



ALAIN DUCASSE

プレスリリース
報道関係者各位

2025年10月24日

山梨銘醸・七賢とフレンチの巨匠アラン・デュカス 再び「世界を巡る美酒美食」の旅へ

— 日仏が繋ぐ、日本酒とフランス料理の新章 —

世界5都市を巡るワールドツアー2025

創業1750年の酒蔵、山梨銘醸・七賢とフレンチの巨匠アラン・デュカスが再びタッグを組み、世界5都市で日本酒とフランス料理のペアリング・ディナーとマスタークラスを開催します。

2025年11月27日、パリ「デュカス バカラ」から始まるこの美酒美食の旅は、ニューヨーク、マイアミ、東京、マカオへと続き、両者が紡いできた日仏ガストロノミーの新章を世界に発信します。



日本とフランスを超えて世界へ – これまでの歩み

山梨銘醸・七賢は、フレンチの巨匠アラン・デュカス氏とともに、日本酒の新たな表現を探究し続けています。これまで数年来、共に認め合い、日仏の新たな価値を共創する信頼関係のもとコラボレーションを重ね、2021年には食前酒にふさわしい日本酒「Alain Ducasse Sparkling Sake (アラン・デュカス スパークリングサケ)」を、2023年には持続可能な社会を見据えた「Alain Ducasse Sustainable Spirit (アラン・デュカス サステナブル・スピリッツ)」を共同開発し、いずれも日仏の職人芸術の結晶として高い評価を受けました。そして2024年、両者は世界7カ国を巡る「美酒美食の旅」を展開。東京からスタートし、タイ、イタリア、モナコ、フランス、イギリス、アメリカと巡り、日本酒とフランス料理の新たなペアリングの可能性を提示しました。

新たな章の開幕 – ワールドツアー2025

2025年はこの取り組みをさらに深化させ、より洗練された形で5都市を巡るワールドツアー



ALAIN DUCASSE

2025を開催します。各地のデュカス レストランのシェフたちが、それぞれの感性と文化背景を活かし、一夜限りの日本酒とフランス料理の最上のペアリングを提案。日仏のガストロノミーの哲学が融合し「日本酒の未来を世界と共有する」という理念のもと、特別なディナーとマスタークラスを通じて、日本酒の新しいステージを切り拓きます。七賢とアラン・デュカスの間に築かれた強固な信頼関係により、日仏両国が誇り得る最高の食の饗宴を実現します。

山梨銘醸 代表取締役社長 北原対馬氏 コメント

「今回の世界ツアーは、日本酒の未来を見据えた挑戦です。日本酒が本来、日本食と相性が良いのは当然ながら、ワインが各国の食文化に根付いたように、より多様な料理と響き合う可能性を広げていく必要があります。フランス料理とのペアリングを通じて、日本酒が持つ新たな価値と将来性を世界に伝えていきたいと考えています。」

アラン・デュカス氏 コメント

「日本とそのテロワールへの長年にわたる深い思いが、5年前に北原家との出会いへと導いてくれました。数ある日本の地域の中でも、山梨は私にとって特別な存在です。自然の恵みの豊かさはもちろん、そこで出会った人々の温かさと情熱に心を動かされてきました。そしてこの出会いから、スパークリング日本酒と100%サステナブルなスピリッツという、二つの特別なクリエイションが誕生しました。このたびの第2回ワールドツアーでは、13代にわたる職人の技と芸術性を称え、山梨のクラフトマンシップの伝統をパリからマカオ、そして未来へと受け継いでまいります。」

ワールドツアー2025 概要

2025年11月27日、パリの「デュカス バカラ」を皮切りに、ニューヨーク、マイアミ、東京、マカオの5都市で開催。各地では、アラン・デュカス氏監修のレストランおよびそのパートナーが、日本酒とフランス料理の新しい出会いを一夜限りの特別な体験として提供します。また本ツアーでは、シェフやソムリエ、学生を対象としたマスタークラスも併催され、日本酒を通じた食文化交流の場を広げます。各都市の開催地には、「デュカス バカラ（パリ）」「ブノワ ニューヨーク」「エステール by アラン・デュカス（東京）」「アラン・デュカス at モーフィアス（マカオ）」など、世界を代表するアラン・デュカス氏監修のレストランが名を連ねます。またマイアミでは、ホセ・アンドレスのレストラン「アグアサル」にて、特別なペアリング・ディナーを開催。今後注力する米国市場での新たな展開を見据えたこのディナーを通じて、日仏のガストロノミーと日本酒文化の魅力をより広く発信します。各地のシェフたちが文化と感性を融合させ、日本酒と料理が響き合う唯一無二の体験を創出します。

開催スケジュール

- 11月27日（木）パリ：デュカス バカラ（ディナー）
- 11月28日（金）パリ：デュカス バカラ（マスタークラス）
- 12月01日（月）ニューヨーク：ブノワ ニューヨーク（ディナー）
- 12月01日（月）ニューヨーク：ブノワ ニューヨーク（マスタークラス）
- 12月02日（火）ニューヨーク：ブノワ ニューヨーク（マスタークラス）
- 12月04日（木）マイアミ：アンダーズ マイアミビーチ（マスタークラス）
- 12月04日（木）マイアミ：アグアサル（ディナー）
- 12月07日（日）東京：エステール by アラン・デュカス（ディナー）
- 12月08日（月）東京：服部栄養専門学校（マスタークラス）
- 12月09日（火）マカオ：アラン・デュカス at モーフィアス（ディナー）
- 12月10日（水）マカオ：シティ・オブ・ドリームス（マスタークラス）





ALAIN DUCASSE

日本開催イベント

ペアリング・ディナー「エステール by アラン・デュカス -山梨銘醸 七賢-」

アラン・デュカス氏来日のもと「エステール by アラン・デュカス」にて一夜限りのスペシャルペアリング・ディナーを開催。七賢の多彩な日本酒と、シェフ 小島景氏による特別なコースが響き合う美酒美食のひととき。

開催日時：2025年12月7日(日) 6:30 pm 開始

会場：フランス料理 エステール by アラン・デュカス (パレスホテル東京 6F)

料金：¥80,000 (1名/サービス料15%・消費税込)

予約・問い合わせ：エステール by アラン・デュカス

Tel: 03-3211-5317 または 公式サイトにて予約受付 [リンク](#)

*定員に達し次第受付終了



マスタークラス「日本酒の可能性とガストロノミーの未来」

翌日には、服部栄養専門学校にて日本酒と料理のペアリングをテーマにした特別料理講座を開催。このシェフ・ソムリエ・学生を対象としたマスタークラスでは、アラン・デュカス氏の他、エステールの小島景シェフ、デュカス・パリのアジア地域シェフ パティシエであるリデア・ロシニョール氏、そして山梨出身で日本料理「旬菜おぐら家」を率いる堀内誠シェフが登壇します。日本酒と日本の食文化、フランス料理の完成を融合させ、山梨の豊かな食材を通じてその魅力を探究し、次世代の料理人たちにとって貴重な教育的体験の場を創出します。

開催日時：2025年12月8日(月) 10:00 - 12:00

会場：服部栄養専門学校(東京都渋谷区)

対象：料理関係者(シェフ、ソムリエ含)、学生、メディア関係者



提供される日本酒ラインアップ - 七賢が誇る多彩な表現

本ツアーでは、七賢の代表的な銘柄を中心に、各都市の料理とのペアリングに合わせた多彩な日本酒が提供されます。日本の風土と職人の技が息づく酒を通じて、食と文化の新たな出会いを創出します。

〈東京〉

アラン・デュカス スパークリングサケ／スパークリング 山ノ霞／純米大吟醸 白心／純米吟醸 風凜美山／アラン・デュカス サステナブル・スピリッツ

〈パリ・マカオ〉

アラン・デュカス スパークリングサケ／スパークリング 山ノ霞／純米大吟醸 絹の味／純米吟醸 風凜美山／アラン・デュカス サステナブル・スピリッツ

〈マイアミ・ニューヨーク〉

スパークリング 杜ノ奏／スパークリング山ノ霞／純米大吟醸 白心／純米吟醸 風凜美山／アラン・デュカス サステナブル・スピリッツ





ALAIN DUCASSE

特別なメニューカバー - 伝統が彩る饗宴の記憶

今回のワールドツアーを象徴するアイテムとして、山梨県の伝統工芸「甲州印伝（こうしゅういんでん）」が採用されました。1582年創業の印傳屋が手掛ける特別仕様のメニューカバーは、「アラン・デュカス スパークリングサケ」のラベルデザインに着想を得た波紋文様を、漆で鹿革に描いたもの。地中海を想起させるアラン・デュカスの料理世界と、七賢が誇る白州の名水を重ね合わせ、二つの文化が共鳴し合う“波”として表現しています。



伝統を継承しながら革新を重ねる印傳屋もまた、七賢、アラン・デュカスと共に、職人の技と持続可能な美のあり方を次世代へと繋げていきます。

山梨銘醸・七賢

1750年、初代・北原伊兵衛が旅の途中で白州の銘水に出会い、この地に創業。山梨県北杜市白州に蔵を構え、甲斐駒ヶ岳の雪解け水と地元産の米を用いた日本酒を醸造している。1880年には、明治天皇の巡幸の折に行在所に指定された蔵としても知られる。

代表銘柄は「七賢」。近年はスパークリング日本酒や長期熟成酒にも注力し、国内外で高い評価を得ている。現在は13代目・北原対馬が蔵元を務め、伝統と革新を融合させた酒造りを進め、白州の豊かな自然と清冽な水を生かし、持続可能な酒造りを通じて地域と世界を結ぶ新たな価値を追求している。

<https://www.sake-shichiken.co.jp/>

アラン・デュカス

フランス南西ランド地方出身。本格的なビストロから3ツ星レストランまで、世界9カ国で約30のレストランを統括。ヨーロッパで500以上のレストランとホテルが加盟するネットワーク「レ・コレクションヌール」や、料理本の出版社「デュカス・エディション」、そして料理・製菓学校「デュカス・エデュカシオン」（現在、ホスピタリティ経営と調理分野のグローバルリーダーであるSommet Education（ソメット・エデュケーション）と提携）を設立し、知識の伝承に尽力している。また、厳選したカカオ豆から自社で一貫製造を行うショコラ工房「ル・ショコラ・アラン・デュカス」と、コーヒーの自社工房ブランド「ル・カフェ・アラン・デュカス」を展開。食べる人の健康と地球環境への敬意、そして料理人が果たすべき社会的責任、個人農家による農業の保護を提唱し、シェフと質の高い生産者が集う団体「コレージュ・キュリネール（Collège Culinaire de France）」を創設。

<https://www.ducasse-paris.com/>

印傳屋

印傳屋は、鹿革に漆で模様を施す日本の伝統工芸「印伝」を400年以上にわたり継承してきた老舗。1582年（天正10年）の創業以来、その技法は代々家長・勇七にのみ口伝され、現代（14代目）においても生活を彩る実用美として息づいている。

日本人の美意識と繊細な手仕事を体現し、長い歴史の中で培われた技と精神を受け継ぎながら、日々新たな作品を生み出している。

今回のワールドツアーでは、特別デザインのメニューカバーを通じて、伝統工芸の美を世界の食卓へと届ける。

<https://www.inden-ya.co.jp/>

掲載用画像リンク

https://www.dropbox.com/scl/fo/gnme3e8he4v5v405u08cs/AGRLCw_6cqtRSbN7r1b60Bs?rlkey=ese0vlie4uvetipo78h0smvdh&st=ahpwytrx&dl=0

メディアお問い合わせ先

A. KA Tokyo TEL 03-6384-5795 info@akatokyo.com

製品に関するお問い合わせ

山梨銘醸株式会社 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283 TEL 0551-35-2236 七賢 [公式サイト](#)