

泡の帝王

KRUG NIGHT (クリュッグ・ナイト)

待望の第2回を日本で一番安価にシャンパンの
帝王「KRUG(クリュッグ)」が楽しめる
Champagne Restaurant 「ザ・スイート銀座」にて開催!!

ザ・スイート銀座(英名表記: The Suite GINZA/東京都中央区銀座7-3-7)では、2016年9月16日(金)にKRUGのブランド・アンバサダーで日本語が堪能なティモシー・ベック氏が講師を務め、「KRUG NIGHT」と称してKRUGと秋の旬の食材を使ったお料理のマリアージュを美しいシャンソンの音色とともに楽しみいただけるイベントを開催いたします。シャンパーニュを味わうシーンでの歓びを高めたり、各々の想いや感情を深めたりと、KRUGの楽しみ方を体感していただけるチャンスです。これからKRUGブランドについて知識を深めたい方には入門編として、そしてKRUG 愛好家の方にとっても、シャンパーニュの味わいに新たな世界観が広がるひとときを満喫していただけます。おひとり様をはじめ、カップルやシャンパーニュがお好きなお仲間同士でぜひご参加いただきたい同イベントの概要は以下のとおりです。

■ KRUG NIGHT 概要

- 日時/2016年9月16日(金) 開場18:30/19:00~22:00
- 料金/お一人様 18,000円(税・サービス料込)
料金に含まれるもの コース料理、KRUGを3GLASS、ミュージックチャージ
- 場所/ザ・スイート銀座 〒104-0061 東京都中央区銀座7-3-7 ブランエスパ銀座11階
- 申込/TEL.03-6228-5466
<http://thesuite-ginza.com/restaurant/fair>
(HP特典有り お一人様 18,000円▶13,000円)

本件に対する
お問い合わせ先

バリューマネジメント株式会社
広報担当: 木村 真奈美 Tel 03-5224-3550 / press@vmc.co.jp





■ シャンパンの帝王「KRUG」

フランス北部の街に拠点を構えるシャンパンメーカー「KRUG」。数あるシャンパーニュの中でも最高級であると認知されており、品質に対する真摯なこだわりによって「シャンパンの帝王」と称されているシャンパンメーカーです。「シャンパンはKRUGのものしか飲まない」という熱心な愛好家も多く、愛好家たちはクリュギストと呼ばれており、フランスのみならず世界各国に存在しています。

■ 「KRUG」の歴史

「KRUG」は1843年にドイツ出身のヨーゼル・クリュッグによって立ち上げられました。「KRUG」のシャンパンは早くから頭角を現し、19世紀後半にはフランス国外にまでその名を轟かせており、イギリスでは高値で売買される程でした。第二次世界大戦後には、年代の異なるワインをブレンドして醸造する製法を確立し、シャンパンに新たな風を起こしました。1999年にモエヘネシー・ルイ ヴィトン (LVMH) のグループに入りましたが、伝統的な製法は今なお守られています。「KRUG」のシャンパンは、厳選されたブドウを用いているのはもちろんですが、一次発酵に手間のかかる伝統的な製法を今なお守り続けています。それは、225Lのバリックと呼ばれるフレンチオークの小樽を使用して醸造する製法であり、天候に左右されやすく、様々な要素によってシャンパンの出来が左右されることから、「交響曲」と呼ばれています。

講師 テイモシー・ベック Timothy Beck

オーストラリア南オーストラリア州 パロッサヴァレー出身。100年以上続く葡萄園の四代目当主で、幼少の頃からワインに囲まれ、ブドウとともに育った。世界最高峰の醸造学で有名なアデレード大学で醸造学を修めたワインメーカーでもあり、オーストラリアを代表するワイナリー、エルダートン等にて経験を積んだ。日本に居を構え、名門ワインスクール「アカデミー デュ ヴァン」にて講師も務め、コンサルティングやワインプロデュースなど多方面で活躍中。ワインを愛する情熱と姿勢、世界のマーケット事情に深い見識を有す稀有なスペシャリストである。



■ ザ・スイート銀座について

ザ・スイート銀座は、日本で一番安価に至高のシャンパン「KRUG(クリュッグ)」が楽しめる Champagne Restaurant フレンチレストランです。フランス料理の技法に和の要素を取り入れた多彩なメニュー。使用される食材は、日本中から築地に届く最高の鮮魚、地場野菜から有機栽培のもの。調味料にもこだわっており、中でもバターはフランス産 エシレバターをはじめ、ヨーロッパブランドの最高品質のものを用いています。

本件に対する
お問合わせ先

バリューマネジメント株式会社

広報担当：木村 真奈美 Tel 03-5224-3550 / press@vmc.co.jp

 VALUE
MANAGEMENT