

2024年12月10日

## 国内屈指の名シェフが京都に集結

### 料理マスターズ倶楽部主催の「関西スペシャル」3年ぶりにザ・サウザンド京都にて開催決定

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)において、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞シェフが素晴らしい食材生産者とその食材の魅力を発信するイベント「シェフズキッチン in 京都 特別編」が、2025年2月10日(月)に開催されることが決定しました。



(左から)「アコルドゥ」川島 宙シェフ、「antica locanda MIYAMOTO」宮本 けんしんシェフ、「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエ・岩田 渉

2022年から3年振りの「関西スペシャル」となる今回は、記憶という店名を冠する奈良のスペイン料理店「アコルドゥ」川島 宙シェフと、薪火に原点回帰を見る熊本のイタリアン「antica locanda MIYAMOTO(アンティカ ロカンダ ミヤモト)」宮本 けんしんシェフとのコラボレーションで、魅力ある地方の食の豊かさを表現。さらにゲストソムリエとして、2023年のA.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール日本代表で世界第5位の入賞を果たした当ホテルシェフソムリエ・岩田 渉が特別な夜に華を添えます。

テーマは「火の行事に春の香り」。もうしばらくすると、奈良ではお水取り、熊本では阿蘇の野焼きが行われ、それぞれに春を告げる火の行事が行われます。歴史ある料理の魂を受け継ぎながら、生産者とその食材の素晴らしい魅力を極限まで引き出す料理マスターズ受賞者による唯一無二の競演を通して、一足早く京の都で春の香りを感じていただく関西スペシャルをぜひお楽しみください。

#### ■シェフズキッチン in 京都 特別編「火の行事に春の香り」

【開催日】2025年2月10日(月)

【開催時間】18:00 受付 18:30 開宴

【開催場所】THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都) 1階宴会場「SEN」

【料金】35,000円(1名様、ワインペアリング付き)

【定員】80名様

【主催】料理マスターズ倶楽部

【協力】株式会社ジオード、京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

【お問い合わせ】料理マスターズ倶楽部事務局 TEL 090-4565-7143

【イベントページ】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/chefs-kitchen.html>

【お申込みページ】 [https://ryori-masters.jp/chefs\\_kitchen/chefs\\_kitchen\\_kyoto2024.html](https://ryori-masters.jp/chefs_kitchen/chefs_kitchen_kyoto2024.html)(外部サイト)

【予約の応募から当日までのご案内について】

- ・応募の締め切りは 2025 年 2 月 7 日(金)18:00 です。先着順での受付となり、ご入金後に予約確定となります。
- ・サポーター会員特典の割引をご利用の場合には、お申込みの際に必ず会員 No.をご記入ください。
- ・ご応募いただいた方に、応募から 3 日以内に料理マスターズ倶楽部よりメールで振込先をご連絡いたします。
- ・料理マスターズ倶楽部からの連絡が届いた方は、指定された口座にご入金ください。
- ・料理マスターズ倶楽部の入金確認を持って、予約受付となります。
- ・ご入金後のキャンセルは食材仕入れ等の都合上お受けできません。予めご了承ください。
- ・やむを得ず欠席される場合は、料理マスターズ倶楽部事務局まで必ずご連絡ください。

※表示価格には、サービス料 10%と消費税を含みます。

※イベント内容や出演者は、都合により変更になることがあります。

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満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。

### ■コラボレーションシェフ

**川島 宙 Hiroshi KAWASHIMA**

**奈良県 アコルドウ オーナーシェフ**



ホテル西洋銀座でフランス料理を修業。レストラン麻生ガーデン、京都センチュリーホテルを経て、2004 年スペイン・バスク地方のムガリツで料理の哲学を学ぶ。08 年、奈良市富雄駅前にアコルドウを開業。13 年、大阪でドノスティアを開く。16 年、東大寺旧境内跡の現在地にアコルドウを移転。店名にも冠した「記憶」に触れる革新的な料理を提供する。11 年ブロンズ賞、20 年シルバー賞受賞。1971 年東京都生まれ。

**宮本 けんしん Kenshin MIYAMOTO**

**熊本県 antica locanda MIYAMOTO(アンティカ ロカンダ ミヤモト) オーナーシェフ**



19 歳で渡伊。ラ・テンダ・ロッサ等のイタリアの名店で修業。帰国後、2006 年から現職。13 年、阿蘇の世界農業遺産認定で主導的役割を果たし、熊本の食を発信すべく、各地での講演や食事会、料理や農業を志す若者への講習会、執筆活動、ミラノ万博出演や JAL 機内食の監修、地域興しのプロデュースなど精力的に活動。11 年ブロンズ賞、19 年シルバー賞受賞。1975 年熊本県生まれ。

## ■ ゲストソムリエ

岩田 渉 Wataru IWATA

### THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ



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。1989年愛知県生まれ。

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」  
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「第17回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」  
日本代表として準決勝進出。世界第5位。

## ■ 料理マスターズ シェフズキッチン

料理マスターズは、農林水産省が制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて、食材生産の現場である地方が活性化することを目標としています。素晴らしい食材を使った地方のお店には都会からお客さんが訪れて観光関連産業なども盛んになります。素晴らしい食材生産者とその食材の魅力を極限まで引き出している料理マスターズ受賞者の方々による一期一会の食事会が、このシェフズキッチンです。基本的に2か月に一度の開催。毎回違った料理マスターズのコラボレーションによる料理は、唯一無二の料理。お店に伺っても食べることのできないこの日だけの料理をご堪能ください。

## ■ 料理マスターズ倶楽部

料理マスターズ倶楽部は、料理マスターズの受賞者と料理マスターズ制度の趣旨に賛同する協賛企業がメンバーです。「見つける」「称える」「育てる」「発信する」「貢献する・還元する」という5つの観点から「料理マスターズ」制度を支援し、民間の立場からこの制度を盛り上げる活動を展開しています。

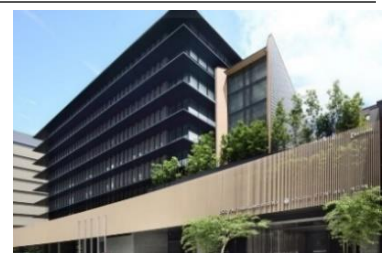
## THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【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)

【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)

