

Press Release

## 日本初！ニコラ・フィアットのホテルルームが誕生 「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」



ニコラ・フィアット オリジナルキュヴェールーム

フランスで最も飲まれているシャンパーニュブランド<ニコラ・フィアット>のオリジナルキュヴェールームが1月13日（土）、大阪・心斎橋の「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」に誕生しました。同ホテルは、シャンパーニュ業界のパイオニア・山本一人氏をプロデューサーに迎え、11のシャンパーニュ・メゾンが参画する世界初となるオフィシャル・シャンパーニュ・ホテルです。エントランスからオシャレな隠れ家のように、遊び心溢れる造りとなっています。

ニコラ・フィアットは、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、「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」という新たなシャンパーニュ文化を創り出しています。シャンパーニュ地方の約1/3をカバーする、5,000を超えるブドウ栽培家による協同組合というビジネスモデルで、創業から30年で、フランスでNo.1、世界でもNo.3の売上を達成しています。

ニコラ・フィアットをイメージして造られたオリジナルキュヴェールームでは、メゾン最長となる熟成10年のヴィンテージシャンパーニュ「パルム・ドール ブリュット 2008」が1室につき1本提供される他、ブランドのオリジナルグッズや全6種類\*を揃えた特別セラーをご用意しています。客室は白を基調とした洗練されたスタイリッシュなデザインで、黒真珠の首飾りにインスピレーションを得たパルム・ドールの特注ボトルが存在感を放ちます。客室電話には「CHAMPAGNE PLEASE! (シャンパーニュ プリーズ)」のボタンが付いており、他メゾン含めお好みのシャンパーニュをバイザグラスでご注文いただけるサービスも。毎月ラインアップが異なり、今月は「パルム・ドール ブリュット 2008」もお楽しみいただけます。



ニコラ・フィアット ルームキー



「CHAMPAGNE PLEASE!」ボタン付き客室電話

「パルム・ドール ブリュット 2008」は選り抜きのグラン・クリュのブドウをブレンドしており、特にモントーニュ・ド・ランス産ピノ・ノワールのミネラル感が、モンゲー産のトロピカルなシャルドネと融合しています。IWSC 2021（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）では、ゴールドを受賞しており、セラーマスターのみがブレンドに携わる、最高峰の作品で、ブランドの実力と独創性を物語る高貴で質の高いシャンパーニュです。繊細で複雑なシャンパーニュのアロマを感じながら、贅沢な時間をお過ごしいただけます。

\*取り扱い商品（全6種類）：レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット、レゼルヴ・エクスクルーシヴ ロゼ、コレクション ヴィンテージ ブラン・ド・ブラン 2017、パルム・ドール ブリュット 2008、パルム・ドール ロゼ インテンス 2008、パルム・ドール ゴールド

また、2階に併設された鮨レストラン「AWA SUSHI」では、お鮨と11メゾンの各種シャンパーニュのマリアージュをご堪能いただけます。ニコラ・フィアットからは、お部屋にご用意している6種に加えて「グラン・クリュ ブラン・ド・ノワール 2014」もお楽しみいただけます。

\*完全予約制。ご宿泊のお客様以外もご利用可能。

【ニコラ・フィアット オリジナルキュヴェールーム概要】

客室：Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新 9階

定員：定員 1～4名

広さ：51㎡

提供シャンパーニュ：パルム・ドール ブリュット 2008

料金：2名1室1名あたり 48,015円～

ニコラ・フィアットルーム公式サイト：

<https://www.cuveej2.com/r09/>



ニコラ・フィアット パルム・ドール ブリュット

展開商品一覧（「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」）：



レゼルヴ・エクスクルーシヴ  
ブリュット



レゼルヴ・エクスクルーシヴ  
ロゼ



コレクション ヴィンテージ  
ブラン・ド・ブラン 2017



グラン・クリュ  
ブラン・ド・ノワール 2014



パルム・ドール ブリュット 2008



パルム・ドール ロゼ インテンス



パルム・ドール ゴールド

### 【「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」 施設概要】

施設名：Cuvee J2 Hotel Osaka by 温故知新

所在地：大阪市中央区南船場2丁目6-7

アクセス：心齋橋駅（御堂筋線、長堀鶴見緑地線）徒歩7分、  
長堀橋駅（長堀鶴見緑地線、堺筋線）徒歩4分

敷地面積：156.08 m<sup>2</sup>

階数：地上14階

部屋数：11室（4～14階各1室）

全室エネタイムバス付

公式サイト：<https://www.cuveej2.com>

Instagram：[https://www.instagram.com/okcs\\_cuveej2\\_tisser\\_official/](https://www.instagram.com/okcs_cuveej2_tisser_official/)

X（旧Twitter）：[https://twitter.com/okcs\\_j2\\_tisser](https://twitter.com/okcs_j2_tisser)



「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」 外観

### 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/3NXptZX>

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/>

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 / Email: [nicolas@candlewick.co.jp](mailto:nicolas@candlewick.co.jp)