

2022年5月17日

日本の奥行きを。  
60<sup>th</sup>  
Anniversary

## 《 The Okura Tokyo 》 新チーフソムリエ 就任

オークラのワインの歴史を大切に新たな1ページを刻む

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo のチーフソムリエに、2022年4月1日付で吉田健二が就任しました。14名から成るソムリエチームを統率し、長年好評を博している「ホテルオークラ ワインアカデミー」のメイン講師を新たに務めるとともに、コロナ禍にあってもますます好調なワインの通信販売「オークラ ソムリエセレクション」の監修など、新たなオークラのワインの顔として邁進します。



### 吉田 健二

The Okura Tokyo チーフソムリエ

1981年埼玉県生まれ。

2011年株式会社ホテルオークラ東京入社。2012年よりオークラフレンチの殿堂「ラ・ベル・エポック」のソムリエとしてキャリアを重ね、その後メンバー「オーキッドバー」シニアバーテンダーなどを経て、2022年4月現職就任。

<資格>

2020年 ソムリエ・エクセレンス取得

2022年 カリフォルニア ナパヴァレー・ワイン・エキスパート取得

<就任にあたりひとこと>

『レストランおよびホテルオークラ ワインアカデミーに所属するソムリエ 14人をまとめることが何より大切だと思っています。良いチームであるからこそ最高のサービスができると考えます。先輩が長年かけて作り上げたオークラのワインの歴史を尊重し、今後も継承していくとともに、自分も新たな歴史の1ページを刻んでいく。これが私のチーフソムリエとしての責務と思っています』

## ■The Okura Tokyo ワイン関連情報

### ホテルオークラ ワインアカデミー

チーフソムリエをはじめ日本ソムリエ協会認定の The Okura Tokyo のソムリエ、国内外のコンクール受賞者、著名なワイン評論家などが講師となり、ワインを愉しむための基本から、フランスワインをより深く探究する講座まで、幅広い内容を誇るワインスクールです。テイastingだけでなく、回ごとに合わせるフランス料理、日本料理、中国料理、そして毎回2種類のチーズとのマリージュも愉しめる、バラエティーに富んだ内容です。

◇開講時期：毎年4月/10月（1期6ヵ月）

◇時間：毎回90分（19:30～21:00）

◇会場：オークラ プレステージタワー41階

◇人数：各クラス15名

◇入会金：¥132,000

◇受講料：¥143,000～ ＊クラスによって異なります。

◇問い合わせ先：TEL (03)3224-7690（平日12:00～17:00）

＊表示料金は消費税を含む



### オークラ ソムリエセレクション 2022 SUMMER

ソムリエチームが結集して厳選する数量限定のワインセットをオンラインにて販売。今年第2弾となる2022 SUMMER をリリースします。近年の気候変動の影響より、今後稀少性が高くなる銘柄を取り揃えています。

◇期間：2022年6月1日（水）～7月31日（日）

◇内容：The Okura Tokyo ソムリエが選ぶ13種（計1,303セット）

◇金額：¥12,000～¥1,815,000 / セット（消費税込）

◇申込：<公式ウェブサイト> [https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2022\\_6/](https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2022_6/)

＊クレジットカード決済のみ ＊5月26日（木）より公開

<店頭> デリカテッセン シェフズガーデンにて申込

<FAX> 所定の申込用紙を(03)3224-9042に送信

◇問い合わせ先：TEL (03)3224-7110（10:00～18:00）

<オークラ ソムリエセレクション 2022 SUMMER 注目のセット>

#### **Mセット 「紅白ブルゴーニュ箱入り」 ¥12,000（消費税込）**

The Okura Tokyo オリジナルボックス入りの厳選ブルゴーニュ赤&白セット。

夏のギフトにおすすめです。

◆ブルゴーニュ・ルージュ・レ・グラン・シャイヨ

ティボー・リジェ・ベレール 2018 / ブルゴーニュ 〈赤〉

◆ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ レ・クル・エメ

ドゥ・ヴィレーヌ 2019 / ブルゴーニュ 〈白〉

＊配達日指定は2022年8月15日（月）まで



#### **Dセット 「ピノ・ノワール」 ¥55,000（消費税込）**

その気品ある味わいに愛好家の多い品種、ピノ・ノワール。ブルゴーニュを代表する村とカリフォルニアのピノ・ノワールを組み合わせました。

◆ザ・ヒルト エステート ピノ・ノワール 2018 / カリフォルニア

◆ジュッズ・ヒルズ ピノ・ノワール カーネロス 2018 / カリフォルニア

◆ニューイ・サン・ジョルジュ ダヴィド・デュバン 2018 / ブルゴーニュ

◆シャンボール・ミュージニー ヴィエイユ・ヴィーニュ ルネ・ブーヴィエ 2018 / ブルゴーニュ

◆ポマール プルミエ・クリュ フレミエ ベルナル・モロー 2018 / ブルゴーニュ

◆パッツ・アンド・ホール ギャップス・クラウン ピノ・ノワール 2018 / カリフォルニア

## ■ The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 矢部 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp