



主催：北海道

【道産Wine・Beer & Sakeマルシェ～made in Hokkaido～】特別企画

北海道産ワインテイastingセミナー

～新たなるワインの旅へ！

道東が誇るブドウ品種「山幸」を中心に～

開催日時：7月19日（水）18:00～19:00

参加人数：先着20名（事前予約制）

参加費：1,500円（税込）

開催場所：丸井今井札幌本店大通館9階催事場

【道産Wine・Beer & Sakeマルシェ～made in Hokkaido～】特設会場



写真はイメージです

2020年に十勝の池田町で開発されたブドウ品種「山幸」が、「OIV（国際ブドウ・ワイン機構）」にリスト登録されました。今回のセミナーでは、山幸を中心に4種類のワインテイastingをしながら、道東のワインの魅力をお伝えします。

講師：阿部眞久 NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事／シニアソムリエ



1974年（昭和49年）宮城県出身。

23歳でソムリエ資格を取得し、26歳のときから道内ワイナリーに勤務。32歳でシニアソムリエ資格を取得後、組織推薦にて小樽商科大学大学院MBA課程を修了。

2013年NPO法人ワインクラスター北海道を起業し独立。行政機関ならびに業界団体の委託事業を中心に、北海道におけるワインツーリズムの推進とワインと食のペアリングの提唱を行っています。

北海道らしい食づくり名人（北海道知事認定）
共著『北海道のワイナリー つくり手を訪ねて』
北海道新聞コラム「朝の食卓」にも執筆中

【お申し込み】

丸井今井札幌本店 大通館 地下2階 和洋酒コーナー店頭 または お電話 011-205-2020（直通）

※先着順。定員になり次第締め切らせていただきます。

【イベント来場におけるお客さまへのお願い】

- ・20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
- ・お車やバイクを運転でお越しの方のセミナーのご参加はご遠慮願います。