

Press Release

フランス人が一番飲んでいるシャンパン <ニコラ・フィアット>
注目レストラン8店で期間限定ペアリングメニューが登場
ヒトサラ ニコラ・フィアットフェア '22-'23 開催
12/12 (月) ~1/13 (金)



ab restaurant ニコラ・フィアットでポシェした厚岸産のカキ ベーコンと柑橘のエキューム

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、12月12日(月)~1月13日(金)まで、株式会社USEN Media (USEN-NEXT GROUP) が運営する料理人掲載数 No.1 グルメメディア*『ヒトサラ』(<https://hitosara.com>) とのコラボレーションで、ヒトサラ ニコラ・フィアットフェア '22-'23 を開催いたします。

東京(6店舗)、大阪(2店舗)の計8店舗が参加する今回のフェアでは、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”に合わせて、各レストランのシェフが考案したホリデーシーズンにふさわしい、個性豊かなペアリングメニューをお楽しみいただけます。

<ニコラ・フィアット>は「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。今回のフェア参加レストランは、フレンチから和食、ステーキ、中華と多ジャンルが並び、“レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット”の「どんなジャンルのお料理にも合う」という特徴が引き出されています。シャンパンの新しい楽しみ方を発見していただける機会です。

*2018年3月東京商工リサーチ調べ

～ヒトサラ ニコラ・フィアットフェア '22-'23 概要～

■フェア公式ウェブサイト

<https://hitosara.com/areaguide/nicolas-feuillatte/>



■期間：2022年12月12日（月）～2023年1月13日（金）

■開催店舗：

①レストラン ル・ジャポン <https://www.le-japon.info/>

所在地：東京都目黒区青葉台 2-10-11 西郷山スペース GF

シェフ：中田 耕一郎氏

メニュー名：鮮魚と黒米のタルタルサラダ 有明生海苔ジュレがけ

価格：ランチ 6,600 円～ デイナー11,000 円～（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットは開業当初より使用しており、バランスがよく自身の優しい料理に合います。シャンパンの泡が海の中のイメージがあったので、海を感じられるように魚と海藻を合わせたメニューです。」



②ラ・ファソン 古賀 <https://la-f-koga.com/>

所在地：東京都渋谷区上原 1-32-5 ロイヤルテラス 103

シェフ：古賀 義英氏

メニュー名：温かい和栗のフラン カプチーノ仕立て 根パセリのクーリ エスプレッソ風味

価格：2,750 円（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットはフルーティーな果実味とすっきりした飲み心地。熟成感とまろやかな香りがあらゆる食材に合わせやすい。季節感を重視し、旬の食材を使用したメニューを考案しました。」



③ab restaurant <https://ab-yotsuya.com/>

所在地：東京都 新宿区市谷本村町 2-19 美術出版アカデミービル 1F

シェフ：大村 隆亮氏

メニュー名：ニコラ・フィアットでポシェした厚岸産のカキベーコンと柑橘のエキューム

価格：ランチ 6,600 円～ デイナー 8,800 円～（税サ別）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットは上質な感じがありながらも、軽やかで様々なシーンで楽しめます。シャンパンのうまみとカキのうまみの相乗効果を活かしたメニューです。」



④ **Restaurant TOYO Tokyo** <https://toyojapan.jp/>

所在地：東京都千代田区有楽町 1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 3F 31300

シェフ：丸山 和孝氏

メニュー名：季節のお野菜と季節の果物 24 ヶ月熟成のミモレット
チーズ バターナッツ温かいムース

価格：5,940 円～（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットのシャンパンは季節のものに合うため、素材を活かしシャンパンとバランスよく召し上がっていただけるメニューを考案しました。」



⑤ **cocon** https://www.instagram.com/cocon_kuriwaki/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D

所在地：東京都目黒区上目黒 3-8-3 千陽中目黒ビルアネックス 4F

シェフ：栗脇 正貢氏

メニュー名：もち豚のコンフィ 柘榴と黒酢、シャンパンのソース

価格：11,000 円～（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットは懐が深く、いろんなニュアンスを引っ張ってくれるシャンパン。甘酸っぱいソースを使用し中華とフランス料理の味わいも含ませたメニューです。」



⑥ **和味 大輔** <https://www.washoku-daisuke.com/>

所在地：東京都港区白金 2-6-14

シェフ：井上 大輔氏

メニュー名：れんこんのはさみ揚げとわかさぎの天ぷら

価格：3,564 円～（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットのきめ細かい泡と季節の素材の特徴を生かしたメニューです。」



⑦ **ステーキハウス 和豪** <https://www.wagou.jp/>

所在地：〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地 2-3-21

AXビル 2F

シェフ：北井 良氏

メニュー名：スイートメモリーコース

価格：13,300 円～（税込）



⑧Szechwan Cuisine & Wine YIFU 四川料理 御馥 中之島ダイビル店

<http://www.huangs-dining.com/>

所在地：〒530-6103 大阪府大阪市北区中之島 3-3-23

中之島ダイビル 3F

シェフ：黄 村宝氏

メニュー名：『美食あわび・翡翠の瞳』～海鮮白湯と麴炒め～

価格：3,300 円～（税込）

シェフのコメント：「ニコラ・フィアットは上質でバランスがよく自身の優しい料理に合う。シャンパンの香りと旨味が鮑の旨さを引き出すアクセントをイメージしたメニューです。」



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を備え、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。

商品名	Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ニコラ・フィアット レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット
容量	750ml (その他のサイズ展開：200ml、375ml、1,500ml、3,000ml、6,000ml)
価格	6,500 円（税抜）
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	Amazon、楽天市場、その他小売店、飲食店など



※本リリースの画像はこちらからご利用ください。

<https://onl.sc/QEJGDGS>

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>はシャンパーニュで最も若いメゾンだからこそその自由な発想で、“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/

Twitter 公式アカウント：@Feuillatte_jp https://twitter.com/feuillatte_jp

一般のお客様からの問い合わせ先（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合せ先

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（しんむら）、橋爪

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