

施行 : FAX ・ メールBOX		令和 7 年 12 月 15 日
報道機関 各位		
東御市からのお知らせ		
タイトル	「家庭でのワインの楽しみ方」を知るとうみワインセミナー 開催	
日 時	令和 8 年 1 月 17 日 (土) 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。夕食献立の味付けから選ぶワイン、ワインから選ぶ味付けをわかりやすく解説します。初心者もお気軽に、東御のワインのことをもっと知りましょう！</p>		
<p>&lt;日時&gt; 1 月 17 日 (土) 14 : 00 ~ 15 : 30</p>		
<p>&lt;場所&gt; ワイン&amp;ビアミュージアム (湯楽里館 2 階)</p>		
<p>&lt;参加費&gt; 2,500 円 (グラスワイン赤白各種、信州サーモン 4 種の味付け、バターロール、生野菜とポテトサラダ)</p>		
<p>&lt;定員/最小催行人数&gt; 25 名 / 15 名</p>		
<p>&lt;講師&gt; 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>&lt;その他&gt; 対象年齢は 20 歳以上、送迎バスあり。</p>		
<p>【問い合わせ先】 ワイン&amp;ビアミュージアム (0268-75-0885)</p>		
<p>東御市産業経済部農林課農産物振興係 (0268-75-2016)</p>		
担当部課：産業経済部農林課		担当者：小川原
TEL : 0268-75-2016	FAX : 0268-64-5881	E-mail : nousei@city.tomi.nagano.jp



令和7年度とうみワインセミナー

# 家庭でのワインの楽しみ方

味付けによって合わせる上手なワイン選び

～味付けによって合わせるワイン、ワインから選ぶ味付けを楽しく知ってみませんか？～

「たまには料理と一緒にワインを楽しみたいけど・・・どんなワインを選んだらいいの？」  
「先日いただいたワインがあるけど・・・  
どんな料理に合わせればいいの？」

そんなお悩みが解決できます！

ちょっとした工夫でいつもの食卓が変わります！  
この機会にぜひご体験ください！

開催日：2026年1月17日（土）

時 間：14:00～15:30  
（受付13:30～）

場 所：湯楽里館2階  
ワイン&ビア ミュージアム

参加費：2,500円

定 員：25名（最小催行人数15名）

（赤白ワイン、信州サーモン4種の味付け  
バターロール、生野菜とポテトサラダ、）

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中

※当日は田中駅発着の送迎バスがあります。

（田中駅13:30発、湯楽里館16:15発）

ご利用の際はお申込時にお知らせください。

※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。



お問い合わせ・お申込み  
とうみワイン&ビアミュージアム  
電話：0268-75-0885（水曜定休）