



その先の、道へ。北海道

Hokkaido. Expanding Horizons.

貴店のご参加をお待ちしております！



## ワインショップ、レストラン等の関係者向け 「北海道産ワインセミナー」を開催します！

北海道は、醸造用ぶどうの栽培面積が日本一で、ワイナリーもこの10年間で2.5倍となる37カ所を有する国内有数のワイン産地です。また、本年6月には、国際的な産地保護制度であるワインの「GI Hokkaido」が国から指定されました。

本セミナーでは、飲食店関係者様ならびに酒類販売事業者様などを対象として、北海道産ワインをめぐる最新の動きや、北海道の気候風土を活かしたぶどう栽培やワインづくりについて、お伝えします。

北海道からワイナリー4社が自社のワインをお持ちして、テイastingをしていただきながらワインの特徴やワイナリーの取り組み、経営理念等をお伝えしていきます。北海道のワインを知り、取り扱いにつなげていただければ幸いですので、是非ご参加ください。

※ワインの試飲がありますので、お車でのお来場はお控えください

日時:2019年1月17日(木) 10:00~12:30

場所:セルリアンタワー東急ホテル 39階「ルナール」(東京都渋谷区)

参加費:無料(定員70名) 定員になり次第、締め切りとさせていただきます

対象:酒販店及び飲食店関係者

※当日は名刺をご持参ください

### <セミナー内容>

1. 北海道産ワインをめぐる動き(10:00~10:15)

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

2. ワイナリー4社によるテイastingを交えたプレゼンテーション(各25分間 途中休憩あり)

①池田町十勝ワイン 営業課長 佐野寛 「十勝ワインのさまざまな挑戦とこれから」

②ふらのワイン 製造課長 高橋克幸 「ふらのワインのブドウ品種とワインづくり」

③山崎ワイナリー 栽培担当 山崎太地 「三笠市達布のテロワールを意識したワインづくり」

④北海道ワイン 東京営業所主任 今村直明 「鶴沼と小樽、ブドウ栽培とワインづくりの軌跡」

3. 名刺交換、交流タイム(希望者のみ閉会后 会場またはロビーにて行います)

FAX申し込み

Fax 0134-64-5582 (お早めにお申込みください)

貴社名(店名): \_\_\_\_\_ ご参加人数: \_\_\_\_\_ 名

参加者役職・氏名: \_\_\_\_\_

代表者ご連絡先:

主催:北海道(受託事業者:NPO法人ワインクラスター北海道)  
お申込み、お問い合わせ先:NPO法人ワインクラスター北海道 (TEL0134-64-5581)