PRESS RELEASE
報道関係者各位

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社
THE THOUSAND KYOTO
<ザ・サウザンド京都>

2026 年 11 月 4 日

日本のトップソムリエを決める「第 11 回 全日本最優秀ソムリエコンクール」にて ザ・サウザンド京都 シェフソムリエ 沖中 亮真が 3 位入賞！ ～前大会 9 位入賞から大きな躍進を遂げ、見事表彰台入りの快挙～

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)のシェフソムリエ・沖中 亮真(おきなか りょうま)が、2026 年 11 月 2 日(月)・3 日(火・祝)に品川プリンスホテルにて開催された一般社団法人日本ソムリエ協会(JSA)主催「第 11 回 全日本最優秀ソムリエコンクール」において、見事 3 位入賞を果たし、表彰台に輝きました。



第 11 回 全日本最優秀ソムリエコンクール 表彰式後の様子

本コンクールは、3 年に 1 度開催される日本国内のソムリエ最高峰の競技会で、世界のワインをはじめ様々な飲料に関する高難度の筆記試験、ブラインドテイスティング、サービス実技など、世界水準の技術・知識・語学、そしてソムリエとしての資質が審査されます。本年は、国内の予選を勝ち抜いた25名の精鋭および海外招待選手が集結し、熱戦を繰り広げました。沖中は、2023 年の前大会(第 10 回)での 9 位入賞から更なる研鑽を重ね、グランド・ファイナル(決勝)へと進出。洗練されたサービス技術と高度な専門性をいかんなく発揮し、3 位に入賞いたしました。

ザ・サウザンド京都は、今後もソムリエチームによる世界水準のサービスとホスピタリティを通じて、お越しいただく皆さまの心に残る感動をお届けしてまいります。

■シェフソムリエ 沖中 亮真(おきなか りょうま)



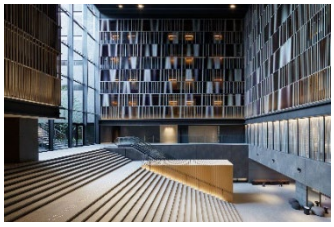
1993 年岐阜県生まれ。大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県内のホテルに入社。2017 年に J.S.A. Sommelier を取得後、現ミシュラン 1 つ星のフレンチレストランにてソムリエを務める。2024 年、ザ・サウザンド京都のソムリエチームに加入。2026 年 7 月より、同ホテルのシェフソムリエに就任。

◆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 2023」3 位入賞
2023 年「ルイナール ソムリエチャレンジ」優勝
2026 年「第 11 回 全日本最優秀ソムリエコンクール」3 位入賞

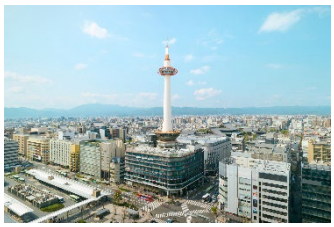
THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【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 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)
【レストラン】イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」/ 日本料理「KIZAHASHI (キザハシ)」/ カフェ＆バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」
【公式 Web サイト】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/


△ザ・サウザンド京都

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社について

京阪グループのホテル事業におけるフラッグシップ「ザ・サウザンド京都」をはじめ、「琵琶湖ホテル」「ニデック京都タワー」などを運営。快適さとサステナビリティを追求し、地域とともに発展するホテル、レジャー施設づくりを行っています。2027 年春には、比叡山嶺に「ザ・サウザンド比叡 —— 無為奥山」を開業予定。



＜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

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ