

施行 : FAX ・ メールBOX		令和 6 年 9 月 25 日
報道機関 各位		
東御市からのお知らせ		
タイトル	「ワインのこと、もっと知りましょう!②」 開催	
日時	令和6年10月6日(日) 14:00~15:30	
場所	ワイン&ビアミュージアム(湯楽里館2階)	送信枚数2枚(本書含む)
【本文】		
<p>東御のワインを身近な存在として感じてもらうための講座です。今回はワインの味について学びます。ワインを混ぜてみると新しい味わいが生まれるかも!? あなただけのオリジナルワインを作ってみましょう!</p>		
<p><日時>10月6日(日) 14:00~15:30</p>		
<p><場所>ワイン&ビアミュージアム(湯楽里館2階)</p>		
<p><参加費>2,000円(グラスワイン・軽食付き)</p>		
<p><講師>東御市ワインアンバサダー・大澤 明彦先生(東御市民病院勤務)</p>		
<p><その他>20歳以上が参加対象です。田中駅からの送迎バスがあります。</p>		
【問合わせ先】		
ワイン&ビアミュージアム (0268-75-0885) 東御市産業経済部農林課農産物振興係 (0268-75-2016)		
担当部課：産業経済部農林課		担当者：花岡
TEL：0268-75-2016	FAX：0268-64-5881	E-mail：nousei@city.tomi.nagano.jp



＼初心者の方 大歓迎／

ワインセミナー



「ワインのこと、もっと知りましょう！」～その2～

2024

10.6 (日)

14:00-15:30 (受付 13:30～)

 湯楽里館2F ワイン&ビアミュージアム

大好評の大澤先生のワイン講座、第2回目です！
今回はワインの味わいを作るぶどう品種について学び、
ワインを実際にブレンド（アサンブラージュ）して
あなただけのオリジナルワインを作ってみましょう！

ぶどうの品種って
どんなものか
あるの？

講師

大澤 明彦 先生



東御市民病院外科医師、東御市ワインアンバサダー。
世界中の難関ワイン資格を数多く取得し、ワイン鑑定、
教育のスペシャリストとしてワインスクール講師
やワインコンサルタントとしても活躍。

品種ごとに
ワインの味は
違うの？

～ワインとグラスを使って
いろいろと試してみましよう！～

参加費

2,000円

ウェルカムドリンク
グラスワイン数種
軽食付き

定員12名

- 当日は送迎バスをご用意いたします。
ご利用の方はお申し込み時にお伝えください。
(しなの鉄道田中駅 13:30 / 湯楽里館発 16:00)
- 酒類の提供となりますので、お車を運転される方、
20歳未満の方の参加はご遠慮ください。
- 感染症等の状況により延期・中止とする場合があります。

9月1日より電話で受付を開始します

お問い合わせ・お申込み
湯楽里館ワイン&ビアミュージアム
電話 0268-75-0885 (水曜定休)

