

開催スケジュール

11月4日(水)①17時～19時

テーマ食材 ▶ 豚肉・ホタテ

- ◆タケダワイナリールーシュ 2018
- 安心院スパークリングワイン 2018
- フジクレール甲州シュール・リー 2018
- シャンテY.Aますかつとペーリー-A Ycube2017
- 十勝ワイン山幸 2017
- 塩尻ソーヴィニヨンブラン 2019

11月4日(水)②19時30分～21時30分

テーマ食材 ▶ 豚肉・ホタテ

- ◆白水アンフィルタードシャルドネ 2019
- ルミエール スパークリングロゼ 2017
- 山ぶどうワインクラシック 2019
- ルバイヤート甲州 2016
- 岩の原葡萄園マスカット・ペーリー-A 2016
- メルロ 2018

11月18日(水)①17時～19時

テーマ食材 ▶ 牛肉・海老

- ◆ジャパンヌーボー甲州 2020
- 越後セーベル・スパークリング2019
- ルバイヤート甲州 2016
- マイスターセレクションマスカット・ペーリー-A 2017
- 十勝ワイン山幸 2017
- タケダワイナリースラン 2018

11月18日(水)②19時30分～21時30分

テーマ食材 ▶ 牛肉・海老

- ◆たてシャン 2019
- ルミエール スパークリングロゼ 2017
- くちむぼん樽甲州 2019
- シャンテY.Aますかつとペーリー-A Ycube2017
- 月山ワインソレイユ・ルバンヤマソーヴィニオン2017
- 塩尻ソーヴィニヨンブラン 2019

11月25日(水)①17時～19時

テーマ食材 ▶ 鶏肉・サーモン

- ◆RICCA 雪の系譜 パスカス2019
- 安心院スパークリングワイン2018
- くちむぼん樽甲州 2019
- マイスターセレクションマスカット・ペーリー-A 2017
- 山ぶどうワインクラシック2019
- ヴァンミニオンカベルネ2018

11月25日(水)②19時30分～21時30分

テーマ食材 ▶ 鶏肉・サーモン

- ◆日滝原2019
- 越後セーベル・スパークリング2019
- フジクレール甲州シュール・リー 2018
- 岩の原葡萄園マスカット・ペーリー-A 2016
- 月山ワインソレイユ・ルバンヤマソーヴィニオン2017
- タケダワイナリースラン2018

お申込について

イベントコンセプトに同意いただき、日本ワインの発展のためにご協力いただける20歳以上の方であれば、どなたでも参加可能です。

参加をご希望される場合は、下記のURLの応募フォームよりお申し込みください。

https://jpwine.jp/event_form202011

募集締切日 第1回目▶10月30日(金) 第2回目▶11月8日(日) 第3回目▶11月15日(日)

募集締切日の翌日に、参加決定者には参加に関する詳細な情報をメールで連絡します。

個人又は2人のグループでお申込みください。



参加について

・参加者には、飲食時以外マスクの着用をお願いします。

・参加決定者には健康チェックシートの記載及び当日の提出をお願いします。

健康チェックシートは、参加決定者にメールにて送付します。

また、必ず参加されるまでに「新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCOA)」をご使用いただくようお願いします。当日、当該アプリによる陽性者との接触状況を報告していただくことがあります。

・当日の体温が37.5度以上ある方など、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、ご参加をお断りする場合があります。

日本ワインを身近で楽しむ会 事務局

お問合せ ☎ 03-6205-8448

日本ワインを身近で楽しむ会 参加者募集

- 日程** 2020年11月 4日(水)、18日(水)、25日(水)
- 時間** 各日2回①17時～19時②19時30分～21時30分
- 会場** 全国12会場
(札幌・仙台・東京・横浜・長野・金沢・名古屋・大阪・高松・広島・福岡・熊本)
*すべての開催日程において同じ会場で開催します。
- 募集人数** 各会場各回20名(合計:1440名)
*申込人数が定員を上回った場合は抽選により決定します。
- 参加費** 無料(テイスティングのワイン6種類、おつまみ)
*その他料飲店が提供する料理等は有料で購入いただけます。
- 主催** 国税庁
- 実施** 株式会社テレビ朝日
- 協力** 日本のワインを愛する会
日本航空株式会社

プログラム概要

- 6種類のワインの試飲と4種類のフードマッチングの体験が楽しめます。
- 「自宅で楽しめる日本ワイン」をテーマとしたワインの専門家によるセミナーを行います。
- 各回ごとに異なるワイナリーからライブメッセージを発信します。
- 会場である各料飲店から、各回ごとに決まったテーマ食材によるおすすめ料理の提案があります。(有料)
※料飲店が提供するフード、ドリンクの注文も可能です。(有料)
- 本企画で提供したワインについては、ご自宅でも楽しめるよう持ち帰り販売スペースを設置しています。(有料)

イベントコンセプト

- 日本ワインは、近年国際的な賞を受賞するなど、国内外を問わず注目が高まっており、日本を代表する産業としてさらに成長する可能性を秘めています。
- 一方で、日本には約330場のワイナリーが存在していますが、そのほとんどが中小企業や個人事業者であり、日本ワインの生産量はまだまだ限られている状況でもあります。
- そのような中で、今般の新型コロナウイルス感染症の発生により、料飲店の営業自粛や観光客の減少等によって日本ワインの販路が閉ざされるなど、多くのワイナリーが厳しい経営環境に直面しています。
- 国税庁では、本企画を通じて、消費者の皆様に日本ワインの魅力はもとより、フードマッチング等の料飲店や家庭内での日本ワインの楽しみ方を知っていただき、日本ワインをより身近に感じていただくことによって、日本ワインの消費の喚起を促し、全国的な日本ワインの認知拡大・PRにつなげていきたいと考えております。
- 本企画では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、皆様の身近な料飲店を会場とする分散型のオンラインセミナーとすることで、新しい生活様式に合わせながらも一体感あるイベントとして、多くの皆様に安心して日本ワインの魅力を楽しんでもらいたいと考えております。

全国12会場

セミナー講師

総司会 辰巳琢郎氏(俳優 日本のワインを愛する会 会長)
司会 田中萌氏(テレビ朝日 アナウンサー)
4日 田端浩氏(元観光庁長官)
18日 松山良一氏(元国際観光振興機構理事長)
25日 大滝恭子氏(一般社団法人日本ソムリエ協会 執行役員)

日本ワイン監修

大滝恭子氏
(一般社団法人日本ソムリエ協会 執行役員)

田中愛子氏
(大阪樟蔭女子大学教授・日本料理国際化推進協会理事)

フードマッチング監修

福岡 ONE DROP

福岡市中央区大名2-1-18
BROOM FUKUOKA 1階

熊本 壺之倉庫

熊本市中央区南坪井2-8

都農ワイン

ライブメッセージ
11月4日(水) 2回目

高松 レガーロ

高松市丸亀町14-6
高松丸亀町武番街2号館3階

大阪 炭味家別館

大阪市北区大淀南1-9-11

名古屋 南風 新栄葵店

名古屋市中区葵1-27-37
新栄シティハイツ1階

横浜 コロニアルビーチ

横浜市中区新港2-14-1
横浜ハンマーヘッド2階

東京 カラビンカ

東京都目黒区目黒1-5-15
倉持ビル3階

仙台 トラットリア・カンパニオ

仙台市青葉区中央3-6-30

タケダワイナリー

ライブメッセージ
11月4日(水) 1回目

楠ワイナリー

ライブメッセージ
11月25日(水) 2回目

勝沼醸造

ライブメッセージ
11月18日(水) 1回目

カタシモワイナリー

ライブメッセージ
11月18日(水) 2回目

広島 HIROSHIMA ITALIAN AO

広島市中区堀川町1-14
レックスMB 2階

金沢 JIM HALL

金沢市片町1-5-15
セキビル7階

長野 Café 駅前テラス

長野市栗田989-1
長野朝日放送1階

札幌 GRANITA

札幌市中央区南3条西5丁目
ノルベサ3階

宝水ワイナリー

ライブメッセージ
11月25日(水) 1回目