

Personal Sommelier パーソナル・ソムリエ

グローバルに活躍するソムリエ兼国際唎酒師による、
あなた好みにカスタマイズされたペアリング体験で体と心に歓びを



熟練したホスピタリティと豊富な知識・技術を備えたソムリエ兼唎酒師の石田陽介が、あなたのためだけに特別に選び抜いたワインや日本酒を、最上のペアリング体験としてお料理とともに提供いたします。

フードロスを出さない等の環境配慮、風土や季節感を表現した料理と飲料、豊富な文化人類学の知識に裏付けられたサービスにより、学びのある唯一無二の体験を約束いたします。

心尽くしのおもてなしと豊かなお食事の時間を、ご自宅またはお好みの場所でご堪能ください。

石田陽介のサービスと料理

・京都大学大学院文学研究科で研鑽を積んだ文化人類学・地理学の知識・考察に裏付けられた、料理や食文化への解説が食事の楽しみに深まりを与えます。

・弊社の主幹事業の一つとして、食と農の分野における SDGsへ取り組みを行っています。持続可能で十分に環境配慮された、安心・安全な料理と飲料の提供を約束します。

・2017年から2020年にかけて、石田は3万人を超えるヨーロッパの食通に接客してきました。日本酒とシャンパーニュのペアリングは、彼らの造詣と洞察によって絶えず磨かれました。世界に類を見ないペアリング体験を提供します。

・多くの飲料に熟達しておりますが、特に日本酒・日本ワイン・シャンパーニュについて専門知識を所有し、講義を提供することも可能です。

・世界的に活躍する複数の有名シェフと一緒に仕事をし、彼らから調理の知識と技術を習得してきました。

・世界的なサービスコンクール(FFCC)の日本大会で決勝進出。サービスの丁寧さに定評があります。

・振付家・ダンサーとして国内外で活躍し、受賞歴もあり。踊れるソムリエです。

サービス内容 1名様から5名様まで(大人数の場合はご相談ください。)

<4~5名様の場合>

コース料理(5品)+ペアリング(10,000円, 税抜)

もしくは コース料理(7品)+ペアリング(15,000円, 税抜)

※「オープニング特別価格」(10/31頃まで)で提供いたします。

料理・アルコールだけでなく、下記のコンテンツを組合せることで、お客様毎にサービスをカスタマイズいたします。

ワイン・日本酒のセミナー/ シェフ・医師・漢方薬剤師とのコラボイベント/
生産者とのお食事会/ ワイン・日本酒のみのサービス



ペアリングの一例

<2021年7月 宮坂醸造様とのInstagram Liveにて紹介したペアリング>

【真澄 真朱 AKA × ローストポーク】

乳製品を想わせ香りと深みのある味わいが特徴の日本酒に、力強い肉料理を合わせて。

<2021年6月 発酵デザイナー・小倉ヒラク氏とのYouTubeにて紹介したペアリング>

【岩の原葡萄園 深雪花 赤 × 一休寺納豆】

【都美人 山麩純米 × こんか(石川県の鯖の発酵食品)】



主な活動実績



2021年7月 東の食の会主催 Human Legacy Dinning at Paris

東日本大震災からの復興をアピールするため、オリンピック開会式の当日に福島・宮城・岩手の農産物や加工品を多くのフランス人ジャーナリストやディストリビューターに現地にて紹介。イベントのフランス側責任者兼ソムリエを務めました。

2020年12月 VELTRA社主催 シャンパーニュ・オンラインツアーにて、講座の作成、講師を務めました。日仏伊から100名以上の受講者が参加しました。

2017年～2020年 パリ1区の日本料理店 Restaurant ENYAA ではシャンパーニュ・

日本酒の生産者をレストランに招いてのペアリングディナーを多数実施しました。

シャンパーニュ生産者/ De Sousa, Duval-Leroy, Bruno Paillard, Pernet et Pernet 等多数

日本酒生産者/ 宮坂醸造、菊の里酒造



2020年11月号 フランスで発行部数最大のワイン雑誌 'Terre de vins'に Restaurant ENYAA の料理と相性の良いシャンパーニュについて、6ページにわたる特集が掲載されました。



2011年～2014年星野リゾートのレストラン「ユカワタン」にてソムリエ兼マネージャーを務め

ました。ボキューズドール世界大会3位の浜田統之シェフとともに、長野の食材と信州ワインや日本酒のペアリングについて追求の日々でした。



石田陽介プロフィール

京都大学大学院にて地理学を学んだ後、振付家・ソムリエとして活躍。2010年よりフォーシーズンズホテル、星野リゾート、オリエンタルランドにてソムリエやマネージャーとして経験を重ねる。星野リゾートのレストラン「ユカワタン」勤務時から日本酒の可能性を強く感じ、国際唎酒師を取得。2017年に欧州の多くの人々に日本酒の魅力を伝えるために渡仏。

パリでは「Restaurant ENYAA」にてマネージャーを務め、2021年に帰国。現在は株式会社ネットワーク代表としてSIO株式会社へのコンサルティング等、ガストロミーや芸術文化に関わる事業を展開。

株式会社ネットワーク

石田陽介

090-4622-2266 ishida@knotwork.jp

