

貴店スタッフのみなさまへ (飲食店、酒販店対象 北海道経済部委託事業 参加無料)

11月16日 (火) 「北海道産ワインセミナー」にお越しになりませんか?

会場：ホテルウィングインターナショナル旭川駅前

時間：2021年11月16日 (火) 13:30~17:00

内容：①地域の食とワインのペアリングセミナー

②来場ワイナリーによる最新情報、お勧めワイン等のご紹介

③来場ワイナリーのほか北海道内各地のワインの試飲

お申込：右のQRコードからご登録ください (定員：先着30名様)



講師：阿部 眞久 (あべ まさひさ) プロフィール

1974年 宮城県仙台市生まれ、小樽市在住 (47歳)

NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事

### 【最終学歴・学位】

小樽商科大学 大学院商学研究科アントレプレナーシップ専攻修了

MBA (Master of Business Administration / 経営管理修士)

### 【主な資格・任命】

シニアソムリエ、ソムリエ (日本ソムリエ協会)

国内旅行業務取扱管理者 (国家資格・観光庁)

北海道らしい食づくり名人 (北海道知事認定)

北海道観光アクティビスト (国土交通省北海道運輸局)

Shiribeshi 酒 アンバサダー (後志観光連盟)

小樽ふれあい観光大使 (小樽市)



血液型：B型 利き手：左手  
趣味：大相撲観戦 好きな動物：猫

### <略歴>

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し、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 (39歳) NPO法人ワインクラスター北海道を起業し、行政機関ならびに業界団体の委託事業等を業務の中心に、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。

北海道新聞 (全道版) 2021年10月1日

### 来場予定ワイナリー

- ・ふらのワイン (富良野市)
- ・はこだてわいん (七飯町)
- ・北海道ワイン (小樽市)
- ・NIKI Hills ワイナリー (仁木町)

### タイムスケジュール

13:30~14:00

「地域の食とワインのペアリング」

講師：阿部眞久

14:00~16:00

ワイナリーからのご紹介

(1社 30分程度)

16:00~17:00 (自由退出)

フリーテイस्टィング

(15社 約25銘柄)

**朝の食卓**  
私がソムリエの資格を取得して今年の秋で25年目を迎えました。毎日の仕事に加えて家庭でもワインに親しむ中、ずっと意識してきたことは食とのペアリングです。ペアリングとは、ワインと料理が互いのおいしさに寄り添い合う組み合わせのことで、マリアージュやマッチングとも言われます。この10年ほどで、ワインのラベルにそれと合う料理や食材が記載されることが多くなり、急速に市民権を得ているように思います。

### ワインと食のペアリング 阿部 眞久

プロのソムリエがペアリングを説くのは簡単に見えますが、それを可能にするためには具体的な事例や理論の体得と、豊富な経験に基づく応用力が求められます。職業としての責任や誇りも大切です。

私の場合、旬の食材とワインの産地の光景、誰に向けた提案なのかを最初に考えます。次に、食材や料理の味わいや香り、温度などの特徴に合わせてワインの銘柄をいくつも頭に浮かべながら、飲食する場所やワインと料理の価格のバランスも考慮して決めていきます。

風土と季節を感じさせるペアリングは、ワインを楽しむ大きな魅力です。これからも多彩な組み合わせを紹介したいと思っています。

(ワインソムリエ・小樽)