



2023年2月1日

サルヴァトーレ・フェラガモ氏×岩田 渉シェフソムリエ 『Il Borro(イル・ボッコ)』メーカーズディナー開催 サステナブルで心地よい世界観を堪能するペアリングディナー



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、イタリアの名門・フェラガモファミリーが所有するワイナリー「Il Borro(イル・ボッコ)」とコラボレーションした、メーカーズディナーを2023年2月25日(土)に開催いたします。

ワイン造りの指揮を執る3代目オーナーのサルヴァトーレ・フェラガモ氏が、本企画のために THE THOUSAND KYOTO のイタリアンレストラン「SCALAE(スカラエ)」へ来店。シェフソムリエ・岩田渉を交えた、Il Borro のワインの特徴・こだわりや、サステナブルなものづくりに関するトークとともに、ペアリングディナーをお楽しみください。料理は、イタリア・トスカーナ地方の郷土料理をベースに組み立てられた、本企画オリジナルのコースをご用意しています。

サルヴァトーレ・フェラガモ・ファミリーのものづくりのスピリットとセンスが受け継がれた Il Borro。その情熱と世界観の一端を、SCALAE のシェフが腕を振るうイタリアンと、シェフソムリエ 岩田渉のワインペアリングを通じてお届けします。

メーカーズディナー開催の背景

Il Borro では、「ブドウ栽培を完璧に行って初めて、最高のワインが生まれる」という信念のもと、月の満ち欠けなど自然界のリズムに合わせて作物を栽培する「バイオダイナミクス農法」でブドウを栽培。醸造所では、こだわり抜いた昔ながらの製法で、ワイン造りが行われています。

THE THOUSAND KYOTO は「サステナブル・コンフォート・ホテル」として、Il Borro のサステナブルかつ感動を大切にしたいものづくりに共感し、今回のコラボレーションが実現しました。

イベント概要

【日時】 2023年2月25日(土) 19:00~21:00 (18:45 開場)

【場所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【料金】 20,000 円/人

【内容】 Il Borro ペアリングディナーコース ※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。

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

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

※表示価格にサービス料 13%と消費税が含まれております。 ※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。 ※画像はイメージです。

『Il Borro(イル・ボッロ)』について

イタリアを代表するファッションブランド「サルヴァトーレ・フェラガモ」ファミリーが、トスカナの地に所有する高級リゾート地イル・ボッロにて、サルヴァトーレ・フェラガモの社長フェルッチオ・フェラガモ氏が、ワイナリーがあったこの村を購入したことを契機にワインの醸造を開始。現在は 3 代目サルヴァトーレ氏がワイン造りに情熱を注ぎ、スーパータスカンをはじめとした秀逸なワインを生産している。

超一流と謳われるフェラガモのものづくりのスピリットとセンスを受け継ぎ、徹底した品質至上主義のもと、初リリースの 1999 年以來、世界中から高い評価を受け続けているワイナリー。



Mr. Salvatore Ferragamo サルヴァトーレ・フェラガモ氏

サルヴァトーレ・フェラガモ・ファミリーの一員であり、創業者である偉大な祖父の名前を受け継いだサルヴァトーレ・フェラガモ氏。ニューヨーク大学でMBAを取得し、また、フェラガモでのビジネス経験やカリフォルニアやボルドーで習得したワイン造りのノウハウをいかし、現在 Il Borro ワイナリーの経営にあたる。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉について

岩田 渉 (いわた わたる)

1989 年愛知県生まれ。大学在学中、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」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「レイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝

2022 年「2023 年 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」において、日本代表に選出



THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

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 : <https://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/information/clean-and-safety-stay.html>

<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・サウザンド京都 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