



2025年1月21日

## 創業 200 周年のシャンパーニュ・メゾン 「Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ)」の記念ディナーを京都で開催 国内外からの特別ゲストや記念キュヴェ「Cuvee 200」が登場 国際女性デーにあわせた企画も

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、イギリス王室御用達としても知られる名門シャンパーニュ・メゾン「Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ)」の創業 200 周年記念ディナーを、2025 年 3 月 3 日(月)に開催いたします。



ジョセフ・ペリエは、1825 年の創立以来家族経営で伝統を受け継ぐメゾン。最低 3 年以上は熟成され生まれる上質なシャンパーニュは、英国王室の結婚式で振る舞われたほか、ノーベル賞晩餐会で乾杯シャンパーニュに選ばれるなど、世界から注目を集めています。

この度は、メゾンの創業 200 周年を記念し、特別な体験が詰まった祝賀ディナーを開催いたします。イベント当夜は、最高醸造責任者のナタリー・ラブレイジュ氏やオットー・ブシュビラ氏が来日。国内からの登壇ゲストには、ジョセフ・ペリエの 200 周年スペシャルアンバサダーである石田 博ソムリエを迎え、当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉とともに奥深いメゾンの魅力をお届けいたします。また、特別な 1 本として 200 周年特別記念キュヴェ「Cuvee 200」が登場し、会を華やかに彩ります。

さらに、3 月 8 日の「国際女性デー」をジョセフ・ペリエとともにプロモーションする企画もご用意しています。これまでジョセフ・ペリエでは、国際女性デーの象徴である「ミモザ」柄のパッケージ展開やイベントの開催など、世界各地でミモザ・プロモーションを実施。女性醸造家であるナタリー氏自らが中心となり発信を続けています。当イベントでは、その取り組みに賛同し「ミモザ」や「ジョセフ・ペリエ」のブランドカラーとリンクする「黄色」をアクセントにした料理をシェフ・芝原 健太がこの日のために考案。加えて、ゲストらによるトークセッションも予定しています。

伝統を守り継ぎながらも、時代とともに革新を続け、人々に愛される「ジョセフ・ペリエ」。創業より 200 年にわたり紡がれたその確かな味わいと、ここから始まるストーリーをぜひ、春の京都でご堪能ください。

### **Joseph Perrier 200th Anniversary Dinner 概要**

【日時】 2025 年 3 月 3 日(月) 18:30 開始 18:00 開場

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

【内容】 ペアリングディナー、ゲストらによるトークセッション

【提供ワインリスト】 ・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ナチュラル NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ブランド ブラン NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ロゼ NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ジョセフィーヌ 2014

・ジョセフ ペリエ キュヴェ 200 2015

【料金】 30,000 円(1 名様、ワインペアリング付き)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/joseph-perrier.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あります。

※20歳以上の方が対象です。20歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※画像はイメージです。

## シャンパーニュ・メゾン「Joseph Perrier (ジョセフ・ペリエ)」について

「ジョセフ・ペリエ」は 1825 年にシャンパーニュ地方のシャロン・シュール・マルヌ(現在のシャロン・アン・シャンパーニュ)にワイン商フランソワ・アレクサンドルの息子であったジョセフ・ペリエが設立し、その品質の高さから偉大なシャンパーニュハウスとして名声を築き上げてきました。イギリスのビクトリア女王とエドワード 7 世に愛され、御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられ、そのボトルには「キュヴェ・ロワイヤル」と記されています。現在まで 6 世代にわたって一族に引き継がれ、その伝統を守りつづけています。



## Nathalie Laplaige (ナタリー・ラプレイジュ) <ジョセフ・ペリエ セラー・マスター>



2017 年ジョセフ・ペリエの最高醸造責任者として新たに参加。

シャンパーニュでは数名しかいない女性醸造家として活躍。ジョセフ・ペリエの伝統である、フレッシュネス、ピュアリティを彼女ならではの感性で追求している。

### ◆主な受賞歴など

2019 年 シャンパーニュ専門誌「Bulles et Millésimes」より  
女性初の「シャンパーニュ最優秀シェフ・ド・カーヴ」選出

## OTTO A.A.PRYZYBYLA (オットー・プシュビラ) <ジョセフ・ペリエ 取締役>



オーストリア出身。オーストリア、ドイツ、アメリカで経済学・政治学を学び、フード・ワイン業界において 30 年にわたって国際的なビジネスキャリアを持つ。フランス、アメリカ、イタリアなど各国の企業で経営陣として活躍。25 年間ジョセフ・ペリエの経営全般にわたるコンサルティングを行っており、2003 年より現在の取締役役に就任。

## ソムリエ 石田 博 Hiroshi Ishida <ジョセフ・ペリエ 200 周年スペシャルアンバサダー>



1969 年生まれ。一般社団法人日本ソムリエ協会副会長。東京の老舗ホテルやミシュラン 1 つ星のフレンチレストランにてソムリエを務め、世界的に高い評価を得るフレンチの名店「ペーリュ・アラン・デュカス東京」の支配人を歴任。2013 年よりフリーランスとして、教育、コンサルティング、執筆活動などを通してソムリエ職の地位と質の向上に努める。現在は国内ホテルの飲料アドバイザーに就任。

### ◆主な受賞歴など

第 1 回(1996 年)、第 2 回(1998)、第 7 回(2014)の「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝  
2000 年「第 10 回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」第 3 位  
2015 年「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  
2011 年 厚生労働省「平成 23 年度 卓越した技能者表彰」(現代の名工) 受賞  
2014 年 内閣府 平成 26 年秋の褒章受章者として「黄綬褒章」受章  
2024 年 フランス共和国「フランス農事功労章シュヴァリエ」受章

## 料理長 芝原 健太 Kenta Shibahara



1987年生まれ。2009年に渡伊。イタリアはナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。帰国後、東京は神宮前 iCas storia(イカス ストーリア)のシェフを務め、2021年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

### ◆主な受賞歴など

2013年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝  
2016年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト

## シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata



1989年生まれ。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。

### ◆主な受賞歴など

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」にアジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出  
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  
2023年「第17回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。

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

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00 ランチ…11:30～15:30(フードL.O. 14:30)  
ディナー…17:30～21:30(フードL.O. 20:30)

【席数】110席 / 個室3室

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

【公式HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



## 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】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

【階数】地下1階～地上9階(客室:3階～9階 / 222室)

【公式HP】<https://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&リゾート株式会社 ザ・サウザンド京都 広報担当/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : [press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

