

施行 : FAX ・ メールBOX		令和 6 年 12 月 24 日
報道機関 各位		
東御市からのお知らせ		
タイトル	東御ワインセミナーの開催	
日時	令和 7 年 1 月 25 日 (土) 午後 2 時 ~ 3 時 30 分	
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】		
テーマは「地域に溶け込むワイン造りの可能性」です。		
日本ワインが地域に根ざし愛されるためには、地域産業と連携し魅力を伝えていくことが重要です。市内で羊を育てる佐々木ファーム代表の佐々木辰徳さんとともに、各地のワイン産地の事例を見ながら、東御市のワイン造りの発展性を探ります。		
<日時> 1 月 25 日 (土) 午後 2 時 ~ 3 時 30 分		
<場所> ワイン&ビアミュージアム (湯楽里館 2 階)		
<参加費> 4,500 円 (グラスワイン数種類・軽食付き)		
<講師> 鹿取 みゆき 氏 (信州大学特任教授)		
<ゲスト> 佐々木 辰徳 氏 (ササキファーム代表)		
<その他> 対象年齢は 20 歳以上・送迎バスあり。		
【問い合わせ先】 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：佐々木
TEL : 0268-75-2016	FAX : 0268-64-5881	E-mail : nousei@city.tomi.nagano.jp

令和6年度とうみワインセミナー

地域に溶け込む ワイン造りの 可能性



日本ワインが長く愛され続けるにはそのワインが地域に根ざしていくことが大切です。それには、地域産業と一緒にその魅力を伝えていけるかがキーとなります。各地のワイン産地の事例を見ながら、東御市のワイン造りの発展性を探ります。

2025年1月25日（土）

時間 ▶ 午後2時～午後3時30分

会場 ▶ 湯楽里館2階

ワイン&ビアミュージアム セミナーエリア

定員 ▶ 20名 / 参加費 ▶ 4,500円

ワイン：東御市産ワイン赤2種類・白ワイン2種類
(軽食付き)

- 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。(田中駅発 13:30 / 湯楽里館発 16:30)
- 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。

講師

鹿取 みゆき 氏



フード&ワインジャーナリスト。

東京大学教育学部教育心理学科卒業。

『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手』などワインに関する著書多数。

全国のワイン生産者やワインブドウ栽培者の現場取材し、

ワインと食と農業をテーマに講演も多い。

国税審議会委員や総務省認定地域創造力アドバイザー、

一般社団法人日本ワインブドウ栽培協会代表理事なども務める。



問い合わせ

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム

電話 : 0268-75-0885 (水曜定休)

メール : winebeer@tomi-kosya.com

