

報道関係者各位
プレスリリース

京都 **吉兆** KYOTO KITCHO

2023年9月29日
株式会社 京都吉兆

日本料理とシャンパーニュのペアリングを探究

京都吉兆と シャンパーニュ キュヴェ・ルイーズ ポメリーが織り成す未来

株式会社 京都吉兆（京都市右京区 代表取締役社長：徳岡 邦夫）は、ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社（本社：東京都港区虎ノ門、CEO：師井 研）が展開するシャンパーニュ「ポメリー」と共に、日本料理とシャンパーニュのペアリングを探究する、長期コラボレーションを実施いたします。



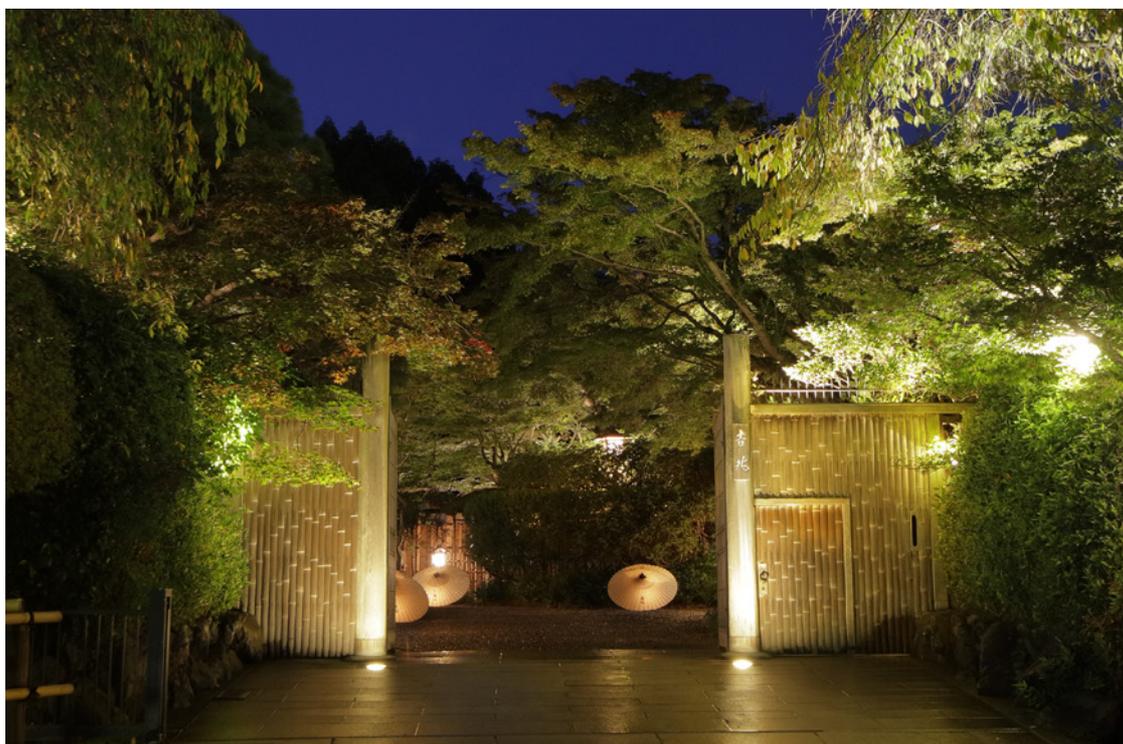
世界で初めて辛口のシャンパーニュを考案し、現在のシャンパーニュスタイルを確立したことで知られる革新的なメゾン「ポメリー」と、文化功労者でもある「吉兆」の創業者 湯木貞一の信条“世界之名物 日本の料理”を受け継ぎ、100年近い歴史を持つ老舗料亭である「京都吉兆」がコラボレーションします。

テイस्टینگイベントやソムリエとのワークショップ、食材とのコラボレーションによる地域活性化など、食の文化と未来を見据えた研究と活動を行う予定です。日本料理にとって大切な存在である“季節”を取り入れながら、世界的な傾向にある、魚と野菜を中心としたヘルシーな料理とシャンパーニュの究極のマリアージュを4年間かけて追求いたします。最終的には日本料理に合う究極のシャンパーニュを見出すことが目標です。

まずはその第一弾として、秋の食材とプレステージ シャンパーニュのポメリー キュヴェ・ルイズのペアリングから考案されたメニューを提供する、1日限りの招待制によるお披露目会を開催いたします。

今後は4年間にわたり、年に一度、春夏秋冬の季節を変えてお披露目会を行う予定です。また、これらの活動についてはプレスリリースやホームページなどで随時情報発信して参ります。

※この取り組みによるペアリングメニューの一部は、通常のご来店でもお召し上がりいただけます。



京都吉兆 嵐山本店



フランス・シャンパーニュの中心都市ランスにあるポメリーメゾン

■開催概要 ※招待制にて開催

日時：2023年10月16日（月）

場所：京都吉兆 嵐山本店

内容：

《料理》

お料理は、日本各地より取り寄せた季節の食材を、ベーシックな料理と革新的な料理に仕立て、さまざまな味わいを織り混ぜて提案致します。

《シャンパーニュ ポメリー》※予定

ポメリー キュヴェ・ルイズ2005

ポメリー キュヴェ・ルイズ・ナチュラル2006

ポメリー キュヴェ・ルイズ・ロゼ2004

ポメリー キュヴェ・ルイズ1999

ポメリー キュヴェ・ルイズ1995

【シャンパーニュ ポメリーについて】

1836年シャンパーニュの中心都市ランスに設立されたポメリー。マダム・ポメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュット（辛口）を造り出し、シャンパーニュ最大の醸造元へと発展させました。現在においてもマダム・ポメリーから引き継いだ意志や醸造責任者の研ぎ澄まされた感性と経験・技術によってポメリーのスタイルは守られています。それはエレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい、そして魅力的な長い余韻です。

【洗練を極めたポメリーのプレステージシャンパーニュ「キュヴェ・ルリーズ」】

アヴィズ、クラマン、アイ。キュヴェ・ルリーズの本質はこの3つの珠玉のグラン・クリュ畑のキュヴェ・ルリーズ専用区画にあります。キュヴェ・ルリーズの区画は、理想的な畑の位置、成長の状況、ブドウの香りの豊かさなどを確認した上で選ばれます。これらはマダム・ポメリーが早くからその重要性に気づき、1881年から優れたブドウ畑を獲得し、拡張していきました。このテロワールの個性が、ポメリー・スタイルを形作るのです。

キュヴェ・ルリーズは非常に長期間の熟成を必要とします。ポメリーのセラーはガロ・ローマ時代の白亜質岩に掘られた、全長1818km、深さ地下30mにまで達する巨大なクレイエールです。これは2015年に世界遺産として認定されました。この荘厳な美しさをたたえたセラーの中で、最低8年間の熟成を経て完成する傑作が、キュヴェ・ルリーズなのです。

ヴランケン ポメリー ジャパン公式サイト：<https://www.vranken japan.co.jp/>

ポメリー ブランドサイト：<https://pommery.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/pommery.ja/>

【京都吉兆について】

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業。その後分社化し、嵐山を本店に「京都吉兆」として独立。現在の総料理長・徳岡邦夫は、湯木貞一の孫にあたる。日本料理の伝統を継承しながらも、新しい表現、革新的な試みにも挑戦し、食だけでなく、日本文化の創造にも積極的に取り組む。日本を代表する料理店として、国内外の賓客の食事会、イベントにも多数参加している。祇園、松花堂（八幡市）、名古屋にも支店がある。

所在地　： 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

WEBサイト：<https://kyoto-kitcho.com/>

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆　文化創造部 文化広報課

担当　： 山城・倉田

TEL　： 075-881-8110

080-9209-7384(担当直通)

E-mail：web@kyoto-kitcho.com

(受付時間 平日9時～17時)