

2024年8月吉日  
株式会社 京都吉兆

## 京都吉兆による料理とポメリーのシャンパーニュとの ペアリングを探究するワークショップを開催

### 日本を代表するシェフやソムリエ20名が集結

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 株式会社が展開するシャンパーニュ「ポメリー」と昨年より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しています。その共同企画の一つとして、7月29日（月）にワークショップが開催されました。



ポメリーの中でもガストロノミーとの調和をコンセプトとしたアパナーージュシリーズの新商品「Apanage Brut 1874」を含む5種類のシャンパーニュに合わせて、京都吉兆総料理長の徳岡邦夫と、発酵をテーマにしたモダンフレンチTOUMINの井口和哉シェフがペアリング料理を考案。そこに日本を代表するトップシェフやソムリエなど20名がパネリストとして参加し、意見交換が行われました。

会場は虎ノ門ヒルズにある「Social Kitchen TORANOMON」。料理人と国内外の企業・地域社会の架け橋となる食の研究や新たな価値を生み出すプラットフォームとして開設されたキッチンスタジオです。

ポメリーが用意した5種類のシャンパーニュを事前にテイスティングし、ペアリングメニューを考案しました。

## 【 シャンパーニュと料理のペアリング 】



Pommery Apanage Brut 1874  
雲丹夏野菜 玉ねぎジュレ  
(京都吉兆 徳岡料理長)



Pommery Apanage Brut 1874  
甘海老とパプリカのエッグタルト 発酵トマト  
(TOUMIN 井口シェフ)



Pommery Apanage Blanc de Blancs  
蛤潮椀  
(京都吉兆 徳岡料理長)



Pommery Cuvée Louise 2005  
真鯛のムニエル 発酵白菜と白ビーツ  
(TOUMIN 井口シェフ)



Pommery Millésimé Grand Cru 2009  
厚切り平井牛シャトゥブリアン  
低温調理しゃぶ 鶏汐出汁あんじ  
(京都吉兆 徳岡料理長)



Pommery Apanage Blanc de Noirs  
ネクタリンのコンポート  
ジャスミンの花 発酵はちみつクリーム  
(TOUMIN 井口シェフ)

ワークショップには、日本を代表するトップシェフ、ソムリエなど20名がパネリストとして参加。シャンパーニュと料理を味わいながら、料理を作った徳岡邦夫ら2人のシェフへの質問や、ペアリングの視点や素材の選び方、調理方法による味わいの変化や相乗効果などについて、参加したシェフやソムリエ同士も語り合い、闊達な意見が飛び交う場となりました。

【参加パネリスト（順不同）】

神楽坂石かわ 石川秀樹氏 / 日本料理かんだ 神田裕行氏 / 銀座レカン 栗田雄平氏 / 銀座レカン 近藤佑哉氏 / 乃木坂しん 石田伸二氏 / レストランローブ 今橋英明氏 / 東京會館レストランブルニエ 松本浩之氏 / ACiD brianza 児玉智也氏 / ファロ 浜本 拓晃氏 / ファロ 牛腸和宏氏 / An Di 鈴木康哉氏 / An Di 大越基裕氏 / ナベノイズム 渡辺雄一郎氏 / ナベノイズム 神田岳志氏 / THE THOUSAND KYOTO 岩田渉氏 / THE THOUSAND KYOTO 沖中亮真氏 / パレスホテル東京 山田琢馬氏 / フロリレージュ 原裕信氏 / エステール 山本晃平氏 / 作家 樹林伸氏 / ワイナート 谷宏美氏 / 酒類飲料日報 森田真希子氏 / 家庭画報 平澤香苗氏 / 料理王国 柴田泉氏 / ワインジャーナリスト 柳忠之氏 / Richesse & Esquire BBB 栗林絵美子氏

## パネリストとしてのコメント

日本料理かんだ 神田裕行氏

（1品目）昆布出汁に漬けた雲丹に玉ねぎジュレ、中には蓮根、生姜、穂紫蘇を絡めて、途中から土佐酢ジュレが現れて、アパナーージュ1874と最高のマリアージュでした。

（3品目）蛤に生臭さが無いのが驚き。蛤の身が大きく、このような仕上がりになるのは、切って昆布だしにつけているからか、それともいい蛤を使っているからなのでしょう。

▷ 徳岡邦夫

（1品目）雲丹のピュアーな味わいと、口の中で、歯に当たる毎に、弾ける香りや、食べ進めて感じる味、徐々に変わる食感などを、アパナーージュの熟成感と楽しんで頂けて光栄です。

（3品目）蛤は春。なのですが、今の千葉県産の蛤は、形も大きく味も濃く最高なのと、火の通し方が影響していると思います。

銀座レカン 近藤佑哉氏

徳岡シェフの料理（1品目）は、雲丹のきれいな磯の香りや夏野菜など、食材の引き立て方が素晴らしく、シャンパーニュに寄り添うように料理を合わされています。対して、井口シェフの料理は、全体感は優しく仕上がっていますが、寄り添うというよりもシャンパーニュを感じる要素の食材を正面から合わせていくような印象を受け、それぞれの料理にお人柄が出ていると感じました。料理とワインを合わせるためにどのようなポイントを意識されたのか、二人のシェフに伺いたいです。

▷ 徳岡邦夫

作り手の年齢が影響しているかもしれません。日本料理とシャンパーニュを合わせるの難しいと基本的に思っています。邪魔しないようにしたい。過去の経験で、クリーミーな

チーズとボルドーの熟成したものを合わせると第三の味が広がったという経験がありました。それを生かして考えています。



## ポメリー新商品「Apanage Brut 1874」について (2024年10月発売予定)

1874年にマダム・ポメリーによって史上初のブリュット（辛口）シャンパーニュ「ブリュット・ナチュラル 1874」が誕生してから150周年。このアニバーサリーイヤーにシャンパーニュポメリーは新商品「Apanage Brut 1874」を今年秋に発売されます。

ポメリースタイルの中でもガストロノミーとの調和のためにつくられたアパナーージュシリーズ。この「Apanage Brut 1874」は2018年をベースに2012、2015をアサンブラージュ。ランスのクロ・ポンパドールを含む厳選した17のクリュを使用しています。

容量：750ml

希望小売価格：11,000円（税別）



---

### ■ 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。

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

## ■ 京都吉兆

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業し、その後、分社化に伴い、1991年に嵐山を本店に「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”を通して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、国内外の賓客をもてなす食事会、イベント等にも参加している。

祇園、松花堂(八幡)、名古屋に支店があり、大丸京都店、伊勢丹京都店に物販専門店がある。

所在地　： 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

京都吉兆公式サイト： <https://kyoto-kitcho.com>

京都吉兆ECサイト(京都吉兆の贈りもの)： <https://shop.kyoto-kitcho.com/>



京都吉兆 嵐山本店

## ■ 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)

(受付時間 平日9時~17時)

E-mail： [web@kyoto-kitcho.com](mailto:web@kyoto-kitcho.com)