



2022年8月2日

次の千年へ語り継ぎたい

世界で唯一、日本酒蔵でありながらフランスでドメーヌも運営する
ばんじょう かも びとく へいじ
萬乗醸造 日本酒「醸し人九平次」・ワイン「DOMAINE KUHEIJI」の

ペアリングディナー開催

萬乗醸造・当主 久野 九平治氏を囲み、近藤 佑哉ソムリエ × 岩田 渉ソムリエの
「東西を代表するソムリエと造り手の共演」が実現

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、「千年ホテル」を掲げる当ホテルが次の千年へ語り継ぎたい造り手として「萬乗醸造」(名古屋市)に注目。創業300年を超える酒蔵でありながら、約15,000坪の自社田を持ち、「米づくりから醸造まで」を一貫して手掛けています。

この度、日本酒「醸し人九平次」のブランドアンバサダーの近藤 佑哉ソムリエと、醸造家の久野 九平治氏を迎え、当ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉を交えたペアリングディナーを開催いたします。本催しでは、イタリアンレストラン「SCALAE(スカラエ)」の料理に合わせ、「醸し人九平次」だけでなく、萬乗醸造のワイン「DOMAINE KUHEIJI(ドメーヌ・クヘイジ)」もご提供いたします。東西ソムリエによるトークショーのほか、フランス・ブルゴーニュの葡萄畑とのライブ中継など、インタラクティブに「九平次ワールド」をお楽しみいただけるような企画をご用意しています。



イベント概要

- 【日時】 2022年9月22日(木) 18:30~21:30
- 【場所】 イタリアンレストラン「SCALAE(スカラエ)」
- 【料金】 35,000円/人
- 【内容】
 - ・SCALAE ディナーコース(ワインと日本酒のペアリングとともに)
 - ・東西ソムリエと久野 九平治氏によるトークショー
 - ・お土産つき
 ※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/kuheijipairingdinner.html>

【お問合わせ】 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。

萬乗醸造・「醸し人九平次」について

1647年創業。現当主で15代目となる老舗の酒蔵。

1997年に純米大吟醸「醸し人九平次」が誕生し、2002年以降は、純米吟醸・純米大吟醸のみを製造。2006年の渡仏を機に、本当に良いものならば「国境・文化・ジャンル」は超えられるという信念のもと、パリで日本酒の啓蒙活動を行っており、萬乗醸造の日本酒はパリの三ツ星レストランでも提供されている。

2010年より、兵庫県西脇市黒田庄町にて、自社栽培米づくりを開始し、2015年には酒造好適米の「雄町（おまち）」も岡山県赤磐市で自社栽培している。

2016年、フランス・ブルゴーニュ地方の村、モレ・サン・ドニにて「DOMAINE KUHEIJI（ドメヌ・クヘイジ）」としてブドウ栽培を開始し、ブドウ栽培から醸造までを自社で行ったワインを発表。

2020年には兵庫県・黒田庄の自社栽培田内に、日本酒蔵〈Domaine Kurodasho〉を新設した。

現在、米とブドウの栽培から醸造までを自社で一貫して行う蔵元として、日本酒、ワインの新たな可能性を発信し続けている。



久野 九平治 (くの くへいじ)

1965年愛知県生まれ。萬乗醸造の15代目当主。代表取締役社長であり「醸造家」。

1997年に家業を継いだ際、機械的大量生産から脱却、手造り農家的な生産へ回帰を図り、「醸し人九平次」をリリースした。2006年より海外での日本酒の啓蒙活動を行っているほか、2010年からは米の自社栽培、2016年からのフランスでのブドウ栽培・ワイン醸造など、畑から醸造まで一貫した酒造りは世界から注目を集めている。日本酒・ワインの両方を提案できる唯一無二の造り手。



「醸し人九平次」ブランドアンバサダー・近藤 佑哉ソムリエについて

近藤 佑哉 (こんどう ゆうや)

1989年兵庫県生まれ。2012年大学卒業後、「銀座レカン」にコミ・ド・ランとして入社。その後「ホテル ニュー・オータニ レストラン トゥールダルジャン・トーキョー」などで研鑽を積み2019年、「銀座レカン」にソムリエとして戻る。2020年4月より現職。

◆主な受賞歴

2017年「第2回シャブリ杯」シャブリ賞

2018年「第7回JSAソムリエ・スカラシップ」優秀賞

2019年「ポメリー ソムリエコンクール 2019」優勝

2019年「第3回ボルドー&ボルドー・シュペリール ソムリエコンクール」優勝

2020年「第9回全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位



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。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)」のソムリエに就任。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「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝

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

