

# とうみワインセミナー

「ワイン造りとそれを取り巻く営みとの連携」

「ワイン造りとそれを取り巻く営みとの連携」と題し、講師の鹿取みゆき先生から、ワインと東御市の名産品(クルマシ、チーズ、羊肉)について、栽培や加工の工程を学びながらペアリングを楽しんでいただけるセミナーです。市内で羊を育てる佐々木辰徳氏をゲストに迎え、ガストロノミー・ツーリズムの可能性や「ワインシティ・とうみ」の発展への課題と展望を探ります。東御市や千曲川ワインバレー、ひいては日本ワインの最新情報も盛り込みます。



日時 10/25(土) 14:00～16:00 (受付 13:30～)

場所 とうみワイン&ビアミュージアム(湯楽里館2階)

参加費 ¥6,000 (グラスワイン4種類・軽食付き)

グラスワイン: 東御市産(赤ワイン2種類、白ワイン2種類 ※銘柄未定)  
軽食: 羊肉料理(SASAKI FARM サフォーク種 ホゲット使用)  
チーズ(アトリエ・ド・フロマージュ)



SASAKI FARM



Atelier de Fromage

定員 40名 (最少施行人数 8名)

講師: 鹿取みゆき 先生

東京大学教育学部卒。(一社)日本ワインブドウ栽培協会代表理事、フード&ワインジャーナリスト。信州大学特任教授も務める。著書に『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手たち』(虹有社)、『日本ワイン99本』(プレジデント社・共著)など。各地での講演も多く、年間20回を超える。

「鹿取みゆき先生と行く」フィールドワーク 10/26(日) ● 先着 15名(25日のセミナー参加者限定) ● 参加費無料 / 昼食実費

お申し込み・お問合わせ とうみワイン&ビアミュージアム tel. 0268-75-0885 (水曜定休)

・当日は、送迎バス(しなの鉄道 田中駅⇄会場)をご用意いたします。ご利用の方はお申込み時にお伝えください。  
・酒類の提供となりますので20歳未満の方の参加はご遠慮ください。飲酒運転は法律で禁止されています。ソフトドリンクをご希望の場合は事前にご相談ください。

# とうみワインセミナー

「ワイン造りとそれを取り巻く営みとの連携」

## フィールドワーク

日時 : 2025年10月26日 (日)

参加対象 : 10月25日開催の「とうみワインセミナー」

ご参加の方限定 先着15名

参加費 : 無料 (昼食実費)

フィールドワークコース :

J R 上田駅温泉口集合 (午前9:00)

「ガラス工房 橙」「大嶋屋」など 海野宿散策

「サンファームとうみ」 くるみ畑見学・くるみ割体験

「東御ワインチャペル」 昼食&ワイン試飲

「SASAKI FARM」 羊牧場見学

「アトリエ・ド・フロマージュ」 チーズ工場見学・買物

J R 上田駅解散 (17:00)

※昼食はお食事代2,000円、各参加者負担となります。

別途料金になりますが、試飲セットをご用意

※フィールドワークは主催者が用意するミニバンにご乗車いただきます。

※コースは変更となることがございます。