



## ◆◆◆ NEWS RELEASE ◆◆◆

## 自分で育てたブドウで、オリジナルワインを作ろう！ ワイン製造を体験する募集イベント 2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:荒木潤一)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2015年4月より開催するにあたり、会員募集を2月1日(日)から開始いたします。

2012年より毎年開催し4回目となりますが、開業20周年を迎える今年は、例年よりもバージョンアップした内容で実施いたします。

## ◆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、ホテルのオリジナル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(第7回は六甲山牧場)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。

- |     |           |  |
|-----|-----------|--|
| 第1回 | 4月22日(水)  | キックオフセミナー/樹名板設置/懇親会バーベキュー<br>(神戸ワイナリーにて)         |
| 第2回 | 5月20日(水)  | セミナー/芽かき(芽吹き)作業                                  |
| 第3回 | 6月10日(水)  | セミナー/開花/誘引作業/副梢整理作業 <sup>ふくしゅう</sup>             |
| 第4回 | 7月15日(水)  | セミナー/誘引作業/副梢整理作業 <sup>ふくしゅう</sup> /笠かけ作業         |
| 第5回 | 8月26日(水)  | セミナー/除葉作業/誘引作業/副梢整理作業 <sup>ふくしゅう</sup><br>契約農家見学 |
| 第6回 | 9月30日(水)  | セミナー/収穫作業/仕込み作業/ワイン工場見学                          |
| 第7回 | 10月21日(水) | 六甲山牧場散策/チーズ・バター作り                                |
| 第8回 | 11月18日(水) | セミナー/リース作り/受講修了証授与式/<br>収穫祭記念パーティ(ホテルにて)         |



## ★開業20周年記念 特別内容★

- ①例年全7回の工程のところ、全8回に！六甲山牧場の散策やチーズ・バター作り体験を10月に追加しています。
- ②実際に自分の育てたブドウで製造いただくオリジナルワインを例年は1本お渡ししていますが、今年は、赤・白 各1本ずつの計2本のワイン(フルボトル)をプレゼントいたします。(後日郵送にてお送りします)

【募集会員数】 35名様限定

【会員有効期間】 2015年4月22日(水)~11月18日(水)

【会費】 全8回 1名様 30,000円(税金・サービス料込み)

※セミナー、ワイン試飲、六甲山牧場散策(チーズ・バター作り体験含む)、オリジナルワイン2本(赤・白各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