

坐来大分ワークショップ

# 麦焼酎王国・大分の新たな息吹 「安心院ワイン」

～坐来大分のランチと安心院ワインのマリアージュ～

坐来大分では、大分県を代表するぶどうの産地、宇佐市安心院町に2001年にオープンしたワイナリー「安心院葡萄酒工房」から古屋浩二工房長を講師に招き、安心院ワインのワークショップを開催します。

大分県のワインは、九州ナンバーワンの生産量を誇ります。

主要な産地の安心院町は山深く盆地状の地形をしており、寒暖差の激しい気候で良質のぶどうが採れ、熟練の醸造技術者・エノログの手を経て上質のワインに生まれ変わります。安心院ワインは、今では日本を代表するワインコンテストで金賞を受賞するなど高い評価を得ています。

今回のワークショップは、工房長による安心院の気候風土、ワイン醸造に関するお話やワインの試飲により安心院のテロワールをご体感頂くとともに、大分の食材を最高の料理でお届けする坐来大分の特別ランチメニューとのマリアージュをお楽しみいただきます。ぜひご参加下さい。



《講師略歴》  
古屋 浩二  
1994年(平成6年)三和酒類(株)入社。  
安心院葡萄酒工房設立時よりワイン造りの第一線で活躍。  
カリフォルニア大学デビス校にて学んだ醸造技術を活かし、数々の受賞ワインを生み出す。今後の日本ワインを背負って立つ人物の一人。

## ◎プログラム

- ・ 学びの部 宇佐市安心院町でのワイン造りの歴史
- ・ 体験の部 安心院ワインテイasting
- ・ 食事の部 坐来大分特別ランチ

開催日時：平成30年2月24日(土) 11:00～13:00 (受付 10:30～)

講師：安心院葡萄酒工房 工房長 古屋 浩二氏

開催場所：坐来大分

東京都中央区銀座2-2-2 ヒューリック西銀座ビル8F

参加費：7,000円(税・サ込)

※支払いは現金のみとさせていただきます

募集人数：28名(先着順とさせていただきます)

申込方法：電話にてお申込みください

坐来大分 TEL:03-3563-0322

<http://www.zarai.jp>



坐来  
ZARAI OITA