



主催：北海道

日本ワインの新・銘醸地、北海道。

北海道産ワインセミナー

～4種のワインをテイastingしながら

北海道のワインの魅力や楽しみ方をベテランのソムリエが解説します～

日時：2023年10月11日（水）18:00～19:15

会場：明治屋ホール

（東京都中央区京橋2丁目2番8号明治屋京橋ビル7階）

参加費：2,000円（当日現金にてお支払いください）

定員：30名

お申込：二次元バーコードよりご登録ください→



講師：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 阿部眞久



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

《ご参加の皆様へのお願い》

- ・ワインテイasting付きのセミナーになります。公共交通機関でお越しください。
- ・お申し込みは20歳以上の方に限らせていただきます。