

信州ヌーボーを楽しむ会

～まだ、ボージョレ・ヌーボーを飲んでるの!?!～

コロナ禍で、私達の日常は一変し、飲食業、観光業はじめ、地方経済も大きな打撃を受けました。何よりも、人と人が触れ合う機会が極端に減ったことは、人間の存在を根本から揺るがすものだと感じます。そんな中、「人生を明るくすることが使命だ」と自負するワイン好きの仲間が集まり、久しぶりに楽しいイベントを企画しました。季節は、実りの秋。ボージョレ・ヌーボー解禁より一足早く、**信州ヌーボーで乾杯しませんか？**

特別ゲスト



辰巳琢郎

俳優
日本のワインを愛する会会長

日時 2022年11月13日(日) 15:00～17:00(受付14:30～)

会場 ホテル ブエナビスタ 3F グランデ

長野県松本市本庄1-2-1 アクセス【公式HP】buena-vista.co.jp

参加費 3,000円(信州ヌーボー3種類テイスティング込み)

定員
160名

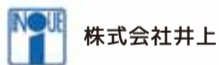
主催 信州ヌーボーを楽しむ会実行委員会

後援 長野県 / 安曇野市 / 松本市 / 塩尻市 / 坂城町 /

(順不同) 信濃毎日新聞社 / MGプレス / 市民タイムス / 北アルプスワインぶどう研究会

協賛

(順不同)



参加申込

https://awa-marche.jp/products/event_221113_01から
お申込み下さい【定員になり次第、締め切らせていただきます】
参加費は、お申込み時の事前決済となりますのでご了承下さい。

運営事務局：株式会社パワーマネージメント
お問い合わせ：my_koido@yahoo.co.jp (担当：小井戸)



信州ヌーボーを楽しむ会

モデレーター 花岡純也 (NAGANO WINE 応援団代表)

スピーカー 成澤篤人 (坂城葡萄酒醸造株式会社 CEO)
木下真奈美 (ソムリエ、ワインカフェサルトオーナー)
池上文康 (ぼーのふぁーむ明科代表)
草野エリ (大門マルシェ代表・高ボッチ高原 FM パーソナリティー等)



特別ゲスト

辰巳 琢郎

京都大学文学部卒業。知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。食通・ワイン通としても知られ、2005年から、長野県原産地呼称のワイン官能審査員を務める。「日本のワインを愛する会」会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエ。自ら企画した「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」(BSテレ東)は、タイトルを変え17年続いている。著書に「やっぱり食いしん坊な歳時記」「日本ワイン礼讃」など。近畿大学文学部客員教授



長野県は、日本で最も早く「原産地呼称」制度が整えられるなど、ワイン先進県でもあります。ワイナリーの数も、山梨県に続いて全国2位。近い将来、日本一になりそうな勢いです。それなのに、県民の皆さんの地元ワインに対する興味や愛情が、今ひとつ足りないような気がします。ワインって決して難しいものではありません。もっともっと気楽に飲むべき、身近なお酒です。そして、人と人とを繋ぐ素晴らしい飲み物です。何よりも、その土地の特徴を表す、農業生産品であり、風土に根ざした文化でもあります。そんな我々の思いを、皆さんと共有したい。そして、ワインを飲みながら未来を語り、長野県を、日本を、明るくしていきましょう！

関連イベント企画

詳細は運営事務局小井戸までメールでお問い合わせ下さい
my_koido@yahoo.co.jp

11月13日(日) 18:30 ~

～辰巳琢郎プロデュース～
長野ワインで楽しむ美食会

18:30 ドアオープン (アペリティフをお楽しみ下さい)

19:00 開宴

会場 Le SALON (ル・サロン)

松本市深志 3-4-3 ハイライズ魚武 1F

会費 25,000円

(長野の季節の食材を使ったフルコースに長野ワイン8種類サブ予定)

11月14日(月) 終日

安曇野市から塩尻への
ワイナリーツアー

(辰巳琢郎もバスに同乗します)

>> 松本駅 OR ホテルブエナビスタ集合出発

>> 終日ワイナリー巡り

>> 塩尻駅 OR 松本空港で解散予定

参加費 17,000円

このイベントは、自治体のコロナ対応策に準じて開催致します。ご来場の際には必ずマスクのご着用をお願い致します。またワインご試飲時以外も、常にマスクのご着用をお願い致します。また当日、体調のすぐれない方は緊急連絡先までご連絡下さい。



緊急連絡先 090-8947-4197 (池上)



花岡純也

「ワインブームを文化に！」を合言葉に、2012年に長野ワインのお店「ワイン酒場かもしや」を立上げ、現在は県産ワイン・シードルを、県外・海外に販売・PRしている。ソムリエ、WinePalette.LLC代表、NAGANO WINE 応援団代表、日本ワイナリーアワード審査員、松本市出身。「細かいことは置いて、地元のワインと一緒に飲みましょう！」



成澤篤人

1976年坂城町出身。2009年に「オステリア・ガット」を独立開業。2013年系列店2店舗開業後、2018年に地元坂城町にワイナリーレストランを設立。長野県ワイン協会理事、日本ワイン造り手の会理事、(一社)日本ソムリエ協会長野支部支部長、シニアソムリエ、花岡氏と共に「本当に旨い長野ワイン100」を共著。



木下真奈美

松本駅からほど近い場所で姉妹で営むバル「Wine Cafe Sarto」。お米をはじめ自家栽培の野菜を使用したイタリアンパスタの料理と選りすぐりのワインが自慢。アットホームで温かな空間がお客様をお出迎えします。カウンター席、テーブル席、様々なシーンで使い分けができます。ソムリエである姉がおススメする世界各国のワインを姉が手掛けるこだわりの逸品に合わせて楽しめます。



池上文康

安曇野市出身。大学卒業後、金融、証券、投資顧問業に携わる、その後年高800億円の新潟県の食品スーパーに勤務しワインと出会う。カーブドッチ周辺のワイナリーに毎週ボランティアで通いぶどう栽培を体験。9年前に地元安曇野市へ戻り、耕作放棄地を開墾してワインぶどう栽培を始める。



草野エリ

東京生まれ。長野県安曇野出身。社会人13年間は大阪で飲食やコワーキングスペースでの仕事など。2019年5月にフリーランスになり、塩尻がおもしろそうと移住。現在の仕事は、スナバ運営チーム / 大門マルシェ代表 / 高ボッチ高原FMパーソナリティなど

信州ヌーボーを楽しむ会

