



2023年2月15日

岩田 渉シェフソムリエが 第17回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール セミファイナリストに選出 世界第5位のソムリエに

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)のシェフソムリエ・岩田 渉は、2023年2月7日(火)～12日(日)にフランス・パリで開催された「第17回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」に出場。セミファイナリストに選出され、世界第5位の成績を収めました。

今大会は、世界65か国68名で競われ、岩田シェフソムリエを含む17名の選手が準決勝へ進出。惜しくも決勝進出はなりませんでした。世界第5位のソムリエとなりました。

岩田シェフソムリエは2019年「第16回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」に続き、2大会連続の出場となります。前回の世界第11位から大きく順位を上げた結果となりました。また、今大会へは、昨年11月に東京で開催された「2023年 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール日本代表選考会」にて、日本代表に選出され出場したものです。



シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata

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年にソムリエの資格を取得。

2019年に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエに就任。

◆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「第16回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」へアジア・オセアニア代表として出場
セミファイナリストに選出

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」へ日本代表として出場しセミファイナリストに選出(第5位)

■ A.S.I 世界最優秀ソムリエコンクール

1969年より国際ソムリエ協会（A.S.I.）が主催。3年に1度、世界各国から選抜されたソムリエが「筆記試験」「テイステイング」「サービス実技」などの知識や技能を競い、世界一を決定する。

■ 2023年「第17回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」フランス大会

開催日：2023年2月7日（火）～12日（日）

出場者：世界65か国・68名のソムリエ

■ 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: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&リゾート株式会社

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

