



2026 年 9 月 15 日

伝統と有機農法を守り抜く醸造家ロジェール氏が届ける情熱とテロワール
名門ワイナリーを迎える一夜限りの特別企画「Grifoll Declara Makers Dinner」
2026 年 11 月 26 日(木)開催

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、スペイン・カタルーニャ州の歴史あるワイナリー「Grifoll Declara(グリフォイ・デクララ)」より、オーナー醸造家のロジェール・グリフォイ・デクララ氏と、アジア/ディレクターの原田 郁美(はらだ いくみ)氏を迎え、一夜限りのワインメーカーズディナー「Grifoll Declara Makers Dinner(グリフォイ・デクララ メーカーズディナー)」を、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて 2026 年 11 月 26 日(木)に開催いたします。



本メーカーズディナーの主演は、スペイン・カタルーニャ州エル・モラル村で 1880 年に創業、家族経営を守り続けている歴史ある名門ワイナリーであるグリフォイ家の 5 代目当主ロジェール・グリフォイ・デクララ氏が築いたワイナリー「グリフォイ・デクララ」。同ワイナリーは、先祖からの環境を守るための農法を受け継ぎ、害虫を殺さず遠ざける「セクシャル・コンフュージョン」を導入するなど、自然と調和した栽培に取り組んでいます。2001 年に家業を継いだロジェール氏は、伝統を守りながら世界的な高評価を獲得してきました。樹齢 100 年を超える古木をはじめとする自社畑では、オーガニック栽培や月の満ち欠けに合わせた農法を実践。醸造工程でも化学物質を排除し、卵白を使用しない清澄をおこなっています。また、上級キュヴェには小規模な樽発酵手法を取り入れ、赤ワインはアリエ産フレンチオーク樽とセラーでの瓶熟成を経て、熟成のピークを迎えた理想的なタイミングでリリースされています。2017 年にはエル・モラル村のテロワールを追求するため独自規格「マウンテン・ワインズ(MWEM)」を立ち上げるなど、伝統と革新を併せ持つ注目の造り手です。

当日は、当ホテルのソムリエチームのナビゲートのもと、特別ゲストであるロジェール氏、原田氏のお二人に、エル・モラル村のテロワールや独自のワイン造りへの情熱を語っていただきます。トークとともに、「グリフォイ・デクララ」が誇る厳選ワイン全 6 種と、「SCALAE」のシェフ芝原がこの日のために考案した特別コース(全 7 品)との緻密なペアリングをご堪能いただけます。

「サステナブル・コンフォート・ホテル」として次の千年に続く心地よさを追求する「ザ・サウザンド京都」に、伝統と自然への敬意を守り抜く造り手が集い、語らう特別な一夜。大地と古木が育む美酒の奥深さに酔いしれるひとときをお届けいたします。

「Grifoll Declara Makers Dinner (グリフォイ・デクララ メーカーズディナー)」概要

【日時】2026年11月26日(木) 18:00 開場 / 18:30 開始

【場所】2階 イタリア料理「SCALAE」

【内容】

特別ペアリングディナー(コース料理全7品、ワイン全6種)、特別ゲストによるトークセッション

<提供予定ワインリスト>

グリフォイ デクララ カバ ブリュット(Cava Brut)

グリフォイ デクララ グラン プレディカット ブラン(Gran Predicat Blanc)

グリフォイ デクララ トッサルス セレクシオ エスPECIAL(Tossals Selecció Especial)

グリフォイ デクララ グラン プレディカット ネグレ(Gran Predicat Negre)

グリフォイ デクララ トッサルス ビニェス センテナリエス(Tossals Vinyes Centenàries)

グリフォイ デクララ ベルモット ロホ(Vermut Rojo)

【特別ゲスト】

・Roger Grifoll Declara(ロジェール・グリフォイ・デクララ)氏

「Grifoll Declara」オーナー醸造家/ グリフォイ家 5代目当主

・原田 郁美(はらだ いくみ)氏

「Grifoll Declara」ワイナリーメンバー/ アジアディレクター/ ワインプロデューサー

【定員】限定30名様

【料金】23,000円(1名様、料理・ワインペアリング付き)

【URL】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/grifoll-declara-makers-dinner.html>

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

※表示価格にはサービス料15%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。

※画像はすべてイメージです。

<Grifoll Declara の歴史>

プリオラート復興の立役者アルバロ・パラシオス氏のもとで修業を積んだグリフォイ家5代目当主ロジェール。「両親の名(父方:グリフォイ/母方:デクララ)を冠したワインを世界へ届けたい」という想いから、2001年に20歳で独立。

立ち上げ直後から高評価を獲得すると、2006年にはプリオラートでも醸造を開始。2017年にはDOモンサンを離脱し、独自規格「マウンテン・ワインズ(MWEM)」を立ち上げるなど、独自の挑戦を続けています。

※マウンテン・ワインズ(MWEM): カタルーニャ州プリオラート地区エル・モラル村において、山々の影響を受けた独特のテロワール(風土)が生み出す高品質ワインの独自認証規格。



<特別ゲスト プロフィール>

■ Roger Grifoll Declara(ロジェール・グリフォイ・デクララ)



「Grifoll Declara」オーナー醸造家/ グリフォイ家 5代目当主

100年以上の歴史を誇るグリフォイ・デクララ家の5代目として生まれる。先代から受け継いだ土地への深い情熱と敬意を胸に、伝統的なブドウ栽培・醸造技術を継承しながら、現代的で洗練されたアプローチを取り入れたワイン造りを追求。自社畑のテロワールを極限まで表現した妥協なき品質で、ワイナリーをグローバルな成功へと導いた情熱溢れる醸造家です。

■原田 郁美(はらだ いくみ)



「Grifoll Declara」ワイナリーメンバー/ アジアディレクター/ ワインプロデューサー
スペインの魅力的なワイン文化とテロワールに深く感銘を受け、現地へ渡る。ロジェール氏とともにワイナリーブランドのグローバル展開を推進。醸造やマーケティングに携わりながら、アジア市場におけるブランドアンバサダーとして、スペイン・カタルーニャの土地が持つストーリーと最高品質の美酒の魅力を広く伝えています。

<ザ・サウザンド京都 スタッフプロフィール>

イタリア料理 SCALAE 料理長 芝原 健太(しばはら けんた)

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



ビバレッジディレクター 岩田 渉(いわた わたる)

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 月よりザ・サウザンド京都のシェフソムリエを務め、2026 年 7 月に京阪ホテルズ & リゾーツ全体のビバレッジディレクターに就任。

◆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 ASI 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・アントワープ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2019」
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」受賞

2021 年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝

2023 年 フランス・パリ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2023」日本代表として準決勝進出。世界第 5 位

2026 年 ポルトガル・リスボンにて開催予定の「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026」の日本代表として選出。
本大会へ出場予定。



シェフソムリエ 沖中 亮真(おきなか りょうま)

1993年岐阜県生まれ。大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県内のホテルに入社。2015年に J.S.A. Sommelier を取得後、現ミシュラン1つ星のフレンチレストランにてソムリエを務める。2024 年、ザ・サウザンド京都のソムリエチームに加入。2026年7月より、同ホテルのシェフソムリエに就任。

◆主な受賞歴

2023 年「第 10 回 全日本最優秀ソムリエコンクール」9 位入賞

2023 年「ポメリー・ソムリエコンクール」3 位入賞

2023 年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2023」優勝



■2階 イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」

【営業時間】 朝食…7:00～10:00 (L.O.)

ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【定休日】 水曜日

【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)

【URL】 <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

【階数】 地下 1F～地上 9F (客室 3F～9F/222 室)

【ホテル公式 Web サイト】

<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&リゾーツ株式会社 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

