

2023年3月14日

“世界トップ10白ワインメーカー”とのコラボレーション 『TRIMBACH(トリンバック)』メーカーズディナー開催 フランス・アルザス地方のワインと京都・春食材との“山の恵み”ペアリング



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、2006年にイギリス・デキャンター誌で「世界のTOP10白ワインメーカー」の1人に選出されたピエール・トリンバック氏を擁する「TRIMBACH(トリンバック)」とコラボレーションした、メーカーズディナーを2023年4月14日(金)に開催いたします。

12代目オーナーファミリーであり、セールス&エクスポートディレクターを務めるジャン・トリンバック氏が、本企画のために THE THOUSAND KYOTO の日本料理レストラン「KIZHASHI(キザハシ)」へ来店。シェフソムリエ・岩田渉を交えた、TRIMBACH の特徴・こだわりに関するトークとともに、フランスを代表する“山の産地”であるアルザス地方で造られる TRIMBACH のワインと、同じく山に囲まれる、「京都」という土地の食材を活かした日本料理のペアリングディナーをご提供します。ワインと料理のさらなる調和をお楽しみください。

「Sense of Place」を感じさせる、フランス・アルザス地方の豊かな土地の個性を詰め込んだワインを造る TRIMBACH。その情熱と世界観の一端を KIZHASHI の料理人が腕を振るう日本料理と、シェフソムリエ 岩田渉のワインペアリングを通じてお届けします。

イベント概要

- 【日 時】 2023年4月14日(金) 19:00~21:30 (18:45 開場)
【場 所】 日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)
【料 金】 25,000円/人
【内 容】 TRIMBACH×和食ペアリングディナーコース ※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。
【U R L】

(詳細)<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/trimbach.html>

(予約)[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=6407ff35ac860400baced73](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=6407ff35ac860400baced73)

【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。

『TRIMBACH (トリンバック)』について

1626年に創業し、4世紀13代にわたって歴史と伝統を家族経営で育んできた、フランス・アルザス地方の名門ワイナリー。2006年にイギリス・デキャンター誌で「世界のTOP10白ワインメーカー」の1人に選出されたピエール・トリンバック氏を擁するワインメーカー。

フランス・アルザス地方、リボヴィル村で100年以上居を構え、ヴォージュ山脈に囲まれた豊かな土壌で育つブドウを使用した白ワインは、世界的に著名なワイン評論家ヒュー・ジョンソン氏をして「アルザスで最も偉大なリースリング」と言わしめるほど高い評価を受け、現在もなお世界中のワイン愛好家たちを魅了している。



Mr. Jean Trimbach ジャン・トリンバック氏

12代目オーナーファミリーであり、1985年から同メーカーのセールス&エクスポートディレクターを務める。アメリカ、オランダ、アジアなど世界各国で兄のピエール・トリンバック氏の造るワインの魅力を伝える。

多くのソムリエとも交流があり、トリンバック社のアンバサダーの役割も担う。



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。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

2023年「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。



THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

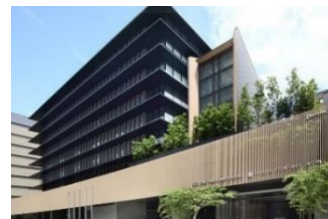
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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 1F～地上 9F (客室:3F～9F / 222 室)

H P : <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