

Press Release

～フランスで一番愛されているシャンパーニュ～
RITUEL 虎ノ門 x ニコラ・フィアット
7/16(火)～9/4(水)期間限定コラボレーション



ニコラ・フィアットコース

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”のフラグシップシャンパーニュ「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」をブーランジェリーカフェ・ブラッスリー「RITUEL 虎ノ門」にて、7月16日（火）から9月4日（水）までお楽しみいただけます。

今回は、バイザグラスとボトルはもちろん、ランチ、ディナータイムにお楽しみいただけるコラボレーションコースを期間限定でご用意。自家製ポーリエットやゴルゴンゾーラムースのハニーナッツカナッペ、ムール貝 白ワイン蒸しなど、力強さに加えて、果実味もしっかり感じられるフレッシュでイキイキとした味わいの「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」にぴったりなラインアップです。

また、8月31日（土）には、ニコラ・フィアットのキュヴェ5種類のテイस्टィンが出来る、ワークショップも実施予定。ニコラ・フィアットの日本マーケット担当者が登壇し、ブランドの魅力をたっぷりとお伝えいたします。

高い天井と大きな窓で解放感溢れる「RITUEL 虎ノ門」で、是非この夏ニコラ・フィアットのシャンパーニュで乾杯しませんか。

コラボレーションメニュー概要

期間：7月16日（火）から9月4日（水）

オフィシャルサイト：<https://www.rituel-flavorworks.com/toranomon>

ご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/rituel-toranomon/reserve>

商品名／価格（税込み）：

① ニコラ・フィアット バイザグラス 2,420円／ボトル 18,480円

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ーニュ。

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ーニュです。

② ニコラ・フィアットコース 6,600円

- 乾杯シャンパーニュ「ニコラ・フィアット」
- 前菜盛り合わせ
 - ・自家製ポークリエットカナッペ
 - ・ハモンセラーノ
 - ・ゴルゴンゾーラムース ハーニナッツカナッペ
 - ・クミンとオレンジのキャロットラペ
 - ・季節の野菜のフリッタータ
 - ・サーモンマリネのビネグレットサラダ
- ガーリックトースト
- ムール貝 白ワイン蒸し
- RITUEL オニオングラタンスープ
- チキングリル セージバターソース
- 本日のドルチェ



ワークショップ概要

日時：8月31日（土）①第一グループ：15:00-16:30 ②第二グループ：17:00-18:30

テイasting予定商品：

- ・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 2018
- ・グラン・クリュ ブラン・ド・ノワール 2015
- ・コレクション・オーガニック エクストラ ブリュット

ご予約：Instagram DM よりお問い合わせください。 https://www.instagram.com/rituel_toranomon/

*各グループ、先着8名様

フラッグシップシャンパーニュ 「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」

産地	フランス シャンパーニュ地方
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
希望小売価格	6,760円（税抜き）
輸入販売元	日本酒類販売株式会社
販路	Amazon、楽天市場、その他小売店、飲食店など

【RITUEL】

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー。厳選された小麦や、四季が織りなす旬の果物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝統的な製パン技術のもとに生地温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。

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、日本マーケットにおいて“季節と共にシャンパーニュを楽しむ”ことを提唱しています。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 No.3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 X：@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/3y84RsY>

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：輸入総代理店 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、三浦

TEL. 03-6261-6050 / e-mail: nicolas@candlewick.co.jp