



おいしいものが
もっと楽しく
もっとつながる



人と食

畑からつながる



とうみワイン × 農畜産物の可能性 × 発酵ディナー 2025 **8/22 金**

事前申込制：先着 20 名

- 場所 … ワイン&ビアミュージアム ● 時間 … 18:00 - 20:30 (開場 17:45)
- 参加費 … ￥5,500 (税込) 講演会 + 特別ディナー会 (ペアリングワイン or ノンアルドリンク 3 種付)

★ 当日 無料送迎バス運行 (しなの鉄道 田中駅 ⇄ 会場) ※ 詳細はお申込後、返信メッセージでご案内いたします。★

トークセッション 18:00 - 19:00

3 人のゲストをお迎えし、東御市の農畜産物の可能性や価値向上について事例や現場の声を織り交ぜながら、「おいしいもの」の未来についてそれぞれの視点からお話を聴かせていただきます。



のらのらふぁーむ代表
高野 珠美 氏

農業の新たな価値創造に視点を置き、「開かれたワイナリー」であることを大切にしながらワイン作りに情熱を注ぐ。お客様との接点を持つアンテナショップ & カフェの他、農家民泊を経営。イベントも開催し地域振興にも取り組んでいる。



軽井沢マリオットホテルシェフ
梅津 充博 氏

調理師専門学校卒業後、国内フレンチレストランで 5 年間勤務した後、渡仏。ミシュラン一つ星店などで 2 年間研鑽を積む。帰国後は都内や長野県内のホテルレストランで経験を重ね、2023 年軽井沢マリオットホテルのシェフに就任。地元食材や信州の発酵文化を生かした料理、地域との連携にも注力。



虹 Veggie 代表
古田 俊 氏

レストラン向けに栽培している農業者集団「虹 Veggie」主宰。レストランと農家を繋ぐ架け橋として活躍中。2019 年 信州ブランドアワード「しあわせ信州部門賞」受賞。軽井沢や首都圏の高級ホテルからの信頼も厚い。

特別 ディナー会 19:00 - 20:30

梅津シェフと古田氏がこの日のために一夜限りの饗宴。地元の旬と発酵の魅力をふんだんに取り入れた特別メニューと とうみワインのペアリングをご堪能いただけます。



お申込み・お問合せ先 東御市 産業経済部 農林課 農産物振興係 (TOMI ミライラボ 担当)

対象：市内の農畜産物に関わる方 (生産者、加工業者、飲食店等)、起業又は新事業をお考えの方 等

事前申込制：先着 20 名限定 右記のフォーム、又は下記の E メールからお申込みください。

E-mail: tomimirailab@gmail.com TEL: 0268-75-2016

主催：東御市 (ワイン&ビアミュージアム)

協力：のらのらふぁーむ、軽井沢マリオットホテル、虹 Veggie、信州東御市振興公社

