

◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆

自分で育てたブドウで、オリジナルワインを作ろう！**「第3回 メリケンワインオーナーズ倶楽部」1月1日より会員募集開始**

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテル(所在地:兵庫県神戸市中央区/総支配人:平石豊)は、神戸市西区の神戸ワイナリー(農業公園)でブドウの栽培から収穫まで、ワインの製造工程をホテルスタッフと一緒に体験していただく募集型イベントを2014年4月より開催するにあたり、会員募集を2014年1月1日(水)から開始いたします。

◆企画意図◆

2011年6月より、一般財団法人 神戸みのりの公社「神戸ワイナリー」のご協力のもと、ワインを作る工程を実際に学び、ホテルオリジナルのワインを作る事を目的に、ホテルスタッフ自身がワインづくりを体験してまいりました。

その体験をもとに、お客様にもご自身で育てたブドウで“自分だけのワインをつくる”という楽しみを知っていただきたいと、2012年に「メリケンワインオーナーズ倶楽部」を発足。ホテルスタッフが神戸ワイナリーへ同行し、お客様にワイン作りの楽しみを知っていただくイベントとして、毎年会員を募集、実施しております。

◆内容◆

ホテルから神戸ワイナリーまで貸切送迎バスでご案内。

各回14時から、約1時間のセミナーの後、2～3時間の作業に参加していただきます。また参加者のみなさまには、後日、お客様ごとにオリジナルのラベルを施した世界に1つのワイン(フルボトル)を1本贈呈させていただきます。

- | | |
|---------------|---|
| 第1回 4月23日(水) | キックオフセミナー/樹名板設置/芽吹き作業/懇親会バーベキュー(神戸ワイナリーにて) |
| 第2回 5月14日(水) | セミナー/芽かき作業 |
| 第3回 6月4日(水) | セミナー/開花/誘引作業 <small>ふくしょう</small> /副梢整理作業 |
| 第4回 7月16日(水) | セミナー/誘引作業 <small>ふくしょう</small> /副梢整理作業/笠かけ |
| 第5回 8月20日(水) | セミナー/除葉作業/誘引作業 <small>ふくしょう</small> /副梢整理作業 |
| 第6回 9月24日(水) | セミナー/収穫作業/仕込み作業 |
| 第7回 11月19日(水) | セミナー/リース作り/受講修了証授与式/収穫祭記念パーティ(ホテルにて) |

**神戸ワイナリー(農業公園)について**

神戸市西区の自然豊かな小高い丘にあり、日当たりと水はけがとても良好なブドウ畑を所有。

仕込みから熟成、瓶詰まで、ほぼすべての工程を施設内で実施。

1樹あたりのブドウの収穫量を制限したり、ワインの品質が損なわれないように発酵・熟成・瓶詰を全て低温管理で実施するなど、こだわりの製法でじっくり時間をかけた工程で、ワイン作りを行っています。

【募集会員数】 30名様まで

【会員有効期間】 2014年4月23日(水)～11月19日(水)

【会費】 全7回 1名様 30,000円(税金・サービス料込み)

※セミナー、試飲ワイン、オリジナルワイン1本、懇親会バーベキュー&収穫祭記念パーティ参加費、送迎バス代金が含まれます。

【問い合わせ】 レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)

《このリリースに関するお問い合わせは》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠(たくみ) 陽子・大岩 祥子

電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号