

田崎真也

Shinya TASAKI
"Meilleur Sommelier du Monde 1995"
30th Anniversary



世界最優秀ソムリエ30周年 感謝の宴

歴代の世界大会出場者によるテイasting&トーク

登壇者	石田 博氏	1998年第9回 オーストリア大会 / 2000年第10回 カナダ大会 / 2016年第15回 アルゼンチン大会
	阿部 誠氏	2004年第11回 ギリシャ大会
	佐藤 陽一氏	2007年第12回 ギリシャ大会
	森 覚氏	2010年第13回 チリ大会 / 2013年第14回 日本大会 / 2016年第15回 アルゼンチン大会 / 2019年第16回 ベルギー大会
	岩田 渉氏	2019年第16回 ベルギー大会 / 2023年第17回 フランス大会



2025年5月18日(日) 開宴12:00～ 東京ドームホテルB1階 大宴会場「天空」

田崎真也 世界最優秀ソムリエ30周年 感謝の宴

拝啓 春寒の候、皆様におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度、田崎真也が1995年第8回世界最優秀ソムリエコンクールでの優勝から30周年を迎えることとなりました。

これもひとえに、皆さま方の多年にわたるご支援とご厚誼の賜物であります。

つきましては、皆さま方に感謝の意を表しますとともに、一層の交流を深めていただきたく、感謝の宴を開催する運びとなりましたので、下記の通りご案内申し上げます。

当日はコンクールの決勝で出題されたコース料理を再現し、田崎が回答した4種と

同タイプのワインをペアリングいたします。ご賞味いただきながら、歴代の世界大会出場者とのトークをお楽しみください。

時節柄、ご多忙のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ぜひご出席いただきますようお願い申し上げます。

敬具

【日時】2025年5月18日(日) 受付11:00～ 開宴 12:00～

【場所】東京ドームホテル B1階 大宴会場「天空」

東京都文京区後楽1-3-61 TEL03-5805-2111

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/>

【会費】1卓(最大8名様) 300,000円 お申込み①へ

1名様 38,000円 お申込み②へ

※表示料金はフランス料理フルコース・飲物・サービス料・消費税込みの料金です。

【詳細・お申込み】

①1卓(最大8名様) 300,000円

下記のPeatixサイトにて、お申し込みください。

お申込ページはこちら

<https://shinya-tasaki-1995-30th-8.peatix.com>

②1名様 38,000円

※同じテーブルのお席をご希望の場合は、代表の方がまとめてご予約いただきますようお願いいたします。

別々にご予約をされた場合には同じテーブルのお席にすることができません。

また、お席のリクエストは承れません。予めご了承ください。

下記のPeatixサイトにて、お申し込みください。

お申込ページはこちら

<https://shinya-tasaki-1995-30th-1.peatix.com>

※Peatix ログイン、または新規登録(無料)が必要です。

※定員になり次第締め切ります。お早めにお申し込みください。

【キャンセルポリシー】

①1卓(最大8名様)：お申込み後のキャンセルはお受けできませんので、ご了承くださいませ。

②1名様：2025年5月1日(木)より100%頂戴いたします。

※お客様のご都合によりご参加いただけない場合は、代理の方のご参加が可能です。

事前にご連絡をお願いします。

【プログラム】

Shinya TASAKI

“Meilleur Sommelier du Monde 1995” 30th Anniversary

プログラム

11:00 受付開始 (グループでお申込みの場合は代表者のみ)

12:00 開 宴 *当時の映像をビデオでご覧いただけます。

ご挨拶 田崎真也 1995年度 A.S.I 世界最優秀ソムリエコンクール優勝

登壇者のご紹介

石田 博氏	1998年 第9回 オーストリア大会 / 2000年 第10回 カナダ大会 / 2016年 第15回 アルゼンチン大会
阿部 誠氏	2004年 第11回 ギリシャ大会
佐藤 陽一氏	2007年 第12回 ギリシャ大会
森 覚氏	2010年 第13回 テリ大会 / 2013年 第14回 日本大会 / 2016年 第15回 アルゼンチン大会 / 2019年 第16回 ベルギー大会
岩田 渉氏	2019年 第16回 ベルギー大会 / 2023年 第17回 フランス大会

* 登壇者は都合により変更になる場合がございます。

テイスティング&トーク

決勝のブラインドテイスティングのワインを
歴代の世界大会出場者と田崎真也が壇上にてテイスティング&トーク
*当時のテイスティング、実技、ペアリングの映像をご覧いただけます。

お食事&ワイン

コンクール決勝のコース料理を再現したメニューと、
回答した4種と同タイプのワインをペアリング

15:00 終 了 *終了時間は前後する場合がございます。

【アレルギーについて】

今回は当時のコンクールの料理を再現したコースのため、アレルギーや苦手な食材の変更を承ることができません。

ただしエビのアレルギーの方のみ、食材をタコに変更いたします。

お申込み時のお名前(ご本人様及び同伴者様全員)をご記入の際に、チェック項目にてお選びください。

ご体調に影響を及ぼす食物アレルギーの方は、必ずお申込み前に、メールにてお問合せください。

◆ご注意事項◆

未成年者のご入場は固くお断り申し上げます。

飲酒運転防止のため、お車でのご来場はご遠慮ください。

—————お問い合わせ—————

株式会社サンティール(田崎真也事務所)

E-MAIL sentir@tasaki-shinya.com

TEL : 03-3544-1235