

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 9 月 29 日
株式会社ラスイート

第 27 回「田崎真也のワイントーク&ディナー」 ～11/27 ラスイートルパンビルで初開催～

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
(総支配人: 檜山和司 所在地: 神戸市中央区) の姉妹施設「ラスイートルパンビル」で、
11 月 27 日に「田崎真也のワイントーク&ディナー」を初開催いたします。

2008 年の同ホテル開業以来、さまざまなテーマで開催してきた本イベント。

第 27 回目となる今回は、今年 3 月に誕生したラスイートルパンビル 3 階「ラ・テラスホール神戸」で、初めて開催する運びとなりました。

世界一のソムリエとして名を馳せ日本ソムリエ協会名誉会長を務める田崎真也氏が厳選するワインに加え、本イベントのためにル・パン神戸北野のブーランジェが特別に焼き上げる限定パン、芳醇なチーズと日本酒にもフォーカスいたします。

神戸マイスターでラ・テラス神戸 総料理長の中村実が手掛けるコースディナーとのマリアージュを田崎氏の軽快なトークと共にぜひお楽しみください。



第 27 回 田崎真也のワイントーク&ディナー ～世界の田崎真也が贈る チーズと美酒のマリアージュ～

日程	2025 年 11 月 27 日(木)
時間	18 : 30 受付・アペリティフ (開宴前に食前酒をご用意しております) 19 : 00 ディナー 21 : 00 ディジェスティブ (ディナーの余韻に浸る食後酒をご用意しております)
会場	ラ・テラスホール神戸 (ラスイートルパンビル 3 階) 
料金	1 名様 / 28,000 円 テーブル 8 名様 / 224,000 円 ※消費税・サービス料 10%を含みます。
詳細	https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/wine-dinner27/

田崎 真也（たさき しんや）

ソムリエ／日本ソムリエ協会 名誉会長

1958年 3月21日生 東京出身

1977年 フランスに渡航

1980年 帰国

1983年 第3回 全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝

1990年 第3回 国際ソムリエコンクール第2位

1995年 第8回 世界最優秀ソムリエコンクール優勝

1996年 1995年度 都民文化栄誉章

1999年 1999年度 フランス農事功労章シュヴァリエ受章

2006年 平成18年度東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞

2008年 農林水産省「食料自給率戦略広報推進事業」

FOOD ACTION NIPPON 推進本部 食料自給率向上推進委員就任

2008年 平成20年度卓越した技能者（現代の名工）受章

2010年 国際ソムリエ協会会長就任（2017年6月任期満了）

2011年 平成23年度春の褒章 黄綬褒章受章

2016年 日本ソムリエ協会会長就任 2025年 日本ソムリエ協会名誉会長就任



中村 実（なかむら みのる）

神戸マイスター、ラ・テラスホール神戸 総料理長

22歳でフランスに渡り、星付きレストランで約5年間修業を積む。

帰国後、西麻布「イゾルデ」や「ラ・ロシェル大阪」などでグランシェフを務める。その後、パリの料理学校「ル・コルドン・ブルー神戸校」の教授や、大阪万博公園内「迎賓館」、神戸「北野ガーデン」の総料理長を歴任。

2023年10月からラ・スイート神戸オーシャンズガーデンの総料理長に就任。エスコフィエ協会など複数の会員資格を持つ。

2021年神戸マイスター認定。

2025年からは、ラ・テラスホール神戸の総料理長も務める。



＜ラスイートルパンビル＞

2025年3月12日開業。姉妹施設の天然温泉旅館「神戸みなと温泉 蓮」の北側に位置する4階建てのビル。1階には「ル・パン総本店」、2階には抜群の眺望を誇る「レストランカフェテラス アミ神戸」、3階には多目的ホール「ラ・テラスホール神戸」、4階には絶景ビアガーデンを開催中の「ルーフトップ レストランバー エス神戸」がある。

公式HP：<https://www.l-s.jp/lepan/lasuitelepan/>

【お客様のご予約・お問合せ先】TEL：078-381-7425（イベント予約直通）

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報部 ラワット ラジーブ（RAWAT Rajeev）

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp