



2025 年 3 月 12 日

フランスが誇る 3 つの名門ワイナリーが揃い踏み 「Pol Roger」「Famille Hugel」「Château de Beaucastel」の 生産者を招聘したフランス銘醸地ワインディナー

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、ワイン大国フランスが誇る名門ワイナリー「Pol Roger(ポル・ロジェ)」、「Famille Hugel(ファミーユ・ヒューゲル)」、「Château de Beaucastel(シャトー・ド・ボーカステル)」の生産者を招聘したフランス銘醸地ワインディナーを 2025 年 4 月 9 日(水)に開催いたします。



今回来日するのは、シャンパーニュ地方で気品と優美を兼ね備えた格調高いシャンパンを醸造する「Pol Roger」、アルザス地方の美しい村で 300 年以上の歴史を紡ぎ高品質なワインを守り続ける「Famille Hugel」、ローヌ地方より先見性をもって多彩なブドウ品種を育て複雑な味わいのワインを生み出す「Château de Beaucastel」の 3 つの名門ワイナリー。3 社はいずれも、選ばれた家族経営ワイナリーのみで構成される生産者団体「PRIMUM FAMILIAE VINI」に属し、歴史あるワイン造りの伝統や品質を次世代へ引き継ぐために活動を行っています。

イベント当夜は、特別ゲストとして各ワイナリーから生産者を招聘。当ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉のナビゲートで各地のテロワールや、手掛けているワインのユニークな魅力などを語っていただきます。さらにトークと合わせ、それぞれのワイナリーで醸されるトップキュヴェをはじめとするワインとともに、SCALAE の料理長・芝原 健太がこの日のために考案したペアリングコースをご提供。フランス銘醸地ワインの魅力を存分にご堪能いただけます。

「サステナブル・コンフォート・ホテル」として次の千年に続く心地よさを追求する「ザ・サウザンド京都」に、伝統と持続可能性を守る名門ワイナリーが集い、語らう特別な一夜。ワインの奥深さに酔いしれる春のひとつときをお届けします。

開催概要

フランス銘醸地ワインディナー ～偉大な 3 生産者「Pol Roger, Famille Hugel, Château de Beaucastel」を迎えて～

【日時】2025 年 4 月 9 日(水) 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

【特別ゲスト】

Hubert de Billy (ユベール・ド・ビィ)氏

＜「Pol Roger」5 代目オーナーファミリー＞

Jean-Frédéric Hugel (ジャン＝フレデリック・ヒューゲル)氏

＜「Famille Hugel」13 代目オーナーファミリー／コマーシャル・ディレクター＞

Charles Perrin (シャルル・ペラン)氏

＜Famille Perrin (「Château de Beaucastel」) 5 代目オーナー＞

【料金】40,000 円(1 名様、ワインペアリング付き)

- 【提供ワインリスト】
- ・Pol Roger Brut Réserve Magnum NV
 - ・Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2013
 - ・Famille Hugel Pinot Gris Estate 2021
 - ・Famille Hugel Riesling Grossi Laüe 2015
 - ・Château de Beaucastel Châteauneuf du Pape Rouge 2020
 - ・Château de Beaucastel Châteauneuf du Pape Hommage Jacques Perrin 2013

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/france-wine-dinner.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 15%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。 ※画像はすべてイメージです。

特別ゲスト プロフィール



Hubert de Billy (ユベール・ド・ビィ)

<「Pol Roger」5 代目オーナーファミリー>

ポル・ロジェ家の 5 代目オーナーファミリー。パリでビジネスを学び、ポル・ロジェ社で営業及びマーケティングを統括する。醸造担当のダミアン・カンブルとともにファミリーの一員としてアサンプラージュにも参加し、一族の最終決定を下す。またシャンパーニュ愛好家の近年の嗜好や食事とシャンパーニュのマッチングを追究し、リッチとピュアの開発のリーダーとして携わっている。



Jean-Frédéric Hugel (ジャン=フレデリック・ヒューゲル)

<「Famille Hugel」13 代目オーナーファミリー／コマーシャル・ディレクター>

ファミリー・ヒューゲル 13 代目の 1 人として、ワイナリーの中心的役割を担い、セールスとマーケティングを主に担当。15 歳の夏から数週間はワイナリーの畑で働き、週末はテイスティング・セラーで訪問者を迎え、18 歳からは海外でのイベントを手伝うなど、青年期からワイナリーに携わる。ストラスブールのビジネス・スクール、ISEG で過ごした 5 年間のうち、2 学期をアメリカで過ごし、2012 年より家族のワイナリーに加入した。輸出マネージャーであった父の死去後、12 代目のマークとジャン・フィリップのもと、二人の従兄弟クリスチャンとマーク＝アンドレと共にワイナリーの運営に尽力している。



Charles Perrin (シャルル・ペラン)

<Famille Perrin (「Château de Beaucastel」) 5 代目オーナー>

ファミリー・ペラン 5 代目オーナーファミリー。フランス・アヴィニオンで生まれ、シャトー・ド・ボーカステルで幼少期を過ごす。リヨンのビジネス・スクールを卒業後パリに小さな販売店を設立し、6 年間勤務。その後 2008 年より兄弟や従兄弟と共にファミリービジネスに携わる。ペラン家が 2008 年に購入したジゴンダスの歴史的な畑「Le Clos des Tourelles (ル・クロ・デ・トゥレル)」と、同じくジゴンダスにオープンしたレストラン「L'Oustalet (ルスタレ)」の管理を担っている。

SCALAE 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 storia(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

THE THOUSAND KYOTO 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)」のソムリエに就任。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

