

2024 年 2 月 21 日

ぶどう栽培のスペシャリストと新進気鋭の醸造家が手掛ける新興ワイナリー 日本ワインの発展を支える「キスヴィン・ワイナリー」と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、2013 年に山梨県に誕生した新興ワイナリー「Kisvin Winery(キスヴィン・ワイナリー)」との一夜限りのメーカーズディナーを 2024 年 3 月 26 日(火)に開催します。



「キスヴィン・ワイナリー」は、ぶどう農家の 3 代目である荻原 康弘氏が代表を務め、ブルゴーニュをはじめとする世界各地で修業を重ねた醸造家斎藤 まゆ氏がワイン造りの指揮を執る新興ワイナリーです。荻原氏の育てる最高品質の山梨県産ぶどうを、斎藤氏の経験と科学的アプローチで醸造し、ボトルリングまでの全工程を一気通貫で行っています。そのクオリティの高さからミシュラン星付きレストランや国際線のファーストクラスなどで採用され、世界的な評価も高まっています。

当日は、ワイナリーから醸造責任者である斎藤氏を招聘し、シェフソムリエ岩田 渉のナビゲートで、ワインへの強い情熱やキスヴィン・ワインの魅力を余すところなくお話しいただきます。また、日本ワインにあわせ、「和」のフィルターを通したコースディナーをイタリア料理「SCALAE」料理長木原 章太が腕によりをかけてご用意します。

日本ワインの新たな歴史を紡ぐ「キスヴィン・ワイナリー」と、千年の都・京都の自然と生きる知恵、おもてなしの精神を伝えるホテル THE THOUSAND KYOTO の「SCALAE」。2 つのスピリットが織りなすペアリングのハーモニーに酔いしれる一夜限りのイベントです。

■キスヴィン・ワイナリー メーカーズディナー

【開催日】2024 年 3 月 26 日(火) ※前日 15:00 までに要予約

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

【開催時間】18:30～21:30 18:00 開場

【料金】32,000 円(1 名様)

【定員】20 名様 ※定員になり次第受付終了いたします。

【お問い合わせ】TEL 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/plan/restaurant/kisvin.html>

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれます。

※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になることがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式サイトをご確認ください。

※20 歳以上の方が対象です。未成年の方のご同伴はご遠慮願います。

※写真は全てイメージです。

■Kisvin Winery(キスヴィン・ワイナリー)

キスヴィン・ワイナリーは 2013 年山梨県甲州市塩山にて醸造所を建設、醸造を開始。

「キスヴィン」とは「ブドウにキスを！」という造語で、ワイン造りにかける情熱を表す。

創業から瞬く間に星付きレストランへの採用、ワイン界の権威たちの心をつかむ快挙を

続け、ANA 国際線ファーストクラスにも採用。「小さな醸造所から世界を驚かせる

ワインが生まれている」と話題を集め、日本で最高峰のワイナリーとも呼ばれる存在と

なる。品質の高さの礎は、Kisvin の持つ他に類を見ないひらめきとセンスに加え、

科学的な研究の積み重ねにあるとも言われており、進化と成長の止まらないワイナリー

に各界から熱い視線が注がれている。



■斎藤 まゆ（さいとう まゆ） Kisvin Winery 醸造責任者 兼 株式会社ワインサイト代表

1980 年生まれ 赤堀栄養専門学校調理師科卒。早稲田大学在学中に日本での

ワイン造りを目指し、同大を中退。カリフォルニア州立大学ワイン醸造学科卒業後、

同校ワイナリーの醸造家に抜擢され現地学生の指導にあたる。その後はフランスに渡

りブルゴーニュなどで研鑽を積んだ。2013 年に設立された山梨県甲州市塩山の

Kisvin Winery(キスヴィン・ワイナリー)にて、醸造責任者としてワイン造りを牽引。

「ワインの神様」とも呼ばれる世界最優秀ソムリエ、ジェラルド・バッセ氏に「ユニークで

センセーショナル、才能ある醸造家」と絶賛されるなど話題に。2021 年 4 月

「NHK プロフェッショナル仕事の流儀 ～笑顔をうつす、ひとしずく。～ ワイン醸造家

斎藤まゆ」に出演。農業振興、次世代醸造家育成にも積極的に取り組んでいる。



■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。



■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&リゾーツ株式会社

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

