

— 地理的表示「山梨」ワインシンポジウム —

GI Yamanashi を 聴いて楽しむ集い

開催日：2018年3月24日(土)

場所：ベルサール渋谷ファースト

プログラム

13:30 開会・主催者挨拶

13:40 基調講演



恩田 匠 氏

山梨県産業技術センター・ワイン技術部主幹研究員・部長 博士(工学)
地理的表示「山梨」管理委員会 委員長

14:10 GI Yamanashi ワインの魅力語るパネルディスカッション

モデレーター



後藤 奈美 氏

独立行政法人酒類総合研究所
理事長

パネリスト



松本 信彦 氏

マンズワイン株式会社 常任顧問
山梨県ワイン酒造組合 副会長
エノログ

パネリスト



鷹野 ひろ子 氏

フジッコワイナリー株式会社
チーフワインメーカー
JSA (日本ソムリエ協会) ソムリエ

パネリスト



神戸 勝彦 氏

イタリアンレストラン
「リストランテMASSA」オーナー

パネリスト



沢樹 舞 氏

株式会社たべるの 代表
ワインスペシャリスト・料理家

パネリスト



恩田 匠 氏

山梨県産業技術センター
ワイン技術部主幹研究員・部長

会場移動

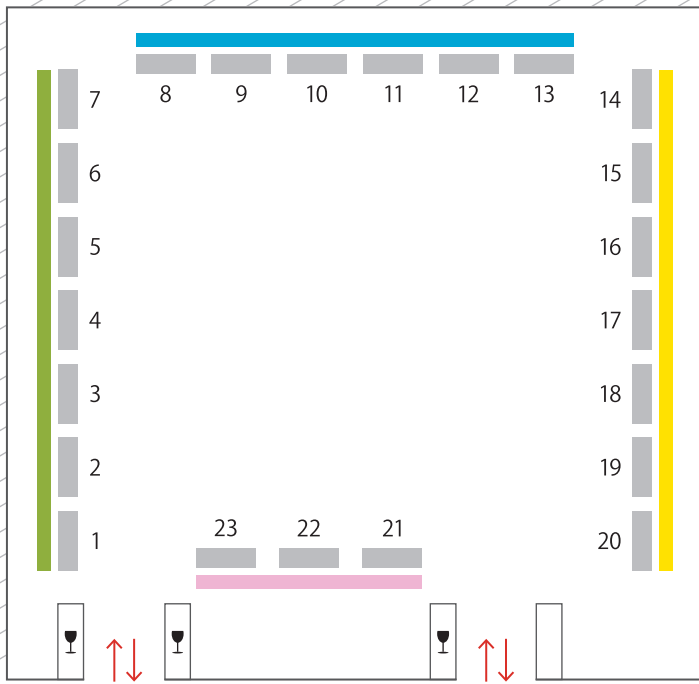
15:20 GI Yamanashi ワイン テイスティング

16:30 閉会

主催：東京国税局

協力：独立行政法人酒類総合研究所・山梨県・山梨県ワイン酒造組合

テイasting会場 マップ



出展ワイナリー (ブース名)

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 あさや葡萄酒 | 14 蒼龍葡萄酒 |
| 2 アルプスワイン | 15 フジッコワイナリー |
| 3 勝沼醸造 | 16 本坊酒造 |
| 4 木下商事 | 17 マルス山梨ワイナリー |
| シャトー酒折ワイナリー | 18 まるき葡萄酒 |
| 5 くらむぼんワイン | 19 丸藤葡萄酒工業 |
| 6 グランポレール | 20 マンズワイン |
| 勝沼ワイナリー | 勝沼ワイナリー |
| 7 グレイスワイン | 21 大和葡萄酒 |
| 8 サドヤ | 22 ルミエール |
| 9 サントリー | 23 ロリアンワイン |
| 登美の丘ワイナリー | 白百合醸造 |
| 10 サン. フーズ 韮崎工場 | 23 山梨県 |
| 11 シャトー勝沼 | |
| 12 シャトー・メルシャン | |
| 13 シャンモリワイナリー | |

注意事項

- ・テイasting会場への入場には、受付でお配りしました手提げ袋が必要となります。
- ・テイastingは、お客様ご自身の体質や体調に合わせ、適度な量をお楽しみいただき、飲みすぎには十分気をつけてください。
- ・ワイングラスの利用は、**お一人様1個** となっております(予備グラスはありません)。
- ・お帰りの際は、忘れ物の無きようご注意ください、テイasting後の運転は飲酒運転になりますので、決して行わないでください。
- ・不明な点などございましたら、オレンジ色のパスを着用しているスタッフへお気軽にお声がけください。

GI Yamanashi の原料 (一部)

