



2026年3月6日

**ザ・サウザンド京都 岩田 渉シェフソムリエが  
ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026 日本代表に選出されました**  
2 大会連続で日本代表として 2026 年秋にポルトガル・リスボンへ

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)のシェフソムリエ・岩田 渉が、2026年2月25日(水)に東京で開催された「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026 日本代表選考会」にて、日本代表に選出されました。

岩田 渉シェフソムリエは、2026年10月11日(日)から16日(金)までポルトガル・リスボンで開催される「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026」に出場いたします。



#### ■ ASI 世界最優秀ソムリエコンクール

1969年より国際ソムリエ協会(ASI)が主催。3年に1度、世界各国から選抜されたソムリエが「筆記試験」「テイasting」「サービス実技」などの知識や技能を競い、世界一を決定する。

#### シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata

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。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、ザ・サウザンド京都シェフソムリエに就任。

#### ◆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 ASI 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・アントワープ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2019」  
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」受賞
- 2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝
- 2023年 フランス・パリ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2023」  
日本代表として準決勝進出。世界第5位
- 2026年 ポルトガル・リスボンにて開催予定の「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026」の日本代表として選出。  
本大会へ出場予定



## ■ ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026 日本代表選考会

開催日：2026年2月25日(水)

出場資格：過去の「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝者

## ■ 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

【階数】地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【URL】<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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

