



2022年11月28日

岩田 渉シェフソムリエが 2023年 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール 日本代表に選出されました

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)のシェフソムリエ・岩田 渉は、2022年11月22日に東京で開催された「2023年 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール日本代表選考会」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、2023年2月7日～12日にフランス・パリで開催される「2023年 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」に出場いたします。



■ A.S.I 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(A.S.I.)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」「テイスティング」「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。同志社大学に在学中、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年にソムリエの資格を取得。

2019年に現職、THE THOUSAND KYOTO 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
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 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール日本代表選考会

開催日：2022年11月22日（火）

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

出場者：井黒 卓（2020年優勝）、岩田 渉（2017年優勝） の2名 ※敬称略

■ 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:3F～9F / 222 室）

【H P】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<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/ブランド企画室

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

