



2023年6月8日

**岩田 渉シェフソムリエ監修 地元ワイナリー×ホテル×芸術大学の産学連携  
「京都丹波トラディショナル 2011 長期熟成 -SEN-」販売開始  
【240本限定】ホテルオリジナル 10年熟成のスパークリングワイン**

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、「丹波ワイン株式会社」および「京都市立芸術大学」とのコラボレーションで生まれたオリジナルテイスト・デザインの長期熟成スパークリングワイン「京都丹波トラディショナル 2011 長期熟成 -SEN-」を2023年6月9日(金)より、ホテル公式オンラインショップならびに館内レストラン(店内提供)で販売いたします。240本の数量限定です。



国内外で多数の受賞歴を誇る京都のワイナリー・丹波ワインで10年にもわたり長期熟成された瓶内二次発酵のスパークリングワインを、当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉が監修し、ザ・サウザンド京都オリジナルの味わいに仕立てました。ワインの顔となるラベルのデザインは、京都市立芸術大学の学生より募集したものです。これは千年先に続く、新しい心地よさを追求する「千年ホテル」として、地元のワイナリー、ひいては日本ワインの魅力を発信し、地元から生まれる次世代のアーティストを応援する取り組みです。

SENという商品名には、千年の都・京都やホテル名をあらわす「サウザンド」のほかにも、人と人のご縁を結び、過去から現在、未来へつながる「線」の意味を込めました。大切な方とのシーンや、父の日など贈り物にもおすすめのワインです。

「京都丹波トラディショナル2011 長期熟成 -SEN-」 750ml

販売本数：限定240本(店内提供を含む)

ボトル販売場所：THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ

(<https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/tktambawine.html>)

THE THOUSAND KYOTO フロントデスク

ボトル販売価格：15,000円(税込) ※配送または持ち帰りのみ

店内提供場所：THE THOUSAND KYOTO 各レストラン (KIZAHASHI / SCALAE / TEA AND BAR)

店内販売価格：2,500円(グラス/税・サービス料込)

## 京都丹波トラディショナル 2011 長期熟成 -SEN- について

2011年収穫の京都丹波産ぶどうを100%使用し、10年の熟成を経て2022年8月に澱引き（デゴルジュマン）を行いました。伝統的な瓶内二次発酵製法で作られ、長い熟成により、まさに飲み頃を迎えたスパークリングワイン。焼きリンゴ、ブリオッシュ、トースト、そして蜂蜜のような香りが幾重にも重なるとともに、口に含むとまるでムースのように滑らかな泡が心地よい余韻へと続いていきます。

### <料理との相性>

日本ワインらしい穏やかさと長期熟成による魅力的なブーケが特徴的な「京都丹波トラディショナル 2011 長期熟成 -SEN-」。少し特別で贅沢な機会におすすめの一本です。脂ののったキンキやアマダイの塩焼きからオマールエビのグラタンなどの豪華な料理、そしてクリスマスチキンやおせちといったような晴れやかな機会の料理にもぴったりの、複雑で奥深い味わいのスパークリングワインです。



### ◇ワイン情報

【タイプ】 白ワイン・発泡性

【味わい】 辛口

【アルコール】 12%

【ブドウ品種】 多数品種のブレンド

【ブドウ産地】 京都府船井郡京丹波町

【容量】 750ml

## 丹波ワイン株式会社について

創業者の黒井哲夫氏が1979年「京都の食文化に合うワインを創る」という熱い想いを基に美しい山と水、大地の恵みがある京都府丹波町に設立したワイナリー。1984年以来6年連続でモンドセレクションのワイン部門にて金賞を受賞。

次の世代に残したい大切なものを、京都丹波で見つめ、はぐくみ、伝え続けていきます。



## ラベルデザインについて

作品タイトル：「繋ぐ」 山田 美桜（京都市立芸術大学 美術学部 油画専攻 3回生）

ホテルロゴと商品から、時代の流れや現在へのつながりをイメージしデザインしました。ホテルのイメージにふさわしいシンプルで美しい構成を目指し、色彩には京都市の紋章にも採用された金と紫の組み合わせに重厚感を与え、プレミアム感・京都らしさを表現しました。また、「SEN」のデザインは商品のイメージを引き立てつつ、ホテルロゴと調和するように意識しました。

## 京都市立芸術大学について

京都市立芸術大学は、1880年に日本初の公立の絵画専門学校として開設された京都府画学校を母体とし、140年を超える歴史を持つ芸術大学です。美術と音楽を両軸とする本学は、建学以来、国内外の芸術界・産業界で活躍する優れた人材を輩出し、国内のみならず世界の芸術文化に貢献してきました。

2023年10月に京都駅東部エリアへのキャンパス全面移転を予定しています。

## THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉について

1989年愛知県生まれ。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年にソムリエ資格取得。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。



※写真はすべてイメージです。

### SDGsを実現するライフスタイルを提案する

#### 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

KEIHAN  
BIOSTYLE  
PROJECT

京阪グループのSDGs:ビオスタイルプロジェクト

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

▶ THE THOUSAND KYOTO は、2022年7月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECT に認証されています。「千年ホテル」ならではの快適×サステナブルな体験やアクションを展開してまいります。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

### 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1F～地上9F (客室:3F～9F / 222室)

H P： <http://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 / ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : [press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

