



2022年5月27日

京都の「知恵と美学」と出会い、学ぶ。THE THOUSAND SALON 第一弾 ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉のワイン学入門 北部イタリアや海のワイン、冬に飲みたい熟成ワインなど全5テーマを学ぶ



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、6月よりカルチャースクール「THE THOUSAND SALON」を定期開催いたします。千年の都・京都の知恵や美学をはじめとする、さまざまな教養やたしなみを、もっと楽しく、もっと多くの世代へ。地元の方々、ホテルに宿泊されるお客様、そして京都を楽しむすべての皆様が、つながり合う新しい場が、THE THOUSAND KYOTO ではじまります。

第一弾はホテルのシェフソムリエ・岩田 渉による「ワイン学入門」。ワインの産地やスタイルにフォーカスした5つのテーマをご用意しています。実際にテイastingしながら、世界中のワインの歴史や製法、産地の背景などをご紹介します。スクール後には、ワイングラスを傾けながら、テーマに合わせたペアリングをお楽しみいただけます。新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインに基づき、徹底した感染症対策を行います。

開催全5テーマ

・6月25日(土) ランチ / 26日(日) ディナー : 北部イタリア

イタリア・ピエモンテ州を中心とした、「北部イタリアのワイン」の数々を紹介

・8月27日(土) ランチ / 28日(日) ディナー : 海のワイン

夏の暑い季節に楽しみたい、フレッシュな「海のワイン」を紹介

・10月22日(土) ランチ / 23日(日) ディナー : ニュージーランド

岩田の第二の故郷であり、サステナブルに関しても最先端な「ニュージーランドのワイン」を紹介

・12月17日(土) ランチ / 18日(日) ディナー : 世界のスパークリングワイン

フェスティブな季節に相応しい、シャンパーニュを代表とする「世界のスパークリングワイン」を紹介

・2月25日(土) ランチ / 26日(日) ディナー : 冬に飲みたい熟成ワイン

寒い季節にぴったりな「円熟味のある熟成ワイン」をテーマに、熟成とは一体何か、それによるワインの変化などをテイastingを通じて体験

※土曜日はランチ、日曜日はディナーのスクールを開催いたします。

THE THOUSAND
SALON

ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉のワイン学入門 概要

【開催日】 ランチの部：土曜日 / 2022年6月25日、8月27日、10月22日、12月17日、2023年2月25日
ディナーの部：日曜日 / 2022年6月26日、8月28日、10月23日、12月18日、2023年2月26日
※各回10名さま限定、カウンター席での開催です。
※スクール後、ペアリングをお楽しみいただけます。

【時間】 ランチの部 / 12:00～15:00 ディナーの部 / 18:00～21:00

【料金】 ランチの部 / 15,000円 (1回あたり) ディナーの部 / 20,000円 (1回あたり)

【場所】 イタリアンレストラン「SCALAE (スカラエ)」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

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

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/wine-salon.html>

※表示価格にサービス料13%、消費税、お料理、ドリンク代が含まれております。

※アルコールのテイスティングを含むため、ご参加は20歳以上の方に限ります。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は、仕入れの都合により変更となることがございます。

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。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆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」
アジア・オセアニア代表として準決勝進出

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



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/information/clean-and-safety-stay.html>

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：JR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/>



＜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&リゾーツ株式会社

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