



2022年2月15日

**THE THOUSAND KYOTO × 京都丹波ワイン のコラボレーション
『京都丹波シャルドネ 2020』 オリジナルラベル販売開始
【120本限定】シェフソムリエ 岩田渉セレクトの白ワイン**



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド キョウト)」(京都市下京区・総支配人:井上貴史)は、「丹波ワイン株式会社」とコラボレーションし、当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉がセレクトした白ワイン「京都丹波シャルドネ 2020」を2022年2月21日(月)よりホテル公式オンラインショップならびに館内でご提供いたします。120本限定販売でのご提供です。

京都の玄関口・京都駅前に佇むザ・サウザンド キョウトから日本ワインの良さをより多くの方に知っていただきたいという岩田 渉 シェフソムリエの想いから今回のコラボレーションが実現いたしました。豊かな緑と清らかな水が流れる京丹波町の魅力が詰まった「京都丹波シャルドネ 2020」は、ギフトや京都旅(ホテルステイ)のおともに最適です。

THE THOUSAND KYOTO限定 オリジナルラベルワイン

「京都丹波シャルドネ 2020」

料 金 : 5,700円 / 本 (税込)

販売本数 : 限定120本

販売場所 : ■ THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ

<https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/tktambawine.html>

■ THE THOUSAND KYOTO 各レストラン (KIZAHASHI / SCALAE / TEA AND BAR)

お問合せ : TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

■ THE THOUSAND KYOTO フロント

『京都丹波シャルドネ 2020』オリジナルラベルについて

京都丹波産シャルドネを使用。

丹波でのシャルドネは小粒で収量や生産量は決して多くはありませんが、凝縮感と繊細な酸味のバランスが特徴です。特に樽との相性は抜群で、フランス産小樽で樽発酵、樽熟成をし、MLF（マロラクティック発酵）、シュール・リーを行うことにより、奥深さと「旨味」が生まれます。透明感のあるピュアでフレッシュな白桃や洋ナシの香りに、穏やかに溶け込む上品なフレンチオークのヴァニラやトーストの香りが見事に調和するアロマです。なめらかなテクスチャーを持ち、繊細でありながら複雑性も兼ね揃える緻密な味わいとなっています。

<料理との相性>

日本ワインらしい穏やかな味わいの京都丹波シャルドネはフランスから和食まで幅広いジャンルの料理に合わせて楽しんでいただくことができます。クリーミーな味わいのホタテのグラタンから、ジューシーな豚肉をサクッと揚げたトンカツに塩とレモンでシンプルに。少し大きめのグラスで様々なお料理と合わせてお楽しみください。



◇ワイン情報

【タイプ】 白ワイン

【味わい】 辛口

【アルコール】 12%

【ブドウ品種】 シャルドネ 100%

【ブドウ産地】 京都府船井郡京丹波町

【容量】 750ml

丹波ワイン株式会社について

創業者の黒井哲夫氏が1979年「京都の食文化に合うワインを創る」という熱い想いを基に美しい山と水、大地の恵みがある京都府丹波町に設立したワイナリー。1984年以来6年連続でモンドセレクションのワイン部門にて金賞を受賞。

次の世代に残したい大切なものを、この場所で見つめ、はぐくみ、伝え続けていきます。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉について

1989年愛知県生まれ。同志社大学に在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4年間ワインの勉強に没頭する。大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。THE THOUSAND KYOTO が提唱する『食の魅力体験』を最上のものとするために、ワインだけでなく、食前のカクテルや食中の日本酒、食後に楽しむブランデーなど、トータルでドリンクメニューを監修・コーディネート。シェフ達の料理を更なる美味しさへと昇華させるとともに、ドリンクを通しての「ゲスト一人ひとりに寄り添う、おもてなし」で、ホテルコンセプト“パーソナル・コンフォート”を体現するひとときを提供していく。

◆主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2018年「第4回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2019年 ベルギー開催「第16回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。

2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。

2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝。



■日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】朝食 7:00~10:00 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:00 (L.O.)

【席数】席数 60 席 / 個室 3 室

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



■イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】朝食 7:00~10:00 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:00 (L.O.)

【席数】席数 110 席 / 個室 3 室

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】10:00~22:00(L.O.)

【席数】席数58席

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階数：地下 1F~地上 9F (客室：3F~9F/ 222 室)

H P：http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>



営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご覧ください。

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

