



2023 年 9 月 14 日

世界で最も厳格なサステナブル認証を受けたワイナリー Silver Oak(シルヴァー・オーク) × 岩田 渉シェフソムリエ 一夜限りのメーカーズディナー開催

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、全米で高い支持を得るカベルネ・ソーヴィニヨンの名手「Silver Oak(シルヴァー・オーク)」とコラボレーションしたメーカーズディナーを、2023 年 10 月 21 日(土)に開催いたします。



シルヴァー・オークは、創業当時からカベルネ・ソーヴィニヨン 1 種に集中し、熟成には自社所有のアメリカンオーク樽を使用するなど独特なスタイルを貫くワイナリー。2006 年に大きな損害を被ったナパの火災をきっかけに再設計が行われたナパヴァレーのオークヴィルの施設は、世界的な環境性能認証 LEED®の最高ランク「プラチナ」を商業ワイナリーとして世界で初めて取得し、環境性能に優れた施設でワインを醸造していることでも知られています。また LEED®認証よりも更に進んだ、世界で最も厳しい規制と言われるサステナブル認証「リビング・ビルディング・チャレンジ(The Living Building Challenge)」を通じて、環境に優しいぶどう栽培を再考しています。

“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求するザ・サウザンド京都は、シルヴァー・オークの精神に共感し、この度のコラボレーションに至りました。

イベント当日は、シルヴァー・オーク CEO のデヴィッド・ダンカン氏が来場。当ホテルのシェフソムリエ 岩田 渉とともに、シルヴァー・オークの魅力を余すところなくお伝えします。1972 年に設立され、「アメリカワインのアイコン」と呼ばれたアメリカを代表するワイナリー「シルヴァー・オーク」。ワイン、食材、料理人、ソムリエを通じてその信念を表現する一夜限りのメーカーズディナーイベントです。

イベント概要

【日 時】2023 年 10 月 21 日(土) 18:30～21:30(18:00 開場)

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

【料 金】29,000 円／人

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/silver-oak.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。※20 歳以上の方が対象です。

※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。

Silver Oak(シルヴァー・オーク)



1972 年設立のワイナリーで、ただ一つ、カベルネ・ソーヴィニヨンのワインを造るために設立されました。アメリカンオークで最高級のカベルネを造り出すため、森、樽工場まで購入するほどの完全主義。そして 50 年近くその信念を曲げずに貫き通しています。ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨンもアレキサンダー・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨンも、自社畑のぶどう及びワイナリーが長期契約をしている栽培家の厳選されたぶどうからのみ造られています。シルヴァー・オークは、樽熟 2 年・瓶熟 2 年以上経てリリースされる、飲み頃を見極めたワインともいえます。

David R. Duncan Proprietor/Chairman & CEO Silver Oak | Twomey

デヴィッド・R.ダンカン オーナー／会長兼 CEO シルヴァー・オーク | トゥーミー

2002 年からシルヴァー・オークとトゥーミーの CEO を務めるデヴィッド・ダンカン氏は、環境を慮り、地球に優しい企業精神の構築と発展を踏まえたブドウ畑の選定、品質と飽くなき向上心の持ち主として広く知られています。2006 年から 2008 年にかけ、デヴィッド・ダンカン氏は火事で消失したナパヴァレーのシルヴァー・オークのワイナリーの再建を主導し、環境に配慮した建物に与えられる LEED®認証の最高ランク「プラチナ」(建物、オペレーション、メンテナンス)を取得しました。これは、商業ワイナリーとして取得した世界初の事例として知られています。2015 年には、ダンカン家がミズーリ州ヒグビーにある樽会社を購入したことにより、シルヴァー・オークは北米史上初、アメリカンオーク樽会社を所有・運営するワイナリーとなりました。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉

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。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：J R 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)

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 / ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp