

# MOËT & CHANDON

PRESS RELEASE

2025年7月8日

シャンパンに氷を浮かべる「LA PISCINE ラ・ピシーヌ」スタイルのモエ・エ・シャンドンアイス アンペリアルで

## フレンチシックに愉しむ夏のモエ・エ・シャンドン

お披露目イベントに板谷由夏さん、すみれさん、一ノ瀬颯さんが浴衣姿で登場

7月初旬よりCÉ LA VI TOKYO（東京・渋谷）にてサマープロモーションを開催



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）の取扱いブランドであるシャンパンメゾンモエ・エ・シャンドンは、フランスのライフスタイルを演出するフレンチシックな空間で、氷を浮かべて味わう爽やかなシャンパン「モエ・エ・シャンドンアイス アンペリアル」を愉しむモエ・エ・シャンドンのサマープロモーションを各地で開催いたします。

7月4日（金）には、CÉ LA VI TOKYO（東京都渋谷区）にてお披露目イベントを開催。フランスの「粋」と人々の「つながり」を象徴する、タイムレスな求心力を持った「フランスのキオスク」をテーマに、爽やかな赤と白が映える夏のオアシスのようなフレンチシックな空間で、浴衣に身を包んだゲストのすみれさん、板谷由夏さん、一ノ瀬颯さんらが登場、フランスと日本の「粋」が交差する涼やかな夏のひとときをいち早く味わいました。

ゲストがこの日愉しんだのは「アイス アンペリアル」。シャンパンに氷を浮かべて愉しむ「LA PISCINE ラ・ピシーヌ」スタイルのために造られた、爽やかなツイストの効いた遊び心溢れるシャンパン。涼やかに、楽しいつながりを誘う夏のひとときを演出するモエ・エ・シャンドンのカジュアルシックなフレンチサマーは、7月初旬より順次、全国各地のホテルやレストランでお楽しみいただけます。

# MOËT & CHANDON

## ■ ゲストのコメント

### 板谷由夏さんコメント

夏のスタートにぴったりなイベントで、「夏が始まるな」というワクワク感が感じられ、浴衣を着ることでより一層季節感を楽しむことができました。今回は、モエ・エ・シャンドンの“泡”をイメージして絞りの浴衣を選び、ブランドのアクセントカラーでもある赤を意識して赤い帯を合わせてみました。もともとシャンパンが大好きなのですが、氷を入れて楽しむアイス アンペリアルスタイルもとても素敵で、これからますますさらに多くの方に親しまれるスタイルになると感じています。ジンジャーやミントなどを加えたアレンジは、夏のアペロタイムにもぴったりだと思いました。日頃からたくさんのお客様をお招きする機会があるので、ぜひこのスタイルで一緒に楽しみたいです。



### すみれさんコメント

会場のポイントとなっているキオスクの赤と白のコントラストがとてもキュートで印象的でした。モエのエレガントさは失わず、“かっこつけすぎてない、でも華やかなパーティー”という感じがすごく好きです。私はもともと自然やアウトドアが好きなので、こういう開放的な雰囲気、すごく気持ちよかったです。今日はすみれ色の大胆な大柄の花柄を選んでみました。

アイス アンペリアルはさっぱりとした甘さですごく飲みやすく、夏らしくレモンやライムを加えて飲むのがお気に入りでした。氷を入れてキンキンに冷えたシャンパンは暑い夏に相応しく、口当たりも柔らかな印象で、舌に泡がふわっと広がる感じが絶妙です。

気の置けない友達ともですし、ガールズナイトとか、バーベキュー、海とか、オープンエアで開放感のあるオケージョンで楽しみたいと思っています。夏は特別な時間が増える季節だから、そういう大切な時間をモエ・エ・シャンドンと共に楽しみたいです。

# MOËT & CHANDON



## 一ノ瀬颯さんコメント

会場はすごく盛り上がっていて、浴衣にシャンパン、そしてDJブースという組み合わせは、ちょっと非日常のワクワク感があって、新鮮でとても素敵でした。今回の浴衣は濃紺をベースに派手な柄が入っていて、落ち着きと夏らしさのバランスが絶妙だと思い選びました。浴衣は普段はあまり着ないですが、今日は特別な日だったので、自然と気分も上がりました。

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアルは甘口で飲みやすく、氷を入れても味が崩れない点がすごく良かったです。普通のシャンパンより冷たさが長持ちするので、ゆったり会話を楽しみながらじっくり味わうのに良さそうです。お祝い事や、何かを達成したときに仲間と一緒にシャンパンで乾杯できたら最高ですね。頑張った自分やチームへのご褒美のシャンパンが、心にも体にも嬉しい時間にな

## ■ 会場の様子



会場に登場したモエ・エ・シャンドンの「キオスク」ではガゼットやポストカードを配布



アイス アンペリアルのガーニッシュにはジンジャー、ミント、ライムを添えて



フレンチシックなトローリーではアイス アンペリアルと合わせて楽しむソルベをサーブ



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル



DJゲスト源馬さんによるパフォーマンスの様子

# MOËT & CHANDON

## ■ モエ・エ・シャンドン×CÉ LA VI TOKYO サマープロモーション

### CÉ LA VI TOKYO

「18F CÉ LA VI RESTAURANT & SKY BAR」では7月1日～9月30日まで「モエ・エ・シャンドンアイスアンペリアル」をお楽しみいただけます。息をのむような絶景が広がるシンボリックなルーフトップでモエ・エ・シャンドンとともに夏の夜を楽しみませんか。

**期間** : 2025年7月1日（火）～9月30日（火）  
**住所** : 東京都渋谷区道玄坂1-2-3 東急プラザ渋谷 18階  
**URL** : <https://www.celavi.com/ja/tokyo/>



## ■ モエ・エ・シャンドン サマープロモーション概要



この夏、フレンチシックに楽しむモエ・エ・シャンドンを体験いただけるイベントや、「モエ・エ・シャンドンアイスアンペリアル」をお楽しみいただけるレストランやホテルが登場。お楽しみください。

開催店舗の詳細情報はこちらから

<https://www.moet.com/ja-jp/news/2025-japan-summer>

## ■ PRODUCT INFORMATION 商品概要

### モエ・エ・シャンドンアイスアンペリアル

氷を浮かべて初めて完成するシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由に爽やかにシャンパンを楽しむことができるのが、アイスアンペリアル。マンゴーやグアバなど力強いトロピカルフルーツの香りに、ふくよかなネクタリンやラズベリー、そしてほのかなショウガの風味を感じることができます。果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさが絶妙なバランスで、氷を入れて楽しむための味わいを造りだしています。

- ブレンド（アッサンプラージュ）：ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 10-20%
- ドザージュ 45g/L
- セラーでの熟成期間 18か月



### モエ・エ・シャンドンアイスアンペリアル ロゼ

氷を浮かべて初めて完成するロゼシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由に爽やかにシャンパンを楽しむことができるのが、アイスアンペリアル ロゼ。モレロチェリー、リンゴンベリー（コケモモ）、クランベリーなどのフルーティーな風味、瑞々しいイチジクやネクタリンの夏の果実のような香りや食欲を刺激するザクロの香りを感じることができます。ベリーを思わせる甘さが口いっぱいに広がり軽やかに続いた後は、ピンクグレープフルーツのような旨みのある爽快なフィニッシュが広がります。

- ブレンド（アッサンプラージュ）：ピノ・ノワール 45-55%、ムニエ 35-45%、シャルドネ 5-10%
- ドザージュ 38g/L
- セラーでの熟成期間 18ヶ月



# MOËT & CHANDON



## アイス アンペリアルの“パーフェクト・サーブ”

まず、ボトルを7°Cに冷やします。そしてアイス アンペリアルを120mlを注ぎ、大きめの氷を3個加えて完成。

お好みで、薄くスライスしたジンジャーやミント、またはアイス アンペリアルにはライム、アイス アンペリアル ロゼにはオレンジのスライスを加えて、洗練された味わいを演出してください。

## ■ ABOUT MOËT & CHANDON モエ・エ・シャンドンについて

世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年の創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かのポンパドゥール夫人は、“飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ”と断言しました。またロシア皇帝アレクサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミー・モエとの間には深い友情があり、メゾンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743年の創業以来3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・フェール（職人の匠）を受け継いでいます。また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的なモエ アンペリアルから希少なグラン ヴィンテージ コレクション、また爽やかなアイス アンペリアルや優しい味わいのネクター アンペリアルとそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。



公式サイト : <https://www.moet.com/ja-jp>  
公式LINEアカウント : <https://lin.ee/aK9ulUb>  
Facebook : <https://www.facebook.com/moet.jp>  
Instagram : <https://www.instagram.com/moetchandon/>