



2025 年 1 月 21 日

創業 200 周年のシャンパーニュ・メゾン 「Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ)」の記念ディナーを京都で開催 国内外からの特別ゲストや記念キュヴェ「Cuvee 200」が登場 国際女性デーにあわせた企画も

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、イギリス王室御用達としても知られる名門シャンパーニュ・メゾン「Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ)」の創業 200 周年記念ディナーを、2025 年 3 月 3 日(月)に開催いたします。



ジョセフ・ペリエは、1825 年の創立以来家族経営で伝統を受け継ぐメゾン。最低 3 年以上は熟成され生まれる上質なシャンパーニュは、英国王室の結婚式で振る舞われたほか、ノーベル賞晩餐会で乾杯シャンパーニュに選ばれるなど、世界から注目を集めています。

この度は、メゾンの創業 200 周年を記念し、特別な体験が詰まった祝賀ディナーを開催いたします。イベント当日は、最高醸造責任者のナタリー・ラブレイジュ氏やオットー・ブシュビウ氏が来日。国内からの登壇ゲストには、ジョセフ・ペリエの 200 周年スペシャルアンバサダーである石田 博ソムリエを迎え、当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉とともに奥深いメゾンの魅力をお届けいたします。また、特別な 1 本として 200 周年特別記念キュヴェ「Cuvee 200」が登場し、会を華やかに彩ります。

さらに、3 月 8 日の「国際女性デー」をジョセフ・ペリエとともにプロモーションする企画もご用意しています。これまでジョセフ・ペリエでは、国際女性デーの象徴である「ミモザ」柄のパッケージ展開やイベントの開催など、世界各地でミモザ・プロモーションを実施。女性醸造家であるナタリー氏自らが中心となり発信を続けています。当イベントでは、その取り組みに賛同し「ミモザ」や「ジョセフ・ペリエ」のブランドカラーとリンクする「黄色」をアクセントにした料理をシェフ・芝原 健太がこの日のために考案。加えて、ゲストらによるトークセッションも予定しています。

伝統を守り継ぎながらも、時代とともに革新を続け、人々に愛される「ジョセフ・ペリエ」。創業より 200 年にわたり紡がれたその確かな味わいと、ここから始まるストーリーをぜひ、春の京都でご堪能ください。

Joseph Perrier 200th Anniversary Dinner 概要

【日時】2025 年 3 月 3 日(月) 18:30 開始 18:00 開場

【場所】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【内容】ペアリングディナー、ゲストらによるトークセッション

【提供ワインリスト】・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ナチュラル NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ブラン ド ブラン NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット ロゼ NV

・ジョセフ ペリエ キュヴェ ジョセフィーヌ 2014

・ジョセフ ペリエ キュヴェ 200 2015

【料金】30,000 円(1 名様、ワインペアリング付き)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/joseph-perrier.html>

【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あります。

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※画像はイメージです。

シャンパーニュ・メゾン「Joseph Perrier (ジョセフ・ペリエ)」について

「ジョセフ・ペリエ」は 1825 年にシャンパーニュ地方のシャロン・シュール・マルヌ(現在のシャロン・アン・シャンパーニュ)にワイン商フランソワ・アレクサンドルの息子であったジョセフ・ペリエが設立し、その品質の高さから偉大なシャンパーニュハウスとして名声を築き上げてきました。イギリスのビクトリア女王とエドワード 7 世に愛され、御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられ、そのボトルには「キュヴェ・ロワイヤル」と記されています。現在まで 6 世代にわたって一族に引き継がれ、その伝統を守りつづけています。



Nathalie Laplaige (ナタリー・ラプレイジュ) <ジョセフ・ペリエ セラーマスター>



2017 年ジョセフ・ペリエの最高醸造責任者として新たに参加。シャンパーニュでは数名しかいない女性醸造家として活躍。ジョセフ・ペリエの伝統である、フレッシュネス、ピュアリティを彼女ならではの感性で追求している。

◆主な受賞歴など

2019 年 シャンパーニュ専門誌「Bulles et Millésimes」より
女性初の「シャンパーニュ最優秀シェフ・ド・カーヴ」選出

OTTO A.A.PRYZYBYLA (オットー・プシュビラ) <ジョセフ・ペリエ 取締役>



オーストリア出身。オーストリア、ドイツ、アメリカで経済学・政治学を学び、フード・ワイン業界において 30 年にわたって国際的なビジネスキャリアを持つ。フランス、アメリカ、イタリアなど各国の企業で経営陣として活躍。25 年間ジョセフ・ペリエの経営全般にわたるコンサルティングを行っており、2003 年より現在の取締役役に就任。

ソムリエ 石田 博 Hiroshi Ishida <ジョセフ・ペリエ 200 周年スペシャルアンバサダー>



1969 年生まれ。一般社団法人日本ソムリエ協会副会長。東京の老舗ホテルやミシュラン 1 つ星のフレンチレストランにてソムリエを務め、世界的に高い評価を得るフレンチの名店「ページュ・アラン・デュカス東京」の支配人を歴任。2013 年よりフリーランスとして、教育、コンサルティング、執筆活動などを通してソムリエ職の地位と質の向上に努める。現在は国内ホテルの飲料アドバイザーに就任。

◆主な受賞歴など

第 1 回(1996 年)、第 2 回(1998)、第 7 回(2014)の「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝
2000 年「第 10 回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」第 3 位
2015 年「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
2011 年 厚生労働省「平成 23 年度 卓越した技能者表彰」(現代の名工) 受賞
2014 年 内閣府 平成 26 年秋の褒章受章者として「黄綬褒章」受章
2024 年 フランス共和国「フランス農事功労章シュヴァリエ」受章

料理長 芝原 健太 Kenta Shibahara



1987 年生まれ。2009 年に渡伊。イタリアはナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。帰国後、東京は神宮前 iCas stori(イカス ストーリア)のシェフを務め、2021 年 9 月に現職、THE THOUSAND KYOTO のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

◆主な受賞歴など

2013 年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝

2016 年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト

シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata



1989 年生まれ。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。

◆主な受賞歴など

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」にアジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出

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」にて日本代表として準決勝進出。世界第 5 位に輝く。

イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日（定休日…水曜日）

【営業時間】朝食…7:00～10:00 ランチ…11:30～15:30（フード L.O. 14:30）

ディナー…17:30～21:30（フード L.O. 20:30）

【席数】110 席 / 個室 3 室

【お問い合わせ】075-351-0700（レストラン総合受付 10:00～19:00）

【公式 HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



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:3 階～9 階 / 222 室）

【公式 HP】<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／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

