむ”という新たなシャンパン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ン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年間でフランスで第1位、世界で第3位、アメリカで第4位の販売数を達成しました。

この、短期間での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/

公式 Twitter：@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/3NBjI47>

一般のお客様からのお問い合わせ先：

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 <https://www.nishuhan.co.jp/contact/>

レストランフェア、およびメディアからのお問い合わせ先：

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 / e-mail: nicolas@candlewick.co.jp