

G I 山形ワインスタートアップイベントの開催について

仙台国税局では、令和5年2月22日（水）にホテルメトロポリタン山形（山形市）において「G I 山形ワインスタートアップイベント」を開催しました。

このイベントは、バイヤー・ソムリエ等の酒類流通業者を対象に、G I 山形ワインの認知度向上を図ることを目的として開催したものです。

イベントには、ワイナリー関係者も含めて約200名にご参加いただき、G I 山形ワインの生産基準や山形県内ワイナリーの特徴や特性の解説、フードマッチングの解説後に、山形県内18ワイナリーとバイヤー等との交流会が行われました。

参加者からは、「G I 山形ワインがよくわかった」、「G I 山形ワインを発信、広げていきたい」といった声が聞かれました。



〔交流会の様子〕

G I 制度の解説・テイスティングセミナー

- ・山形県ワイン酒造組合の小関敏彦顧問がG I 山形ワインの生産基準などを解説。
- ・Master of Wine大橋健一氏が山形県内18ワイナリーのワインについて特徴や特性を解説。



山形県知事挨拶

- ・吉村美栄子山形県知事から「世界に対してG I 山形ワインの地域ブランド力が発揮されることを期待している」と応援メッセージ。



フードマッチングの提案

- ・ホテルメトロポリタン山形総支配人の渡邊隆氏がG I 山形ワインの個性を活かしたフードマッチングについて解説。



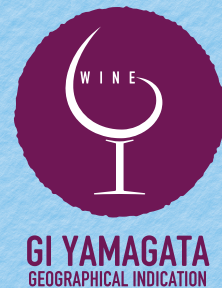
交流会

- ・山形県内18ワイナリーと流通・料飲業者等との交流会では、バイヤーがワイナリーの説明を熱心に聞いていた。



GI山形 Wine

スタートアップイベント



令和3年6月に山形ワインが酒類の地理的表示(GI)の指定を受けたことを記念して、酒類卸売業者、百貨店・ワイン専門店等の酒類小売業者、料飲店等を対象としたイベントを開催します。

イベントでは、GI山形18ワイナリーの解説、GI山形ワインと料理のペアリングのほか、山形県内18ワイナリーとの交流会がありますので、是非ご参加ください。

2023年 2月 22日[水] (受付15:30) 16:00
18:30 (終了予定)

会場：ホテルメトロポリタン山形

4階 霞城の間 〒990-0039 山形県山形市香澄町1丁目1番1号

試飲・試食付
参加無料



Master of Wine
大橋 健一氏

基調講演

Master of Wine
大橋健一氏による
GI山形ワインの解説

山形県内18ワイナリーの
ワインについて特徴や特性を
解説します。(試飲あり)

山形ワインについて

日本というワイン生産国において、山梨県、長野県、そして北海道らが、世界的視点から見てもその注目度を増してきている現在、今回取り上げさせて頂く山形県も、その古い歴史を始めとして、地理、地勢、土壌、そして気候条件的にも大変ユニークな特徴を有しており、日本在住の日本人マスター・オブ・ワインとして、学びを深めなければならない必要性に駆られていた昨今でした。こうした歴史、そしてテロワールの背景の下、この山形県のワイン業界を活性付けているのは間違いなく多くの個性豊かな生産者達であり、今回のセミナーでは個々の生産者の個性に触れながら、山形県のワイン生産地としての素晴らしさを説明してゆきたいと思います。

株式会社山仁 代表取締役社長
Master of Wine 大橋 健一



GI山形Wine スタートアップイベント

例えば、「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域かつ一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの方も多いことでしょう。このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示(GI)」です。

※GI…Geographical Indication

プログラム 16:00～18:30(終了予定)

1 主催者挨拶

2 GI制度の解説(講師 小関 敏彦 氏)

GI山形ワインのぶどうの生産基準などを解説します。

3 基調講演(講師 大橋 健一 氏)

「大橋健一MWによるGI山形ワインの解説」

山形県内18ワイナリーのワインについて特徴や特性を解説します。

※試飲あり

4 フードマッチングの提案(渡邊 隆 氏)

「ホテルメトロポリタン山形総支配人による

GI山形ワインに合う料理とのペアリング」

GI山形ワインの個性を活かしたフードマッチングについて解説します。

※試食あり

5 山形ワイナリーと流通・料飲業者等との交流会

山形県内18ワイナリーと参加者の交流会を開催します。



◆GI制度の解説



山形県ワイン酒造組合顧問

小関 敏彦 氏

◆基調講演



Master of Wine

大橋 健一 氏

Profile

新潟大学農学部卒業後、1980年から山形県工業技術センターに勤務、「山形清々」の開発に携わり、(財)日本醸造協会「伊藤保平賞」受賞。

2013年2月山形県工業技術センター酒類研究科「地域づくり総務大臣賞」受賞。

2013年12月日本酒造組合中央会「石川記念基金奨励賞」受賞。

2022年12月「文化庁長官表彰」受賞。

長年、県産酒の酒質向上に取り組み県産酒の価値確立に貢献する。

◆フードマッチングの提案



ホテルメトロポリタン山形
上席執行役員 総支配人

渡邊 隆 氏

Profile

仙台市内のホテルで修行後、21歳から4年間にトルコ共和国日本大使館の公邸料理人を勤め、料理の提供を通じ国内外要人の接客術の基礎を学ぶ。

ホテルメトロポリタン仙台開業と同時に入社後西洋料理部門、宴会レストランの料理長を経て、2005年から同ホテル副総料理長を12年間務め、2017年にはホテルメトロポリタン山形総料理長に就任。使用する食材は出来る限り産地に見学に行き、実際に食材を見て食し、生産者の熱い想いを伺い、その想いをお客様へ伝える事を常に心がけてきた。

「食」のナビゲーター役としてさまざまな方向から「食」に関する提供や演出に携わり、その功績が認められて2015年宮城県より毎年職人に与えられる「宮城の名工」に選ばれ、翌2016年には厚生労働大臣賞を受章。

◆司会



アナウンサー

伊藤 こず恵 氏

Profile

山形県村山市出身。東根市在住。

大学卒業後、仙台市内のラジオ局入社。その後フリーランスとなり、仙台・山形を中心に、ラジオ・テレビ・イベント・講演会・結婚式の司会やMCとして活動中。

ビール・日本酒・ワインなど毎日幅広く愛飲。お酒は語るより飲む派。

【お酒関連のイベントMC実績】

・やまがたワインバル2014

・IWC2018山形開催レセプション・試飲会MC

・やまがたの酒と肴第1回～4回

・日本一美酒県山形フェア(2021、2022)

参加方法

- 参加には事前申込が必要です。
- 参加対象：流通・料飲業者、百貨店、ワイン専門店等の方(150名)
- ワインの試飲がありますので、車の運転、20歳未満の方のご来場は、ご遠慮ください。

申込み・お問い合わせ

仙台国税局 課税第二部 酒類業調整官

TEL.022-263-1111(内線3416)

担当：日野

会場情報

ホテルメトロポリタン山形 4階 霞城の間
〒990-0039
山形県山形市香澄町1丁目1番1号
JR山形駅直結

